

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 abbiano 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 difetto; 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.
- Allorchè 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'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

- ⚠️** 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 Piatra di cottura antaderanti intercambiabili
B Manopola di regolazione livelli di temperatura
C Maniglia di apertura
D Spia pronta temperatura
E Beccuccio gocciolatore

ISTRUZIONI D'USO

- ATTENZIONE:**
In occasione del primo utilizzo del prodotto, provvedere a lavare le due piastre di cottura (A) con acqua calda e detergente delicato e ad ungere con una piccola quantità di olio vegetale

- 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 pre-scaldamento.**
Prima dell'utilizzo, è necessario installare sull'apparecchio le appropriate piastre di cottura rigate (A):

- inserire le piastre intercambiabili nella parte superiore ed inferiore dell'apparecchio, allineando le fessure posteriori con i ganci presenti sul corpo dell'apparecchio, ruotandole e premendole leggermente fino ad udire lo scatto di avvertimento (Fig. 2).

Nota: Le due piastre (A) sono intercambiabili fra loro.

- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente. Si accenderanno la spia di pronta temperatura (D), ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.

- Ruotare la manopola (B) ed impostare il livello di temperatura desiderata.

- Tenere la piastra chiusa durante la fase di preiscaldamento.

- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si spegnerà.

Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Mettere un piccolo recipiente sotto il beccuccio (E) della piastra inferiore per raccogliere gli eventuali grassi residui della cottura.

- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (C).

- 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 (C), 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 ruotando la manopola (B) sulla posizione di minima temperatura, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare la piastra come descritto in precedenza. Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

VARI TIPOLOGIE DI COTTURA:

Posizione di cottura a libro (Fig. 3)

- Questa posizione è ideale per cucinare carni, toast, ecc... - Dopo aver selezionato il livello del termostato (B), far riscaldare la bistecciera con le piastre (A) chiuse (Fig. 1) e quando si è spenta la spia (D), disporre sulla piastra inferiore, già a temperatura ottimale, gli alimenti da cuocere; quindi chiudere la piastra superiore fino a portarla a contatto con il cibo. Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (B) sulla posizione di minima temperatura, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare la piastra come descritto in precedenza. Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

- 20. Si consiglia l'uso di una ventola di

- Posizione di cottura con piastre aperte (Fig. 4)**
- Questa posizione è ideale per cucinare pesce, spiedini, verdure, ecc... ed offre una superficie molto ampia, adatta per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.
 - Dopo aver selezionato il livello del termostato (B), far riscaldare la bistecciera con le piastre (A) chiuse (Fig. 1) e quando si è spenta la spia (D), impugnare la maniglia (C), sollevare la parte superiore fino a farle raggiungere la posizione verticale, tirarla verso l'alto fino al termine della guida laterale, sosterla leggermente in avanti per abbassarla completamente ottenendo così la massima superficie di cottura (Fig. 4).
 - Collegare l'alimento da cuocere sulla piastra aperta e per le impostazioni di cottura fare riferimento a quanto descritto precedentemente.

Posizione di cottura a fornetto (Fig. 5)

- Questa posizione è ideale per riscaldare la pizza, ecc... - Dopo aver selezionato il livello del termostato (B), far riscaldare la bistecciera con le piastre (A) chiuse (Fig. 1).
- Quando si è spenta la spia (D), impugnare la maniglia (C), sollevando la parte superiore fino a raggiungere la posizione verticale, quindi spostare leggermente in avanti la bistecciera fino al termine della guida, poi riabbassarla sopra l'alimento da scalolare, ottenendo così la posizione con la piastra superiore sollevata e parallela a quella inferiore.

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 antiderenziante delle piastre.**

TEMPI DI COTTURA

Sandwich	6-8 min.
Salsicce/Wurst	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Pesce	8-10 min.
Spiedini	8-10 min.
Come	5-7 min.

PULIZIA

ATTENZIONE:

- Prima di procedere con la pulizia, scollare la bistecciera dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.**

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non lavarlo mai sotto acqua corrente.**

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

- Posizionare l'apparecchio con le piastre (A) completamente aperte (Fig. 4) e rimuoverle spostando in avanti, con una leggera pressione, il gancio di chiusura; quindi sfilarle liberandole dagli attacchi posti sull'apparecchio.
- Lavare accuratamente le piastre (A) con acqua calda ed un normale detergente per stoviglie non abrasivo.
- Rimontare le piastre intercambiabili (A) sull'apparecchio. Grazie ai supporti posteriori, è possibile riporre la bistecciera anche in posizione verticale con un minor ingombro.

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.

- DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Interchangeable non-stick grill plates
B Temperature adjusting knob
C Opening handle
D Temperature light
E Dripper nozzle

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION:

- When using the appliance for the first time, wash the two grill plates (A) with warm water and mild detergent and oil them with a small amount of vegetable oil.**

- 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.

- Before use, mount the appropriate grooved grill plates (A):
- insert the interchangeable plates in the bottom and top part of the grill, by aligning the rear slots with the hooks on the appliance body, turning them slightly until they click into place (Fig. 2).
Note: The two plates are interchangeable.
- Plug appliance in. The temperature light (D), signaling heating phase, goes on.
- Turn the dial (B) to select the required temperature setting.
- Make sure the plate is closed during pre-heating phase.
- The light (D) turns off when the appliance reaches the temperature (after about 3 minutes) and is ready for use.

- ⚠️** 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.

VARIOUS TYPES OF GRILLING

Grilling with wide open plates (Fig. 3)

- This appliance is ideal for grilling meat, toasts, etc.
- After having selected the thermostat level (B) allow the grill to warm up with the plates (A) closed (Fig. 1) and, when the light (D) goes off, put on the lower plate, at the optimal temperature, food to be grilled; close the upper plate until it touches the food.
- After cooking, turn the appliance off by rotating the dial (B) to the min. temperature position, unplug the appliance and raise the plate as described above. Remove food by means of a plastic spatula.

Cooking position with open plates (Fig. 4)

- This position is suitable to grill fish, skewers, vegetables, etc. and offers a very wide surface, ideal to cook various kinds of food at the same time.
- After having selected the thermostat level (B), allow the grill to warm up with the plates (A) closed (Fig. 1) and, when the light (D) goes off, lift the top part through the handle (C) until it is in vertical position, pull it upwards to the side guide end, move it slowly forwards and then lower it completely by obtaining the widest grilling surface (Fig. 4).

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.

COOKING TIME

Sandwich	6-8 min.
Sausages/wurst	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Fish	8-10 min.
Skewers	8-10 min.
Meat	5-7 min.

CLEANING

ATTENTION:

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

- Never put the appliance into water or other liquids and never wash it under running water.**

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

- Position the appliance with the plates (A) completely open (Fig. 4) and remove them by moving the closing hook forward with a light pressure; remove them by releasing them from fittings situated on the appliance.
- Thoroughly wash the plates (A) with warm water and a normal, non-abrasive mild dish detergent.
- Re-mount the interchangeable plates (A) on the appliance. Owing to the rear supports, the grill may be stored in vertical position in the minimum space.

- ⚠️** To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.
</

peuvent constituer une source potentielle de danger.

25. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

26. 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 Plaque de cuisson anti-adhérente interchangeable
- B Bouton de réglage des niveaux de température
- C Poignée d'ouverture
- D Voyant de température
- E Bec d'écoulement

MODE D'EMPLOI

ATTENTION:

A la première utilisation du produit, laver les deux plaques de cuisson (A) avec de l'eau chaude et un détergent délicat, puis huiler les plaques avec une petite quantité d'huile végétale.

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-rechauffement.

Avant l'utilisation, il est nécessaire d'installer sur l'appareil les plaques de cuisson striées qui conviennent (A) :

- insérer les plaques interchangeables dans la partie supérieure et inférieure de l'appareil, en alignant les fissures postérieures avec les crochets présents sur le corps de l'appareil, en les faisant pivoter et en exerçant sur une légère pression jusqu'à ce que l'on entende le clic indiquant que le blocage s'est effectué (Fig. 2).

Note : Les deux plaques (A) sont interchangeables.

- Brancher l'appareil à une prise électrique. Le voyant de température (D) s'allume pour indiquer que l'appareil est en phase de chauffage.

- Faire tourner le bouton (B) et régler le niveau de température désiré.

- Maintenir la plaque en position fermée pendant la phase de pré-rechauffement.

- Quand l'appareil a atteint la température voulue (au bout de 3 minutes environ) et qu'il est prêt pour l'emploi, le voyant (D) s'éteint.

Note : Le voyant (D) s'allume à nouveau quand la température nécessaire pour la cuisson diminue.

- Disposer un petit récipient sous le bec (E) de la plaque inférieure pour recueillir d'éventuelles graisses dérivant de la cuison.

- Ouvrir la plaque supérieure grâce à la poignée (C).

- Placer l'aliment à cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Toujours positionner l'aliment vers la partie postérieure de la plaque de cuisson.

- Abaisser la plaque de cuisson supérieure, grâce à la poignée (C), en la posant sur l'aliment de façon uniforme.

- 5-8 minutes sont nécessaires pour la cuisson. Dans tous les cas, la cuison dépend des goûts personnels, de la nature et de l'épaisseur de l'aliment.

- Une fois la cuison 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.

DIFFERENTS TYPES DE CUSSION :

Position de cuision « en ligne » (Fig. 3)

- Cette position est idéale pour cuire la viande, les toasts, etc.

- Après avoir choisi le niveau du thermostat (B), faire réchauffer le grill avec les plaques (A) en position fermée (Fig. 1) et, après extinction du voyant (D), disposer sur la plaque inférieure, chauffée à la température optimale, les aliments à cuire ; puis fermer la plaque supérieure jusqu'à la faire entrer en contact avec l'aliment.

- Une fois la cuison 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.

Position de cuision avec plaques ouvertes (Fig. 4)

- Cette position est idéale pour cuire le poisson, les brochettes, les légumes, etc. et offre une surface très ample permettant de cuire plusieurs aliments simultanément.

- Après avoir choisi le niveau du thermostat (B), faire réchauffer le grill avec les plaques (A) en position fermée (Fig. 1) et, après extinction du voyant (D), grâce à la poignée (C), soulever la partie supérieure jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale, puis tirer la même vers le haut jusqu'au bout du rail latéral et la déplacer légèrement vers l'avant pour ensuite l'abaisser complètement et obtenir ainsi la surface de cuisson maximale (Fig. 4).

- Placer l'aliment à cuire sur les plaques ouvertes et se référer aux paragraphes précédents pour les réglages de la cuisson.

Position de cuision en four (Fig. 5)

- Cette position est idéale pour réchauffer la pizza, etc.

- Après avoir choisi le niveau du thermostat (B), faire réchauffer le grill avec les plaques (A) en position fermée (Fig. 1).

- Après extinction du voyant (D), grâce à la poignée (C), soulever la partie supérieure jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale, puis déplacer légèrement le grill vers l'avant jusqu'au bout du rail, puis abaisser à nouveau le grill au dessus de l'aliment à réchauffer, obtenant ainsi une position avec la plaque supérieure surélevée et parallèle par rapport à la plaque inférieure.

ATTENTION :
Ne pas toucher la coque de l'appareil ni les plaques chaudes pour ne pas vous brûler.

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

TEMPS DE CUISSON

Sandwich 6-8 min.

Saucisses 8-10 min.

Toast 3-6 min.

Poisson 8-10 min.

Brochettes 8-10 min.

Viande 5-7 min.

NETTOYAGE

ATTENTION :

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

Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne jamais le laver sous un flux d'eau.

Ne pas utiliser d'objets métalliques, d'éponges abrasives ou de pousses car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhérant des plaques.

- Positionner l'appareil avec les plaques (A) complètement ouvertes (Fig. 4) et enlever les plaques en déplaçant vers l'avant, avec une légère pression, le crochet de fermeture ; puis les faire coulisser dans les libérant des attaches présentes sur l'appareil.
- Laver soigneusement les plaques (A) avec de l'eau chaude et un détergent ordinaire pour la vaisselle non abrasif.
- Remonter les plaques interchangeables (A) sur l'appareil. Grâce aux supports postérieurs, il est également possible de ranger le grill en position verticale en prenant moins de place.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Der Gebrauch von Elektrogeräten sieht die Umsetzung angemessener Vorsichtsmaßnahmen 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.

ACHTUNG:

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

Keine metallischen Küchengeräte verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.

GARZEITEN

Sandwich	6-8 Min.
Bratwurst/Würstchen	8-10 Min.
Toast	3-6 Min.
Fisch	8-10 Min.
Spießen	8-10 Min.
Fleisch	5-7 Min.

REINIGUNG

ACHTUNG:

Bevor das Gerät gereinigt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser spülen

Keine Metallgegenstände, Schaber oder Scheürpulver verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung der Platten schädigen können.

- Die Platten (A) vollständig auflöpfen (Abb. 4) und entfernen. Dazu den Haken leicht nach vorn drücken und die Platten aus den Halterungen am Gerät nehmen.

- Die Platten (A) sorgfältig mit heißem Wasser und normalem, nicht scheuerndem Spülmittel waschen.

- Die austauschbaren Platten (A) am Gerät anbringen. Dank der rückseitigen Halterungen kann das Gerät auch in vertikaler Stellung aufbewahrt werden, so dass es weniger Platz in Anspruch nimmt.

ANLEITUNG STETS AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Austauschbare Antihaft-Grillplatten

B Temperaturregler

C Anhebe-Griff

D Kontrolllampe Temperaturbereitschaft

E Abtropfschnabel

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, die beiden Grillplatten (A) mit heißem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen und sie dann mit einer kleinen Menge Pflanzenöl zu schmieren

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.

Vor dem Gebrauch müssen die gerippten Grillplatten (A) am Gerät angebracht werden:

- Die austauschbaren Platten in den oberen und unteren Teil des Geräts so einsetzen, dass die rückseitigen Schlitze mit den Haken des Gehäuses übereinstimmen. Dazu die Platten drehen und leicht drücken, bis sie hörbar einrasten (Abb. 2).

Hinweis: Die beiden Platten (A) sind untereinander austauschbar.

- Den Stecker in die Steckdose stecken. Die Temperatur-Kontrolllampe (D) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät heizt.

- Den Temperaturregler (B) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

- Die Platten während des Vorheizens geschlossen halten.

- Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat (nach etwa 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (D).

14. Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

DE

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) leuchtet während des Betriebs immer wieder auf, wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt.

- Ein kleines Gefäß unter den Schnabel (E) der unteren Platte stellen, um eventuell abtropfendes Fett aufzufangen.

- Die obere Platte anhand des Griffes (C) 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 Griffes (C) 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 durch Drehen des Temperaturreglers (B) auf kleinste Temperaturstufe abschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die obere Platte anheben, wie vorstehend beschrieben. Das Grillgut mit einem Spatel aus Kunststoff herausnehmen.

VERSCHIEDENE GRILLMETHODEN:

Grillen bei geschlossenen Platten (Abb.3)

- Diese Methode ist ideal für das Braten von Fleisch, Toasts usw.

- Nach Einstellen des Thermostats (B) den Grill bei geschlossenen Platten (A) aufheizen (Abb. 1). Sobald die Kontrolllampe (D) erlischt, das Grillgut auf die untere, bereits auf optimale Temperatur gebrachte Platte legen und dann die obere Grillplatte auf den Nahrungsmitteln auflegen.

- Am Ende des Geräts abschalten, indem der Temperaturregler (B) auf kleinste Temperaturstufe gedreht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die obere Platte hochklappen, wie vorstehend beschrieben. Das Grillgut mit einem Spatel aus Kunststoff herausnehmen.

GRILLEN BEI OFFENEN PLATTEN (Abb. 4)

- Diese Methode ist ideal für das Grillen von Fisch, Spießen, Gemüse usw. Sie bietet eine große Fläche, so dass mehrere Nahrungsmittel gleichzeitig gebrillt werden können.

- Nachdem der Thermostat (B) auf die gewünschte Temperatur eingestellt wurde, den Grill bei geschlossenen Platten (A) aufheizen (Abb. 1). Wenn die Kontrolllampe (D) erlischt, die obere Platte am Griff bis zum Ende der