

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- ⊗ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Voyant de fonctionnement (rouge) | 5. Pied (partie inférieure) |
| 2. Voyant du thermostat (vert) | 6. Crochets pour rangement du câble (sur le pied) |
| 3. Plaques du gril | 7. Interrupteur Marche/Arrêt |
| 4. Bac récepteur | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.
- Il est possible qu'un peu de fumée émane de votre gril lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

INCLINAISON/NIVELLEMENT DU GRIL

Vous pouvez incliner votre gril de façon à ce que la graisse et les jus de cuisson s'écoulent dans le bac récepteur lors de la cuisson de produits tels que des hamburgers, de la viande, etc. Alternativement, vous

pouvez utiliser votre gril à plat pour cuire des aliments tels que des paninis, des sandwiches, etc. ou lorsque vous utilisez la plaque profonde. Pour incliner votre gril, déployez le pied vers le bas sous le gril (FIG. A). Repliez le pied pour remettre le gril à plat.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
 - Faites glisser le bac récepteur entre les deux coulisseaux situés dans la partie inférieure à l'avant de votre gril. Insérez le bac jusqu'au bout. Le bac récepteur va recueillir les graisses et les jus qui s'écoulent des plaques pendant la cuisson.
1. Mettez la fiche dans la prise de courant. Placez l'interrupteur sur I. Le voyant de fonctionnement s'allume.
 2. Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.
 3. Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.
 4. Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
 5. N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.
 6. Fermez le grill.
 7. Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
 - Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
 - La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
 - Les plaques de cuisson du gril doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
 2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
 3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
 4. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
 - La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

RANGEMENT

Pour gagner de l'espace, abaissez l'élément de rabat, enrroulez le câble autour de l'espace de rangement du câble, puis rangez le gril en position verticale.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés. Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de

mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments. Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

BŒUF	MIN	SANDWICHES	MIN
filet	5-7	fromage	2-3
aloyau	7-8	jambon (cuit)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	SNACKS	
bifteck (tranche)	5-7	calzone (pizza soufflée)	8-9
saucisses	6-8	hot dogs	2-3
faux filet	7-9		
T-Bone (steak à l'os)	8-9	POULET/DINDE	
		morceaux de poitrine de poulet	5-7
AGNEAU		cuisse (poulet)	5-7
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	poitrine de dinde, en tranches	3-4
côtes premières	4-6		
		LÉGUMES	
FRUITS DE MER		asperges	3-4
filet de saumon	3-4	aubergines, tranche/cube	8-9
filet de bar (loup)	3-5	oignons, fines tranches	5-6
darne de flétan, 12-25 mm	6-8	poivrons, fines tranches	6-8
darne de saumon, 12-25 mm	6-8	poivrons, grillés puis pelés	2-3
darne d'espadon, 12-25 mm	6-9	poivrons entiers brossés à l'huile	8
darne de thon, 12-25 mm	6-8	pommes de terre, tranche/cube	7-9
brochettes, cubes de 25 mm	4-6		
crevettes roses	1-2	FRUITS	
coquilles St Jacques	4-6	pommes, demi/tranche	6-8
PORC		bananes, tranches dans la longueur	3-4
côtelettes, 12 mm	5-6	nectarines, demi/tranche 3-5	3-5
tranche de jambon salé/fumé	5-6	pêches, demi/tranche	3-5
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	ananas, tranche	3-7
saucisses	6-8		
filet, 12 mm	4-6		

