

## CONSIGNES IMPORTANTES

- Avant d'utiliser votre plaque, afin d'éviter les erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement les consignes suivantes.
- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins, ni adapté ni modifié.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les pièces brûlantes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
- Avant utilisation, extrayez la commande **F** et lavez soigneusement la plaque anti-adhésive
- Attendez que la plaque soit complètement avant de rebrancher la commande dessus
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants et ne le laissez pas en marche sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil :
  - avant d'extraire la commande
  - avant de le ranger
  - avant toute opération de nettoyage ou d'entretien
  - juste après utilisation
- N'utilisez que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur
- Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le fabricant.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil
- N'utilisez jamais l'appareil près de murs
- N'utilisez jamais l'appareil sans la lèchefrite **D**.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau sans avoir d'abord extrait la commande.
- Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Ne touchez pas la plaque avec des ustensiles tranchants, pour ne pas abîmer le revêtement.
- **Attention:** quand l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être très élevée.
- Ces appareils sont conformes à la norme EN 55014 sur l'antiparasitage.

## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Plaque anti-adhésive
- B Poignées isolantes
- C Trou d'évacuation
- D Lèchefrite extractible
- E Pieds arrière réglables
- F Commande extractible
- G Thermostat réglable
- H Lampe témoin

## INSTALLATION

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Installez l'appareil sur un plan horizontal, hors de la portée des enfants car certaines pièces atteignent des températures très élevées pendant le fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:

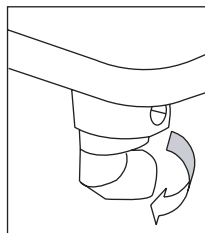
- la tension de votre réseau correspond à celle indiquée en V sur la plaque signalétique appliquée sous l'appareil;
- la prise de courant a une intensité minimale de 10 A;
- la prise est adaptée à la fiche, autrement, faites-la remplacer ;
- la prise est munie d'une mise à la terre efficace. Si cette norme n'est pas respectée, le Fabricant déclinera toute responsabilité.
- contrôlez si les pieds **E** sont réglés correctement (voir Pos. **A** et Pos. **B**).

Pour supprimer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, faites marcher l'appareil sans aliments pendant au moins 5 minutes. Pendant cette opération, aérez la pièce.

## POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

### HORIZONTALE (Pieds en Pos. A)

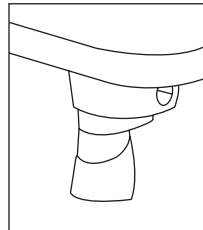
Idéale pour légumes et aliments (oeufs, poisson, fromages, saucisses de Frankfort, etc.



Pos.A

### INCLINÉE (Pieds en Pos. B)

Cette position est conseillée pour tous les aliments qui produisent du jus ou de la graisse pendant la cuisson



Pos.B

## UTILISATION

- Assurez-vous que la lèchefrite **D** est positionnée dans son logement (voir figure page 3).
- Branchez l'appareil et réglez le thermostat **G** sur la position désirée selon la quantité et l'aliment à griller (voir le tableau indicatif).  
Réglez les pieds **E** selon le type de cuisson que vous entendez effectuer.  
Préchauffez l'appareil avant la cuisson, jusqu'à ce que la lampe témoin **H** s'éteigne.
- Disposez sur la plaque les aliments à griller.

- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton du thermostat **G** jusqu'à la position " • ".
  - La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour ne pas abîmer le revêtement de la plaque, évitez de la toucher avec des ustensiles tranchants.

## CONSEILS DE CUISSON

**VEILLEZ** à ce que la lèchefrite **D** soit bien insérée et n'oubliez pas de **LA VIDER PÉRIODIQUEMENT**.

- Essayez les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur la plaque.
- Aromatisez la viande avant la cuisson, salez-la au moment de servir.
- La cuisson d'aliments particulièrement gras pourrait provoquer des éclaboussures autour de la plaque.
- Veillez à ce que le trou d'évacuation **C** soit toujours libre.
- Le tableau page 19 donne quelques exemples d'utilisation de votre plaque.  
Considérez que les temps indiqués dans le tableau sont indicatifs.

Ils peuvent varier selon les caractéristiques des aliments (température initiale, contenu en eau) et vos goûts personnels.

## NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

- Le nettoyage après chaque cuisson évite l'émission de fumées et d'odeurs désagréables lors des cuissons suivantes.
- Décrochez la commande **F** en tirant vers l'extérieur
- La plaque peut être lavée à l'eau chaude et elle passe au lave-vaisselle.
- Laissez tremper la plaque dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels résidus solides de cuisson l.
- Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remontez la commande, la plaque propre et sèche en veillant à bien l'accrocher.
- Pour vider ou nettoyer la lèchefrite, extrayez-la en tirant vers l'extérieur. Pour la réinsérer, effectuez l'opération inverse et poussez-la jusqu'au bout.

## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON INDICATIFS

| ALIMENTS                  | QUANTITÉ | THERMOSTAT | PIEDS | TEMPS (minutes) | NOTES ET CONSEILS   |
|---------------------------|----------|------------|-------|-----------------|---|
| Côtes de porc             | 4-6      | MAX        | B     | 10 - 13         | Retournez toutes les 2-3 minutes pour une cuisson uniforme  |
| Steak haché               | 6 - 8    | MAX        | B     | 9 - 11          | retournez à mi-cuisson  |
| Steak de bœuf             | 3 - 4    | MAX        | B     | 5 - 7           | Temps pour une cuisson saignante. Retournez à mi-cuisson  |
| Travers                   | 12 - 15  | MAX        | B     | 30 - 35         | Cuisinez le carré entier et coupez aux 3/4 de la cuisson. Retournez souvent                       |
| Foie                      | 3 - 5    | MAX        | B     | 3 - 5           | Lavez bien le foie; retournez à mi-cuisson  |
| Brochettes                | 6 - 8    | MAX        | B     | 10 - 12         | Retournez-les toutes les 3 minutes et 4 sur les côtés   |
| Poulet fendu à moitié     | 1        | MED        | B     | 55 - 60         | Retournez souvent (environ toutes les 10 minutes)   |
| Saucisses de Francfort    | 5 - 6    | MAX        | A     | 4 - 6           | Fendez-les en deux  |
| Lard maigre               | 8 - 10   | MAX        | B     | 4 - 6           | Retournez à mi-cuisson  |
| Saucisses                 | 8 - 10   | MAX        | B     | 8 - 10          | Nous conseillons de la couper à moitié. Si vous la cuisinez entière, les temps seront plus longs. |
| Saucisse longue (rouleau) | 2 - 3    | MAX        | B     | 12 - 15         | Piquez-la avec une fourchette pour faire sortir la graisse  |
| Filet de truite saumonée  | 3 - 4    | MED        | A     | 6 - 8           | Retournez à mi-cuisson  |
| Darne de saumon           | 3 - 4    | MED        | A     | 12 - 15         | Retournez à mi-cuisson  |
| Sole                      | 2 - 3    | MED        | A     | 10 - 12         | Retournez à mi-cuisson  |
| Calmars                   | 6 - 8    | MED        | A     | 12 - 15         | Retournez à mi-cuisson  |
| Aubergines (tranches)     | 8 - 10   | MAX        | A     | 8 - 10          | Coupez-les de la même taille; retournez à mi-cuisson  |
| Courgettes (tranches)     | 12 - 15  | MAX        | A     | 10 - 12         | Coupez-les de la même taille; retournez à mi-cuisson  |
| poivron (quartiers)       | 8 - 10   | MAX        | A     | 10 - 12         | Coupez-les de la même taille; retournez à mi-cuisson  |
| Oignons (en rondelles)    | 8 - 10   | MAX        | A     | 6 - 8           | Coupez-les de la même taille; retournez à mi-cuisson  |
| Polenta (tranches)        | 14 - 16  | MAX        | A     | 13 - 17         | Coupez des tranches de la même taille; retournez à mi-cuisson                                     |
| Fromage (en tranches)     | 8 - 10   | MED        | A     | 4 - 5           | retournez à mi-cuisson  |
| Œuf sur le plat           | 6 - 8    | MED        | A     | 3 - 4           | Cassez les œufs directement sur la plaque   |