

## CONSIGNES IMPORTANTES

- **Avant d'utiliser votre gril à bifteck, afin d'éviter les erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement les consignes suivantes.**
- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins, ni adapté ni modifié.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les pièces brûlantes de l'appareil quand celui-ci est en marche.  
Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement les deux plaques anti-adhésives.
- Avant de remonter les plaques, attendez qu'elles soient complètement sèches.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants et ne le laissez pas en marche sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil :
  - avant de le ranger ou d'extraire les plaques de cuisson
  - avant toute opération de nettoyage ou d'entretien
  - juste après utilisation
- N'utilisez que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur
- Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le fabricant.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau de récupération des graisses L.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.
- Attention : quand l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être très élevée.

Ces appareils sont conformes à la norme EN 55014 sur l'antiparasitage.

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

<b>A</b> Poignée isolante	<b>E</b> Crochets de fermeture
<b>B1</b> Indicateur de la fonction sélectionnée pour la plaque supérieure	<b>F</b> Plaque supérieure antiadhésive, amovible et (seulement modèle CG660) réversible
<b>C1</b> Lampe témoin marche plaque supérieure	<b>G</b> Crochets extraction plaques
<b>D1</b> Thermostat réglable pour plaque supérieure	<b>H</b> Base
<b>B2</b> Indicateur de la fonction sélectionnée pour la plaque inférieure	<b>I</b> Plaque inférieure antiadhésive, amovible et (seulement modèle CG660) réversible
<b>C2</b> Lampe témoin marche plaque inférieure	<b>L</b> Plateau de récupération des graisses
<b>D2</b> Thermostat réglable pour plaque inférieure	

## INSTALLATION

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Installez l'appareil sur un plan horizontal, hors de la portée des enfants car certaines pièces atteignent des températures très élevées pendant le fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si :
  - la tension de votre réseau correspond à celle indiquée en V sur la plaque signalétique appliquée sous l'appareil ;
  - la prise de courant a une intensité minimale de 10 A ;
  - la prise est adaptée à la fiche, autrement, faites-la remplacer ;
  - **la prise est munie d'une mise à la terre efficace.** Si cette norme n'est pas respectée, le Fabricant déclinera toute responsabilité.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, faites marcher l'appareil ouvert en position barbecue (voir page 3, pos. 3) sans aliments pendant au moins 5 minutes. Pendant cette opération, aérez la pièce.

## POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Votre appareil vous permet trois positions d'utilisation :

### C O N T A C T

Idéal pour viandes, légumes, polenta, sandwiches (**réf. 1** page 2).

### G R A T I N

Idéal pour le poisson et la pizza (**pos. 2** page 3). Pour obtenir ces positions, tenez l'appareil d'une main en saisissant la poignée du plateau de récupération des graisses et de l'autre, **soulevez** la partie supérieure de l'appareil et faites-la **pivoter** vers vous. La position supérieure est convient pour gratiner les aliments plus épais.

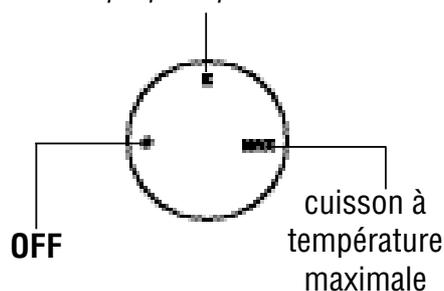
### GRIL – BARBECUE

Cette position peut être utilisée pour toutes les cuissons, sauf la pizza (**réf. 3** page 3). Pour obtenir cette position, ouvrez complètement le gril.

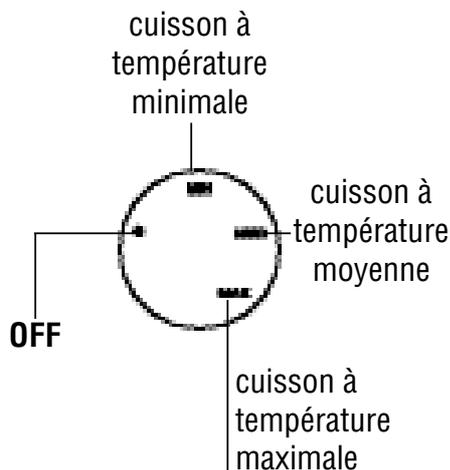
## DESCRIPTION DES THERMOSTATS (D1 ET D2)

### D1 - THERMOSTAT PLAQUE SUPÉRIEURE

**K = Keep Warm (maintien au chaud)**  
*à utiliser exclusivement quand l'appareil est en pos. 3 en posant les aliments sur la plaque supérieure*



### D2 - THERMOSTAT PLAQUE INFÉRIEURE



## UTILISATION

- Assurez-vous que le plateau de récupération des graisses est bien en place.
- Branchez l'appareil et réglez les deux thermostats (plaque inférieure et plaque supérieure) sur la position désirée selon les aliments à griller (voir tableau indicatif). Les modes de préchauffage de l'appareil varient avec la position des plaques :  
**Pos. 1/2** : préchauffez les plaques en position fermée jusqu'au déclenchement des thermostats ;  
**Pos. 3** : préchauffez les plaques en position ouverte jusqu'au déclenchement de chaque thermostat.  
*Lorsque vous utilisez l'appareil en Pos. 1, nous conseillons de régler les deux thermostats sur Max pour obtenir une cuisson homogène;*
- Dès que chacune des deux plaques aura atteint la température désirée, la lampe témoin correspondante s'éteindra ;
- Disposez sur les plaques les aliments à griller.
- Pour arrêter l'appareil, tournez les deux boutons des thermostats jusqu'à la position OFF.
- La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour maintenir au chaud les aliments déjà grillés (l'appareil étant en pos. 3) mettez le thermostat de la plaque supérieure sur "K" et disposez les

aliments sur la plaque supérieure.

***Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.***

## CONSEILS DE CUISSON

- **Seulement sur le mod. CG660**, les plaques de l'appareil présentent un côté lisse pour les œufs, le bacon et le pain en tranches et un côté rayé pour griller. Vous pouvez choisir le côté qui vous convient en décrochant les plaques et en les raccrochant du côté désiré. **Veillez cependant à ce que les glissières pour le drainage des graisses soient tournées vers l'intérieur (fig. 1).**
- Essuyez les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur les plaques.
- Aromatisez la viande avant la cuisson, salez-la au moment de servir.
- En position "contact", veillez à ce que les morceaux soient de la même grosseur, pour une cuisson plus uniforme.
- Lorsque vous cuisez du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque d'appui (I).
- Voici quelques exemples d'utilisation de votre gril.  
**Considérez que les temps indiqués dans le tableau sont indicatifs. Ils peuvent varier selon les caractéristiques des aliments (température initiale, contenu en eau) et vos goûts personnels.**

## NETTOYAGE

- **Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**
- Le nettoyage après chaque cuisson évite l'émission de fumées et d'odeurs désagréables lors des cuissons suivantes.
- Les 2 plaques peuvent être démontées en agissant sur les crochets prévus (G) et lavées à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Laissez les plaques tremper dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels rési-

du de cuisson.

- Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remontez les plaques propres et parfaitement sèches en veillant à bien les accrocher.
- Pour extraire le plateau de récupération des graisses et le vider ou le nettoyer, tirez vers l'extérieur la poignée prévue. Pour le remettre en place, exécutez l'opération inverse et poussez-le jusqu'au bout.

ALIMENTS (Q)	TEMP. PLAQUE INFÉRIEURE	TEMP. PLAQUE SUPÉRIEURE	POS. GRILLES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes de porc (1)	max	max	1	6'-8'	Les côtes doivent être si possible de même épaisseur
Steaks hachés (2)	max	max	1	3'-5'	N'ouvrez pas les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de bœuf (1)	max	max	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Tranche de porc (1)	max	max	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Travers (3)	max	max	1	15'-18'	Retournez après 10 minutes
Foie (2 tranches)	max	max	1	2'-3'	Lavez bien le foie
Brochettes (3)	max	max	1	8'-10'	Retournez après 4-5 minutes
Poulet (1 kg)	max	max	1	75'-80'	Ouvert à moitié, sans retourner
Saucisses de Francfort (3)	max	max	1	3'-5'	Fendez-les en deux
Saucisses (2)	max	max	1	4'-6'	Fendez-les en deux
Saucisse longue	max	max	1	7'-9'	Si nécessaire, coupez-la à moitié
Filet de truite saumonée (1)	med	max	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Darne de saumon (1)	med	max	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Sole (1)	med	max	2	18'-22'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Pétoncles (15)	med	max	2	12'-15'	sans huiler ni retourner
Aubergines (6 tranches)	max	max	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Courgettes (7 tranches)	max	max	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
1 poivron (quartiers)	max	max	1	6'-8'	Fermez la plaque et pressez à fond
Oignons (en rondelles)	max	max	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Polenta (tranches)	max	max	1	20'-25'	Coupez-la en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. N'ouvrez pas la plaque avant 15 minutes.
Sandwiches	max	max	1	3'-9'	Utilisez du pain tendre
Croque-monsieur	max	max	1	2'-3'	Mettez une demi-tranche seulement de fromage de chaque côté
Pizza	med	max	2	40'-45'	Retirez la plaque inférieure, disposez la pâte à pizza, remettez la plaque et farcissez à souhait.