

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...)
- L'apparecchio può essere usato da bambini con età maggiore o uguale ad 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di conoscenza e di esperienza nell'uso dell'apparecchio, purché esse siano sotto controllo o ad esse siano state date istruzioni su come usare l'apparecchio in modo sicuro e abbiamo compreso i rischi connessi all'uso dello stesso.
- Questo apparecchio non può essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata da bambini senza supervisione di un adulto.
- Durante l'utilizzo, posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale.
- Posizionare il prodotto su una superficie stabile, resistente al calore e ben illuminata.
- Non usare questo apparecchio all'esterno.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
-  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.
- NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Si consiglia l'uso di una ventola di

aspirazione o un'adeguata aerazione del locale durante l'uso.

- Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- Sorvegliare attentamente l'apparecchio quando viene utilizzato in presenza di bambini.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparchhio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Maniglia di apertura
B Pulsante apertura piastra superiore
C Cassetto raccogli grassi
D Spia pronto temperatura
E Spia di accensione
F Piastre di cottura antiaderenti

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE:

Prima dell'uso, togliere le eventuali etichette presenti sulle piastre. Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.

Al primo utilizzo, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.

Verificare che la piastra sia chiusa durante la fase di preriscaldamento.

- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente. Si accenderà la spia di accensione (E) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura ed è pronto per l'uso, si accenderà l'apposita spia (D).
- Nota:** Tenere la piastra chiusa durante la fase di preriscaldamento, fino all'accensione della spia di pronto temperatura (D).
- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (A).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
- Abbassare la piastra di cottura superiore, attraverso la maniglia (A), appoggiandola sull'alimento in maniera uniforme.
- Per la cottura sono necessari circa 5-8 minuti. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del cibo.
- Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio staccando la spina dalla presa di corrente e sollevare la piastra come descritto in precedenza. Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.
- Rimuovere e svuotare in apposito contenitore il cassetto raccogli grassi (C).

Posizione di cottura con piastre aperte

- A seconda del tipo di alimento da cuocere, l'apparecchio permette anche la cottura su piastre aperte a libro; questa posizione è ideale per cucinare pesce, spiedini, verdure, ecc... ed offre una superficie molto ampia, adatta per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.
- Per aprire l'apparecchio nella posizione con piastre aperte, premere l'apposito pulsante di ribaltamento (B) e contemporaneamente ruotare all'indietro la piastra superiore attraverso la maniglia (A) (Fig. 2).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastre aperte (Fig. 3) e per le impostazioni di cottura fare riferimento a quanto descritto precedentemente.

ATTENZIONE:

Non toccare l'involucro dell'apparecchio e le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderenza delle piastre di cottura.

PULIZIA

ATTENZIONE:

Prima di procedere con la pulizia, scollegare la bistecchiera dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Non usare oggetti metallici, spugne abrasive o polveri, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno asciutto.
- Pulire le due piastre utilizzando eventualmente la spatola in plastica, con acqua calda e con un detergente neutro.
- Riporre l'apparecchio, avvolgendo il cavo elettrico nell'apposito avvolgicavo posteriore (Fig. 4).

EN

Panini ai funghi tostati e pomodori secchi

(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti:

300 g di funghi tagliati a fette
100 g di foglie tenere di spinaci
1/2 tazza di pomodori secchi sminuzzati
3/4 di tazza di formaggio magro grattugiato
200 g di pane turco, tagliato in quattro porzioni
Riscaldare una padella per frittura e cospargerla con un po' di olio. Aggiungere i funghi e cuocere per tre minuti o finché non diventano morbidi, mescolando di tanto in tanto. Versare su carta da cucina. Insaporire con sale e pepe.
Preriscaldare la piastra. Disporre gli spinaci, i funghi, i pomodori secchi, il formaggio uniformemente sul pane turco. Insaporire con sale e pepe. Coprire col pane restante e premere con forza.

Mettere i panini nella piastra e cuocere per cinque minuti o finché non è tostato. Tagliare a metà e servire.

Focaccia al pesto e agnello

ingredienti

400 g di filetto d'agnello

pezzi di focaccia di 20cm quadrati

65 g di pesto al basilico

50 g di parmigiano a fettine

35 g di pomodori secchi fatti a fette

Cuocere l'agnello sulla griglia bollente precedentemente oliata (griglia o barbecue) finché non è ben colorito e della cottura desiderata. Lasciare riposare l'agnello, coperto, per 5 minuti prima di affettarlo finemente.

Preriscaldare la piastra. Dividere in due la focaccia, poi tagliarla a metà orizzontalmente. Spalmare del pesto sulle parti inferiori della focaccia, mettersi sopra l'agnello, il formaggio, i pomodori e la focaccia restante. Mettere la focaccia nella piastra per circa 5 minuti o finché il formaggio non si fonde e la focaccia non è completamente calda. Tagliare la focaccia in diagonale e servire.

Panini con pancetta tostata, banana e formaggio

Ingredienti:

4 fette di pane

6 o 7 fette di pancetta pre-cotta

1 banana

2 fette di formaggio Cheddar

Un altro grande trucco da ristorante, consiste nel tostare leggermente il pane prima di unirlo nel formare il panino. Quindi preriscaldare la piastra, disporre le quattro fette di pane nella piastra inferiore e chiudere completamente; riscaldare per non più di un minuto, (appena il tempo necessario per imbrunire il pane). Rimuovere il toast e stendere le fette di pancetta, ricoprendo la parte inferiore del toast. Affettare ora la banana nel senso della lunghezza, facendo più o meno 6 fette, e stenderle sopra la pancetta. Coprire il tutto con le fette di formaggio; ricoprire e lasciar cuocere per 3-4 minuti.

Tortillas messicana

(Per 4-6 persone)

Ingredienti:

250g di salsa messicana

Mezza tazza di fagioli schiacciati (o fagioli rossi)

2 cucchiai di trito di aglio e erba cipollina

200 g di salsiccia tritata finemente

16 tortillas tonde (non fritte)

200 g di salsa Tzatziki

200 g di succo di Avocado

250 g di mozzarella sminuzzata

1 tazza di crema acida

Preriscaldare la piastra; mettere insieme la salsa, i fagioli, il trito di aglio e erba cipollina, la salsiccia e spalmare l'insieme su 8 tortillas. Guarnire con strati alternati di Tzatziki, Avocado e formaggio.

Cuocere le tortillas finché non sono dorate, croccanti e ben calde per circa 8 minuti.

Suggerimenti per servire: servire con crema acida e foglie di insalata.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:

- Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
- Never use the appliance near to walls or curtains.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance cannot be used by children. Keep the appliance and related

cord out of reach of children.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance shall not be made by children without supervision of an adult.
- Always use the appliance on a flat surface.
- Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.
- Do not use this appliance out of doors.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
-  While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.
- Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Never pull the power cord to remove the plug.
- Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
- NEVER PLACE THE APPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take the appliance to your nearest Authorised Assistance Centre.
- To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, technical assistance centre or in any case, by a similarly qualified person.
- This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for business or industrial purposes.
- The use of a suction fan or suitable ventilation of the room is recommended during use.
- Never place the appliance on or near to sources of heat, electrical elements or in a heated oven. Do not place it on other appliances.
- Keep a careful watch over the appliance when used in the presence of children.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

A Opening handle

B Upper plate opening button

C Removable drip tray

D Temperature light

E Power on light

F Non-stick cooking plates

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION:

Before use, remove any label from plates. Check the cooking plates are clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.

While using for the first time, a very small amount of smoke may come out; this is just caused by the warming up of some components.

Place the appliance on a flat surface.

Make sure the plate is closed during pre-heating phase.

- Plug appliance in. The power on light (E), signaling heating phase, goes on.
- The appropriate light (D) turns off when the appliance reaches the temperature set and is ready for use.
- Note:** Keep the plate closed during pre-heating phase, until the temperature light (D) goes on.
- Open the upper plate by means of the handle (A).
- Place food to be cooked on the bottom plate. Always place food towards the back of the plate.
- Lower the upper plate by means of the handle (A) and lean it on food in an uniform manner.
- For cooking, 5-8 minutes are required. Anyhow, time depends on personal tastes, as well as on food type and thickness.
- After cooking, turn the appliance off by unplugging the appliance and raise the plate as described above. Remove food by means of a plastic spatula.
- Remove and empty the drip tray (C) into an appropriate container.

Cooking position with open plates

- According to the kind of food, the appliance allows also cooking on open plates; this position is suitable to cook fish, skewers, vegetable, etc. and offers a very wide surface, ideal to cook various kinds of food at the same time.
- To set the appliance in the position with open plates, press the appropriate opening button (B) and, at the same time, rotate the upper plate backwards, through the handle (A) (Fig. 2).
- Place food to be cooked on the open plates (Fig. 3) and refer to the above instructions for cooking settings.

ATTENTION:

Do not touch appliance housing and hot plates to prevent burn hazard.

Never use metal kitchenware to prevent the non-stick coating of cooking plates from being damaged.

CLEANING

ATTENTION:

Before performing any cleaning or maintenance operation, unplug the grill and allow it to cool down.

Never use metal objects, abrasive sponges or powders to prevent the plate non-stick coating from being damaged.

- Clean the appliance body using a dry cloth.
- Clean the two plates by using the plastic spatula with warm water and mild detergent.
- Store the appliance by winding the power cord on the appropriate rear cord winder (Fig. 4).

RECIPES

Toasted panini with mushrooms and sun-dried tomatoes

(Serves 4)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes

Ingredients:

300 g sliced mushrooms

100 g baby spinach

1/2 cup sun-dried tomatoes, finely chopped

3/4 cup grated low-fat cheese

200 g pita bread, cut into four portions

Heat a frying pan and drizzle in a little oil. Add the mushrooms and cook for 3 minutes or until they become soft, stirring them from time to time. Then place the mushrooms on some kitchen paper and season with salt and pepper. Heat the grill plate. Place the spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes and cheese evenly on the one side of the pita bread. Cover with the remaining bread and press down firmly. Place the panini in the grill and cook for five minutes or until toasted. Cut into halves and serve.

Focaccia with lamb and pesto sauce

Ingredients

400 g lamb fillets

Piece of focaccia bread (20 cm square)

65 g pesto sauce

50 g Parmesan cheese slices

35 g sun-dried tomatoes, sliced

Cook the lamb on the piping hot, lightly oiled grill (or barbecue) until it is brown and cooked to the required amount. Leave it to stand for 5 minutes before slicing it finely.

Heat the grill plate. Divide the focaccia into half and then slice each half horizontally into two. Spread pesto sauce on the bottom halves of the focaccia, then add the lamb, Parmesan and tomatoes and top with the remaining focaccia. Place the focaccia in the grill and cook for 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. Cut the focaccia into diagonal pieces and serve.

Panini with toasted pancetta, banana and cheese

Ingredients:

4 slices of bread

6 or 7 slices of pre-cooked pancetta or bacon

1 banana

2 slices of Cheddar cheese

Another great professional trick is to lightly toast the bread for placing it together to make the panino. Then heat the grill plate, place the four slices of bread on the bottom grill plate and close the grill. Heat the slices for no more than one minute (just the amount of time needed to toast the bread). Remove the toasted bread and cover the bottom halves of the panino with the slices of pancetta. Slice the banana, lengthways, into 6 and place the slices over the pancetta. Cover with the slices of cheese and the top halves of the panini and cook for 3-4 minutes.

Mexican Tortillas

(Serves 4-6)

Ingredients:

250 g Mexican salsa

Half a cup refried beans (or red beans)

2 spoons finely chopped garlic and chives

200 g sausage meat, finely minced

16 round tortillas (not fried)

200 g Tzatziki sauce

200 g Avocado juice

250 g Mozzarella cheese, finely chopped

1 cup sour cream

Heat the grill plates. Mix together the salsa, beans, chopped garlic

and chives, and the sausage and spread the mix onto 8 tortillas. Garnish with alternate layers of Tzatziki, Avocado and cheese. Cook the tortillas for about 8 minutes, until they are golden, crispy and thoroughly heated. Serving suggestions: serve on a bed of lettuce leaves with some sour cream.

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre des précautions adéquates, telles que:

- Vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des rideaux.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc...)
- L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus, par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dépourvues de connaissance ou d'expérience concernant l'usage de l'appareil à conditions qu'elles soient sous surveillance et qu'elles aient reçu les instructions nécessaire pour l'emploi en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les risques qui y sont liés.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon électrique loin de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par les enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Pendant son utilisation, positionner l'appareil sur un plan parfaitement horizontal.
- Positionner le produit sur une surface stable, résistante à la chaleur et bien éclairée.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Veiller à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
-  La température des surfaces accessibles peut être augmentée lorsque l'appareil est en fonction.
- Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs et ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CÂBLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; dans ce cas, adressez-vous au Centre d'Assistance après-vente Autorisé le plus proche.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-

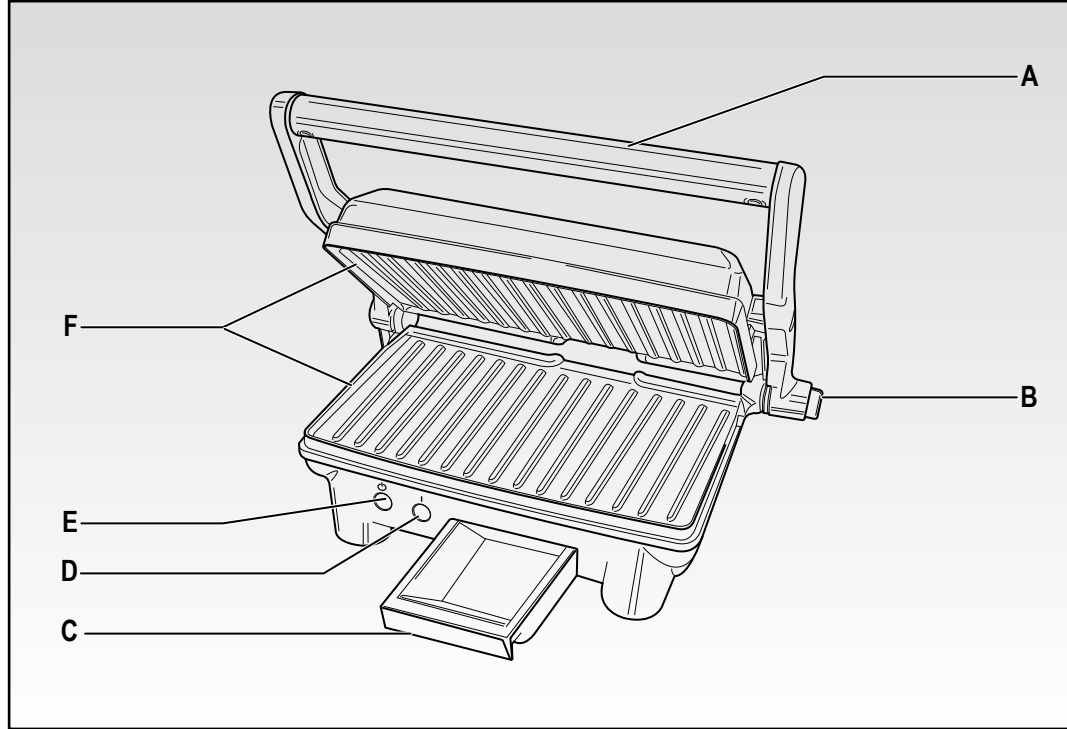


Fig. 1

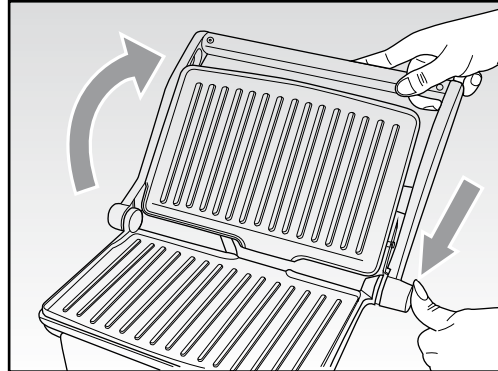


Fig. 2

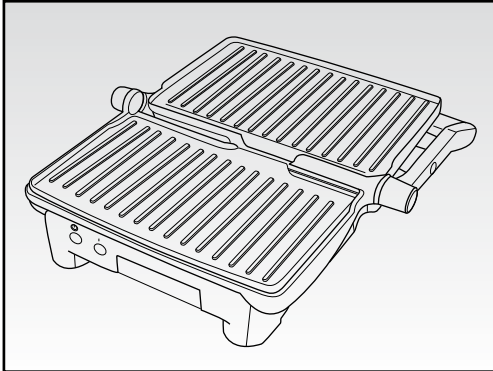


Fig. 3

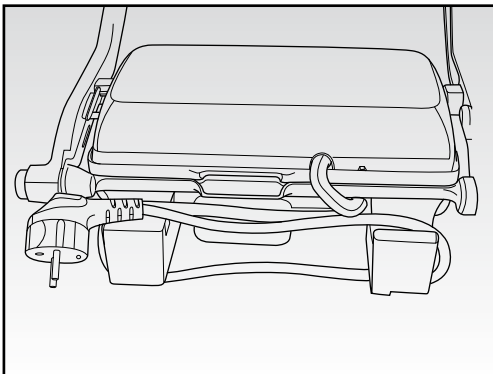


Fig. 4

vente ou, quoi qu'il en soit, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.

- Cet appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Il est conseillé d'utiliser un ventilateur d'aspiration ou une aération adéquate dans le local pendant l'usage.
- L'appareil ne doit pas être placé au-dessus ou à proximité de sources de chaleur, d'éléments électriques ou à l'intérieur d'un four réchauffé. Et il ne doit pas être positionné sur d'autres appareils.
- Surveiller attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre recommandé d'exclure toute partie de l'appareil susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.

-  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Poignée d'ouverture
- B Bouton d'ouverture plaque supérieure
- C Récipient de recueillement des graisses
- D Voyant de température
- E Voyant d'allumage
- F Plaques de cuisson anti-adhérentes

MODE D'EMPLOI

ATTENTION :

Avant utilisation, ôter toute éventuelle étiquette présente sur les plaques. Vérifier que les plaques de cuissons soient propres et dépourssiérées. Si nécessaire, nettoyer avec un linge humide.

A la première utilisation, il est possible d'observer la production d'une faible quantité de fumée. Cela n'est dû qu'au réchauffement de certains composants.

Positionner l'appareil sur une surface plane.

Vérifier que la plaque soit fermée pendant la phase de pré-réchauffement.

- Brancher l'appareil à une prise de courant. Le voyant d'allu-mage (E) s'allume pour indiquer que l'appareil est en phase de chauffage.
- Quand l'appareil a atteint la température voulue et est prêt à l'emploi, le voyant (D) s'allume.

Note : Maintenir la plaque en position fermée pendant la phase de pré-réchauffement, jusqu'à ce que le voyant de température (D) s'allume.

- Ouvrir la plaque supérieure grâce à la poignée (A).
- Placer l'aliment à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.
- Toujours placer l'aliment vers la partie postérieure de la plaque de cuisson.
- Abaisser la plaque de cuisson supérieure grâce à la poignée (A) en la posant sur l'aliment de façon uniforme.
- 5-8 minutes sont nécessaires pour la cuisson. Dans tous les cas, la cuisson dépend des goûts personnels, de la nature et de l'épaisseur de l'aliment.
- Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil en plaçant le bouton (B) sur la position de température minimale, débrancher la prise et soulever la plaque comme ci-dessus. Récupérer l'aliment en utilisant une spatule en plastique.
- Ôter et vider là où il convient le récipient de recueillement des graisses (C).

Position de cuisson avec plaques ouvertes

- Selon le type d'aliment à cuire, l'appareil permet également une cuisson sur les plaques ouvertes à la façon d'un livre ; cette position est idéale pour cuisiner le poisson, les brochettes, les légumes, etc. et offre une surface très ample permettant de cuire plusieurs aliments simultanément.
- Pour disposer l'appareil dans cette position, appuyer sur le bouton de renversement (B) et, simultanément, faire tourner la plaque supérieure vers l'arrière grâce à la poignée (A) (Fig. 2).
- Placer l'aliment à cuire sur les plaques ouvertes (Fig. 3) et se référer aux paragraphes précédents pour les réglages de la cuisson.

ATTENTION :

Ne pas toucher la coque de l'appareil ni les plaques chau-des pour ne pas vous brûler.

Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhérent des plaques de cuisson.

NETTOYAGE

ATTENTION :

Avant de procéder au nettoyage, débrancher le grill du secteur et attendre que l'appareil se refroidisse.

Ne pas utiliser d'objets métalliques, d'éponges abrasives ou de poudres car ils pourraient endommager le revê-te-ment anti-adhérent des plaques.

- Nettoyer le corps de l'appareil avec un linge sec.
- Nettoyer les deux plaques en utilisant éventuellement la spatule en plastique, avec de l'eau chaude et un détergent neutre.
- Ranger l'appareil en enroulant le câble électrique dans le compartiment postérieur prévu à cet effet (Fig. 4).

RECETTES

Toasts aux champignons grillés et aux tomates séchées

(Pour 4 personnes)

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingédients:

300 g de champignons coupés en lamelles
100 g d'épinards en feuilles
1/2 tasse de tomates séchées coupées en petits morceaux
3/4 de tasse de fromage maigre râpé
200 g de pain arabe coupé en trois portions
Réchauffer une poêle à friture et l'arrosar avec un peu d'huile. Ajouter les champignons en les faisant cuire pendant trois minu-tes, en mélangeant de temps en temps. Egoutter sur du papier de cuisine. saler et poivrer.
Pré-réchauffer le grill. Disposer les épinards, les champignons, les tomates séchées et le fromage de façon uniforme sur le pian arabe. Saler et poivrer. Recouvrir avec l'autre part de pain et appuyer avec force.
Placer les toasts sur le grill et cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le degré de grillage soit satisfaisant. Couper le toast en deux et servir.

Galette à la sauce génoise et à l'agneau

Ingédients:

400 g de filet d'agneau
tranches de galettes de 20 cm2
65 g de sauce génoise au basilique
50 g de parmesan en lamelles
35 g de tomates séchées et coupées en lamelles
Cuire l'agneau sur le grill précédemment huilé (grill ou barbe-cue) jusqu'à ce qu'il soit bien coloré et selon la cuisson désirée. Laisser reposer l'agneau, couvert, pendant 5 minutes avant de le couper en fines tranches.
Pré-réchauffer le grill. Diviser la galette en deux puis la couper sur la longueur. Étaler la sauce génoise sur les parties inférieu-res de la galette, puis disposer dessus l'agneau, le fromage et les tomates, puis refermer avec l'autre tranche de galette. Mettre le tout sur le grill pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la galette se réchauffe entièrement. Couper la galette en diagonal et servir.

Toasts au bacon, à la banane et au fromage

Ingédients:

4 tranches de pain
6 ou 7 tranches de bacon
1 banane
2 tranches de fromage Cheddar

Un autre secret de Chef consiste dans le fait de faire légèrement griller le pain avant de farcir le sandwich. Réchauffer alors le grill, disposer les quatre tranches de pain sur la plaque infé-rieure et refermer entièrement; faire chauffer pendant 1 minute au maximum (juste le temps nécessaire pour griller légèrement le pain). Retirer le toast et mettre les tranches de bacon, en recouvrant la partie inférieure du toast. Couper alors la banane dans le sens de la longueur (en obtenant plus ou moins 6 tran-ches) et étendre sur le bacon. Couvrir le tout avec les tranches de fromage ; couvrir et laisser cuire pendant 3-4 minutes.

Tortillas mexicaines

(Pour 4-6 personnes)

Ingédients:

250g de sauce mexicaine

Une demie tasse de haricots écrasés (ou de haricots rouges)
2 cuillères d'ail et de ciboulette hachés finement
200 g de saucisse hachée finement
16 tortillas rondes (non frites)
200 g de sauce Tatziki
200 g de jus d'avocat
250 g de mozzarella coupées en petits morceaux
1 tasse de crème acidulée
Faire chauffer le grill; mélanger la sauce, les haricots, le hachis d'ail et de ciboulette, et la saucisse et étaler le tout dur 8 tortillas. Garnir avec des couches alternées de Tatziki, d'avocat et de fromage.
Faire cuire les tortillas pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croquantes et bien chaudes.
Conseil: servir avec une crème légèrement acidulée et des feuilles de salade.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Der Gebrauch von Elektrogeräten sieht die Umsetzung angemessener Vorsichtsm

aßnahmen vor, z.B.:
1. Sich vergewissern, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Gerät nicht in Vorhang- oder Wandnähe gebrauchen.
3. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
4. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie von Personen ohne Kenntnis oder Erfahrung in der Nutzung des Geräts nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung in den sicheren Betrieb des Geräts benutzt werden, nachdem sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
Das Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.
5. Das Gerät und das zugehörige Kabel aus der Reichweite von Kindern fern-halten.
6. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen
7. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen von Kindern nicht aus-geführt werden.
8. Gerät beim Gebrauch auf eine waage-rechte Fläche abstellen.
9. Stellen Sie das Produkt auf eine stabi-le, hitzebeständige und gut beleuchte-te Fläche.
10. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
11. Das Elektrokabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
12.  Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei eingeschaltetem Gerät sehr hoch sein.
13. Gerät abschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird und eine Reinigung erfor-derlich ist.
14. Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
15. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, korrosi-ven oder für Spülmaschinen gedachte Mittel.

- Sich vergewissern, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Gerät nicht in Vorhang- oder Wandnähe gebrauchen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie von Personen ohne Kenntnis oder Erfahrung in der Nutzung des Geräts nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung in den sicheren Betrieb des Geräts benutzt werden, nachdem sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
Das Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

- Das Gerät und das zugehörige Kabel aus der Reichweite von Kindern fern-halten.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen
- Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen von Kindern nicht aus-geführt werden.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waage-rechte Fläche abstellen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabi-le, hitzebeständige und gut beleuchte-te Fläche.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Das Elektrokabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
-  Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei eingeschaltetem Gerät sehr hoch sein.
- Gerät abschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird und eine Reinigung erfor-derlich ist.
- Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, korrosi-ven oder für Spülmaschinen gedachte Mittel.

RECETTES

Toasts aux champignons grillés et aux tomates séchées

(Pour 4 personnes)

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingédients:

300 g de champignons coupés en lamelles
100 g d'épinards en feuilles
1/2 tasse de tomates séchées coupées en petits morceaux
3/4 de tasse de fromage maigre râpé
200 g de pain arabe coupé en trois portions
Réchauffer une poêle à friture et l'arrosar avec un peu d'huile. Ajouter les champignons en les faisant cuire pendant trois minu-tes, en mélangeant de temps en temps. Egoutter sur du papier de cuisine. saler et poivrer.
Pré-réchauffer le grill. Disposer les épinards, les champignons, les tomates séchées et le fromage de façon uniforme sur le pian arabe. Saler et poivrer. Recouvrir avec l'autre part de pain et appuyer avec force.
Placer les toasts sur le grill et cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le degré de grillage soit satisfaisant. Couper le toast en deux et servir.

Galette à la sauce génoise et à l'agneau

Ingédients:

400 g de filet d'agneau
tranches de galettes de 20 cm2
65 g de sauce génoise au basilique
50 g de parmesan en lamelles
35 g de tomates séchées et coupées en lamelles
Cuire l'agneau sur le grill précédemment huilé (grill ou barbe-cue) jusqu'à ce qu'il soit bien coloré et selon la cuisson désirée. Laisser reposer l'agneau, couvert, pendant 5 minutes avant de le couper en fines tranches.
Pré-réchauffer le grill. Diviser la galette en deux puis la couper sur la longueur. Étaler la sauce génoise sur les parties inférieu-res de la galette, puis disposer dessus l'agneau, le fromage et les tomates, puis refermer avec l'autre tranche de galette. Mettre le tout sur le grill pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la galette se réchauffe entièrement. Couper la galette en diagonal et servir.

Toasts au bacon, à la banane et au fromage

Ingédients:

4 tranches de pain
6 ou 7 tranches de bacon
1 banane
2 tranches de fromage Cheddar

STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, VERWENDEN SIE FÜR DIE REINIGUNG EIN TUCH.
17. Das Gerät ist nicht zu benutzen, falls das Elektrokabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
18. Das Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, nicht für Handels-oder Industriezwecke bestimmt.
20. Schalten Sie während des Gebrauchs die Absaughaube ein oder sorgen Sie für ausreichende Lüftung des Raums.
21. Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen, Elektroelementen oder in einem heißen Ofen stellen. Nicht auf Geräte stellen.
22. Das Gerät in Anwesenheit von Kindern nicht außer Acht lassen.
23. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Speisekabel abzuschnei-den, so dass es nicht mehr funktions-fähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
24. Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar!

-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG STETS AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Anhebe-Griff
B Öffnertaste obere Platte
C Fettpfanne
D Kontrolllampe Temperaturbereitschaft
E Einschalt- Kontrolllampe
F Antihaft-Grillplatten

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Vor dem Gebrauch eventuell auf den Grillplatten haf-ten-de Etiketten entfernen. Kontrollieren, dass die Platten sauber und staubfrei sind. Falls notwendig, mit einem feuchten Tuch reinigen.

Beim erstmaligen Gebrauch kann sich etwas Rauch bilden. Das ist nur durch das Erhitzen einiger Bauteile bedingt.

Das Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen.

Kontrollieren, dass die Platten während des Vorheizens geschlossen sind.

- Den Stecker in die Steckdose stecken. Die Kontrolllampe (E) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät heizt.
- Wenn das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist, leuchtet die Kontrolllampe (D) auf.

Hinweis: Die Platten während des Aufheizens geschlossen halten, bis die Kontrolllampe für Temperaturbereitschaft auf-leuchtet (D).

- Die obere Platte anhand des Griffs (A) öffnen.
- Das zu grillende Nahrungsmittel auf die untere Platte legen. Das Grillgut immer so weit wie möglich hinten auf die Platte legen.
- Die obere Grillplatte anhand des Griffs (A) nach unten schwenken und gleichmäßig auf dem Grillgut auflegen.
- Zum Garen sind 5-8 Minuten erforderlich. Die Zeit ist jedoch vom persönlichen Geschmack sowie von Art und Dicke des Grillguts abhängig.
- Wenn das Grillgut gar ist, das Gerät abschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die obere Platte anheben, wie vorstehend beschrieben. Das Grillgut mit einem Spatel aus Kunststoff herausnehmen.
- Die Fettpfanne (C) herausnehmen und in einen geeigneten Behälter entleeren.

Grillen bei offenen Platten

- Je nach Art des zu garenden Grillguts gestattet das Gerät auch das Grillen bei aufgeklappten Platten. Diese Lösung ist ideal für das Garen von Fisch, Spießchen, Gemüse usw. und bietet eine recht große Fläche, so dass mehrere Nahrungsmittel gleichzeitig gegart werden können.
- Zum Aufklappen der Grillplatten die Kipptaste (B) drücken und gleichzeitig die obere Platte anhand des Griffs (A) nach hinten drehen (Abb. 2).
- Die zu garenden Nahrungsmittel auf die offenen Grillplatten legen (Abb. 3). Für die Einstellungen gilt die obige Beschreibung.

ES

Das Gehäuse des Geräts und die heißen Grillplatten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden

Keine Küchengeräte aus Metall verwenden, da diese di Antihafbeschichtung der Platten beschädigen.

REINIGUNG

ACHTUNG:

Bevor die Reinigung vorgenommen wird, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und abgewartet wer-den, bis der Grill abgekühlt ist.

Keine metallischen Gegenstände, Schaber oder Scheuermittel verwenden, da diese die Antihafbeschichtung der Platten schädigen können.

- Das Gehäuse des Geräts mit einem trockenen Tuch rei-nigen.
- Die beiden Platten eventuell mithilfe eines Gummischabers mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel reinigen.
- Zum Wegräumen des Geräts das Kabel um die rückseitige Halterung wickeln (Abb. 4).

REZEPTE

Brötchen mit gerösteten Pilzen und getrockneten Tomaten

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Zutaten:

300 g in Scheiben geschnittene Pilze
100 g zarte Spinatblätter
1/2 Tasse zerkleinerte getrocknete Tomaten
3/4 Tasse fettarmer geriebener Käse
200 g türkisches Brot, in vier Portionen geschnitten
Eine Frittierpfanne erhitzen und mit wenig Öl fetten. Die Pilze zugeben und drei Minuten dünsten bis sie weich sind. Dabei gelegentlich umrühren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Grillplatte vorheizen. Spinatblätter, Pilze, getrocknete Tomaten und Käse gleichmäßig auf die Hälfte des türkischen Brots verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Brot darauf legen und kräftig andrücken.
Die Brote in den Grill geben und fünf Minuten braten, bis sie knusprig sind. Halbieren und servieren.

Fladenbrot mit Pesto und Lamm

Zutaten:

400 g Lammfilet

20 cm große, quadratische Fladenbrotstücke

65 g Basilikum - Pesto

50 g Parmesankäse in Scheibchen

35 g getrocknete Tomaten in Scheiben

Das Lammfleisch auf dem vorher eingeeölten, sehr heißen Grill braten (Grill oder Barbecue), bis es nach Wunsch gebräunt und durchgebraten ist. Das Fleisch zudecken, 5 Minuten ruhen lassen und erst dann in feine Scheiben schneiden.
Die Grillplatte vorheizen. Das Fladenbrot halbieren und dann horizontal durchschneiden. Den unteren Teil mit Pesto bestrei-chen, das Lammfleisch, den Käse, die Tomaten darauf verteilen und mit dem restlichen Fladenbrot verschließen. Das Brot im Grill etwa 5 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und das Brot vollständig erhitzt ist. In der Diagonale durchneiden und servieren.

Brötchen mit geröstetem Bauchspeck, Bananen und Käse

Zutaten:

4 Scheiben Brot

6 oder 7 Scheiben gegarter Bauchspeck

1 Banane

2 Scheiben Cheddar- Käse

Ein weiterer Restaurant- Trick besteht darin, das Brot leicht zu rösten, bevor es belegt wird. Die Grillplatte vorheizen, die vier Brotscheiben auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Nicht länger als eine Minute tosten (nur so lange wie notwendig, um das Brot leicht zu bräunen). Die Toastscheiben herausnehmen und die Hälfte mit den Speckscheiben belegen. Die Banane längs in etwa 6 Scheiben schneiden und diese auf dem Speck verteilen. Das Ganze mit den Käsescheiben belegen, mit dem restlichen Brot bedecken und 3-4 Minuten backen.

Mexikanische Tortillas

(Für 4-6 Personen)

Zutaten:

250g Mexikanische Soße

Eine halbe Tasse zerdrückte Bohnen (oder rote Bohnen)

2 Esslöffel gehackter Knoblauch und Schnittlauch

200 g di fein zerbröselte Bratwurst

16 runde Tortillas (nicht frittiert)

200 g Tatziki- Soße

200 g Avocado- Saft

250 g zerkleinerter Mozzarella- Käse

1 Tasse Sauerrahm

Die Grillplatte vorheizen. Mexikanische Soße, Bohnen, gehack-ten Knoblauch, Schnittlauch und Bratwurst vermischen und auf 8 Tortillas streichen. Abwechselnd mit Tatziki, Avocado und Käse garnieren.
Die Tortillas etwa 8 Minuten backen, bis sie goldgelb, knusprig und gut heiß sind.

Serviovorschlag: bringen Sie die Tortillas mit Sauerrahm und Salatblättern zu Tisch.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es neces-ario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No utilizar el aparato en proximidad de paredes y cortinas.
- No dejar el aparato expuesto a agen-tes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
- El aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin conocimientos o experiencia en el uso del aparato a condición de que estén vigiladas o se les haya facilitado ins-trucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los riesgos inherentes a su empleo.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el apa-rato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser efectuados por niños sin la vigilancia de un adulto.
- Durante el empleo, posicionar el apa-rato sobre de una superficie horizontal.
- Colocar el producto sobre una super-ficie estable, resistente al calor y bien iluminada.
- No hay que usar este aparato en el exterior.
- Tener cuidado que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté en marcha.
- Apagar el aparato y sacar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de las operaciones de limpieza.
- No tirar el cable de alimentación para sacar el enchufe.
- No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni lavavajillas para limpiar el aparato.
- NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- Si el cable de alimentación está daña-do tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asisten-cia técnica o en todo caso por una per-sona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.
- Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada ventilación del local durante el uso.
- No colocar el aparato sobre o en proxi-midad de fuentes de calor, elementos

eléctricos o en un horno caliente. No posicionarlo sobre otros aparatos.
22. Controlar atentamente el aparato cuando sea utilizado en presencia de niños.
23. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cor-tando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudie-ran constituir un peligro, especialmen-te para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
24. Los elementos del embalaje no se tie-nen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspon-diente documento anexo al producto.

GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Asa de apertura
B Pulsador apertura placa superior
C Cajón recogida grasas
D Testigo temperatura lista
E Testigo de encendido
F Placas de cocción antiadherentes

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN:

Antes de usar, retirar las eventuales etiquetas presentes en las placas. Controlar que las placas de cocción estén limpias y sin rastro de polvo. De ser necesario, limpiar con un paño húmedo.

Al usar por primera vez, se podría notar la salida de un poco de humo. Ello es debido solo al calentamiento de algunos componentes.

Colocar el aparato sobre una superficie plana.

Controlar que la placa esté cerrada durante la fase de precalentamiento.

- Conectar el enchufe a una toma de corriente. Se encenderá el testigo de temperatura lista (E) para indicar que el aparato se está calentando.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura y esté listo para usar, se encenderá el correspondiente testigo (D).
- Nota:** Mantener la placa cerrada durante la fase de pre-calentamiento hasta que se encienda el testigo de temperatura lista (D).
- Abrir la placa superior mediante el asa (A).
- Colocar el alimento que se desea cocer sobre la placa de cocción inferior. Colocar siempre el alimento hacia la parte trasera de la placa de cocción.
- Bajar la placa de cocción superior, mediante el asa (A), apoyándola sobre el alimento de manera uniforme.
- Para la cocción se necesitan aproximadamente 5-8 minutos. De todas formas, el tiempo depende de los gustos persona-les, del tipo y del espesor del alimento.
- Una vez terminada la cocción, apagar el aparato desconec-tando el enchufe de la toma de corriente y levantar la placa tal como indicado anteriormente. Retirar el alimento usando una espátula de plástico.
- Extraer y vaciar en un contenedor adecuado el cajón de recogida de grasas (C).

Posición para cocción con placas abiertas

- Según el tipo de alimento que se desee cocer, el aparato permite también la cocción sobre las placas abiertas; esta posición es ideal para cocinar pescado, pinchos, verduras, etc., y ofrece una superficie muy amplia, adecuada para cocer varios alimentos a la vez.
- Para abrir el aparato en la posición de placas abiertas, presionar el correspondiente pulsador de vuelco (B) y, contemporáneamente, girar hacia atrás la placa superior mediante el asa (A) (Fig. 2).
- Colocar el alimento que se desea cocer sobre las placas abiertas (Fig. 3) y, para las configuraciones de cocción, consultar lo descrito anteriormente.

ATENCIÓN:

No tocar el revestimiento del aparato ni las placas calien-tes a fin de evitar quemaduras.

No utilizar nunca utensilios metálicos para evitar dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Antes de emprender la limpieza, desconectar la parrilla de la toma