

ULTRACOMPACT GRILL



F
NL
D
I
E
P
TR
GR
DK
S
N
FIN
ARA
FAR
GB

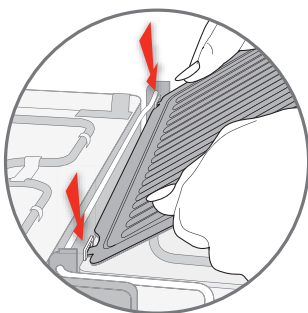


fig. 1

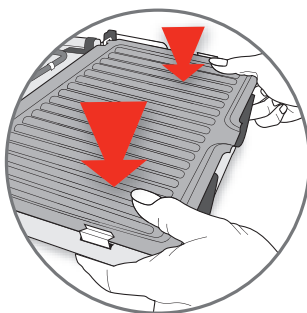


fig. 2

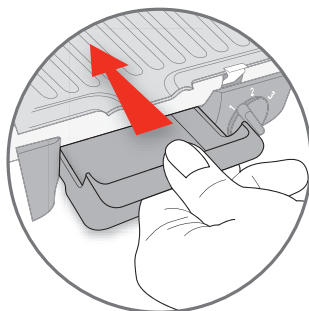


fig. 3

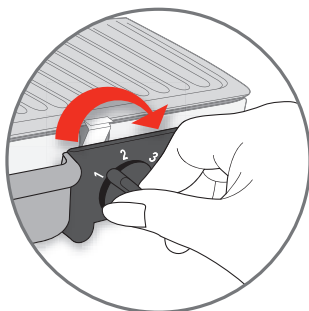


fig. 4

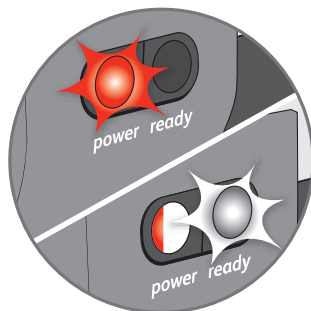


fig. 5a

fig 5b

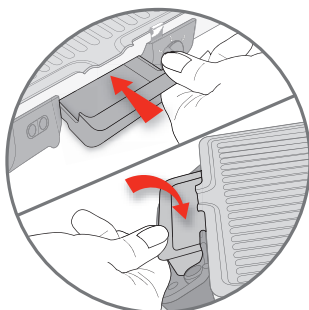


fig. 6

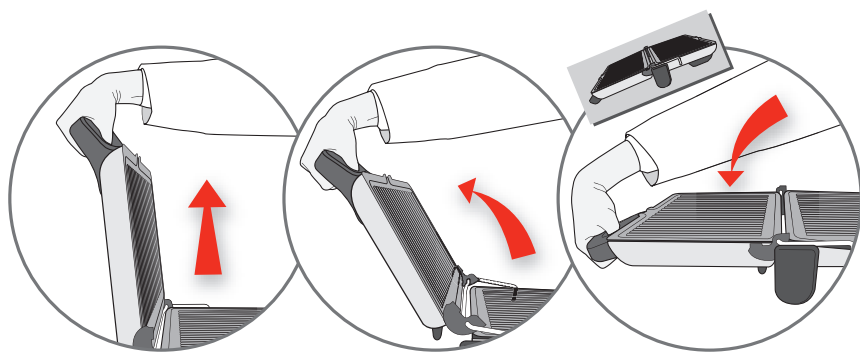


fig. 7

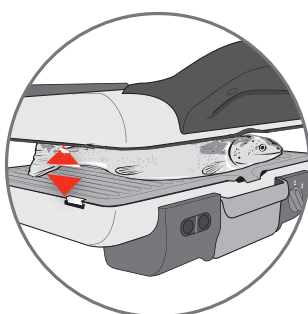


fig. 8

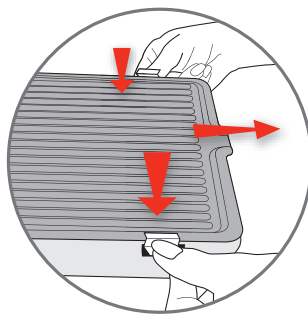


fig. 9



fig. 10

Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.

Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Montage

Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer les plaques gril : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".
- Passer un chiffon doux huilé sur les plaques gril.
- Placer votre appareil sur un plan ferme. Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Ne pas utiliser de papier alu pour protéger le produit des salissures.

• Pour mettre les plaques gril :

- poser la plaque gril de biais, en venant en butée dans les deux ergots arrières - fig. 1
- puis appuyer sur la plaque des deux côtés pour la verrouiller - fig. 2

Pour la fonction gril

Pour saisir des grillades et réaliser des sandwiches, paninis...

- Placer le bac à jus sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - fig. 6
- Régler le thermostat selon les instructions du tableau de cuisson - fig. 4
- Refermer l'appareil.

Pour la fonction barbecue

Pour griller en même temps viandes et légumes.

- Placer les bacs à jus sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - fig. 6
- Ouvrir le gril.
- Prendre la poignée, soulever fortement le capot supérieur, puis ouvrir à 180° : l'appareil est complètement ouvert - fig. 7

Branchement et préchauffage

- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique est utilisée :
 - elle doit être avec prise de terre incorporée ;
 - prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrange dedans.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Régler le thermostat sur la position indiquée dans le tableau de cuisson - fig. 4
La position du thermostat lors du préchauffage est identique à celle utilisée lors de la cuisson.
- Brancher le cordon sur le secteur : le voyant rouge s'allume et le produit commence à chauffer - fig. 5a

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais brancher l'appareil sans avoir positionné les 2 plaques de cuisson.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

- Laisser préchauffer l'appareil environ 5 minutes.
Le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert s'allume - fig. 5b

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement :

- *utiliser de préférence une spatule en bois pour retourner les aliments,*
- *ne pas couper directement les aliments sur les plaques,*
- *ne pas faire de cuisson en papillote.*

Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes : utiliser la poignée et mettre des gants culinaires si nécessaire.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

- Durant les cuissons, vérifier que le contenu des bacs à jus ne dépasse pas le niveau maxi indiqué.
Les vider si nécessaire. Attention à ne pas vous brûler car ils sont très chauds.

Pour la fonction gril

- Disposer les aliments sur la plaque gril inférieure.
- Refermer l'appareil.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.
- L'écartement entre les deux plaques gril se règle automatiquement (de 0 cm à 3,5 cm) suivant l'épaisseur des aliments à cuire - fig. 8

Pour la fonction barbecue

- Disposer uniformément les aliments sur les deux plaques gril.
- Lorsqu'une seule surface de cuisson est utilisée, choisir de préférence la plaque gril supérieure.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

Après utilisation

- Débrancher l'appareil. Ouvrir l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte.
- Vider les bacs à jus.
Attention à ne pas déplacer l'appareil lorsque les bacs sont remplis.
- Après refroidissement, fermer l'appareil.
- **Pour enlever les plaques gril :**
- appuyer sur les deux crochets latéraux de la plaque de cuisson pour la libérer, puis la retirer en la soulevant de biais - fig. 9

- Les deux capots et les plaques gril se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Les plaques gril peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

- En cas de lavages répétés au lave-vaisselle, il est recommandé d'enduire les plaques de temps en temps avec un peu d'huile alimentaire, afin de préserver les qualités anti-adhérentes.

Il est normal que les plaques se décolorent légèrement au fil du temps.

- Nettoyer les bacs à jus entre chaque utilisation.

Ne jamais plonger l'appareil et son cordon dans l'eau.

- L'appareil peut se ranger verticalement - fig. 10

Temps de cuisson

Ils sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de la quantité, du goût de chacun, de la grosseur des morceaux et de leur nature.

Viandes et brochettes

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Côtes de bœuf	gril	9-11 min
Filets de bœuf	gril	3-4 min
Tournedos	gril	4-5 min
Côtes de veau	barbecue	8-9 min/face
Côtes d'agneau	barbecue	7-8 min/face
Côtes de porc	gril	7-9 min
Steack rumsteak	gril	3-4 min
Steack haché	gril	4 min
Saucisses	gril	7-9 min
Brochettes d'agneau	barbecue	20-22 min
Brochettes foie/rognons	barbecue	20-25 min
Brochettes de poulet	barbecue	20-25 min
Saucisses cocktail	barbecue	7-9 min

Poissons

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Sole nature	barbecue	6-7 min/face
Filets de sardines	barbecue	4-5 min/face
Darnes de saumon	barbecue	5-6 min/face

Légumes

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Champignons	barbecue	5-7 min/face
Tomates	barbecue	5-7 min/face
Courgettes	barbecue	5-10 min/face
Aubergines	barbecue	5-10 min/face

Sandwichs

Thermostat 2	Fonction	Cuisson
Panini	gril	7-9 min
Croque-monsieur	gril	4-5 min



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.