

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Avant d'utiliser le grill, pour éviter les erreurs et obtenir les meilleurs résultats, lire attentivement les conseils ci-dessous.

- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins ni modifié ou adapté en aucune façon.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour travailler dans des: pièces servant de cuisine au personnel de magasins, ureaux et autres zones de travail, agri-tourismes, hôtels, motels et autres structures d'accueil, chambres à louer.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances si ils ont été supervisés ou instruits à propos de l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants de devront pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance ne devra pas être effectuée par des enfants, sauf si ces derniers sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Maintenir l'appareil et son fil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les parties brûlantes lors du fonctionnement.

- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.

- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ni sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

- Retirer la fiche de la prise électrique:

- Avant de remiser l'appareil ou d'extraire les plaques de cuisson.

- Avant toute opération de lavage et d'entretien.

- Immédiatement après utilisation.

- N'utiliser que des rallonges conformes aux normes en vigueur.

- N'utiliser pas à l'extérieure. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Ne jamais extraire la prise électrique en tirant sur le câble.

- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau de récupération des graisses L.

- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

- Quand l'appareil est en fonction, la température de la surface externe peut être très élevée. Utiliser toujours les poignées ou des gants si nécessaire.

- Ne ranger l'appareil qu'après refroidissement complet.

- Cet appareil est conforme à la Directive CEE EN 55014 relative à l'antiparasitage.

- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.

- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



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 (Mod. CG4001)

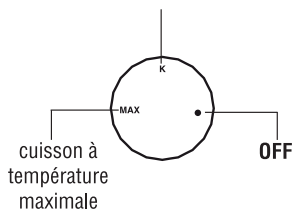
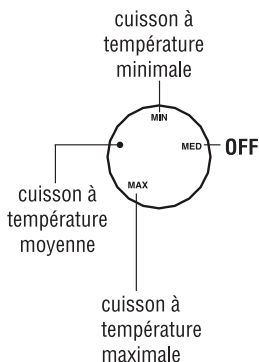
- A** Poignée isolante
- B** Lampe témoin
- C** Thermostat réglable
- D** Afficheur
- E** Crochets de fermeture
- F** Plaque supérieure anti-adhésive, amovible
- G** Crochets extraction plaques
- H** Base
- I** Plaque inférieure anti-adhésive, amovible
- L** Plateau de récupération des graisses

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Mod. CG6001-CG6601)

- A** Poignée isolante
- B1** Indicateur de la fonction sélectionnée pour la plaque supérieure
- C1** Lampe témoin marche plaque supérieure
- D1** Thermostat réglable pour plaque supérieure
- B2** Indicateur de la fonction sélectionnée pour la plaque inférieure
- C2** Lampe témoin marche plaque inférieure
- D2** Thermostat réglable pour plaque inférieure
- E** Crochets de fermeture
- F** Plaque supérieure antiadhésive, amovible et (seulement modèle CG6601) réversible
- G** Crochets extraction plaques
- H** Base
- I** Plaque inférieure antiadhésive, amovible et (seulement modèle CG6601) réversible
- L** Plateau de récupération des graisses

DESCRIPTION DES THERMOSTATS D1 - D2 (Mod. CG6001 - Mod. CG6601)**D1 - THERMOSTAT PLAQUE SUPÉRIEURE**

K = Keep Warm (maintien au chaud)
à utiliser exclusivement quand l'appareil est en pos. 3 en posant les aliments sur la plaque supérieure

**D2 - THERMOSTAT PLAQUE INFÉRIEURE****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.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, faites marcher l'appareil ouvert en position barbecue (voir page 3, pos. 3) sans aliments pendant au moins 5 minutes. Pendant cette opération, aérez la pièce.

POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Votre appareil vous permet trois positions d'utilisation :

C O N T A C T

Idéal pour viandes, légumes, polenta, sandwiches (réf. 1 page 3).

G R A T I N

Idéal pour le poisson ou la pizza (réf. 2 page 3). Pour obtenir cette position, tenez l'appareil d'une main en saisissant la poignée du plateau de récupération des graisses et de l'autre, **soulevez** la partie supérieure de l'appareil et faites-la **pivoter** vers vous.

GRIL – BARBECUE

Cette position peut être utilisée pour toutes les cuissons, sauf la pizza (réf. 3 page 3). Pour obtenir cette position, ouvrez complètement le gril.

UTILISATION (MOD. CG4001)

- Assurez-vous que le plateau de récupération des graisses est bien en place.
- Branchez l'appareil et réglez le thermostat (C) sur la position désirée (MIN/MED/MAX) ; la lampe témoin (B) s'allumera. Préchauffez l'appareil plaques fermées.
- Dès que l'appareil aura atteint la température désirée, la lampe témoin s'éteindra.
- Disposez sur les plaques les aliments à griller.
- Positionnez l'appareil sur l'une des trois positions 1, 2 ou 3.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton thermostat en sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au bout.
- La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.

UTILISATION (MOD. CG6001/6601)

- Assurez-vous que le plateau de récupération des graisses est bien en place.
- Branchez l'appareil et réglez les deux thermostats (plaque inférieure et plaque supérieure) sur la position désirée selon les aliments à griller (voir tableau indicatif). Les modes de préchauffage de l'appareil varient avec la position des plaques : Pos. 1/2 : préchauffez les plaques en position fermée jusqu'au déclenchement des thermostats ; Pos. 3 : préchauffez les plaques en position ouverte jusqu'au déclenchement de chaque thermostat. Lorsque vous utilisez l'appareil en Pos. 1, nous conseillons de régler les deux thermostats sur Max pour obtenir une cuisson homogène ;
- Dès que chacune des deux plaques aura atteint

la température désirée, la lampe témoin correspondante s'éteindra

- Disposez sur les plaques les aliments à griller. Pour arrêter l'appareil, tournez les deux boutons des thermostats en sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au bout. La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Pour maintenir au chaud les aliments déjà grillés (l'appareil étant en pos. 3) mettez le thermostat de la plaque supérieure sur "K" et disposez les aliments sur la plaque supérieure. Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.

CONSEILS DE CUISSON

- Seulement sur le mod. CG6601, les plaques de l'appareil présentent un côté lisse pour les œufs, le bacon et le pain en tranches et un côté rayé pour griller. Vous pouvez choisir le côté qui vous convient en décrochant les plaques et en les raccrochant du côté désiré. Veillez cependant à ce que les glissières pour le drainage des graisses soient tournées vers l'intérieur (fig. 1).
- Essuyez les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur les plaques. -Aromatisez la viande avant la cuisson, salez-la au moment de servir.
- En position "contact", veillez à ce que les morceaux soient de la même grosseur, pour une cuisson plus uniforme.
- Lorsque vous cuisez du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque d'appui (1).
- Voici quelques exemples d'utilisation de votre gril. 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.
 - Les 2 plaques peuvent être démontées en agissant sur les crochets prévus (**G**) et lavées à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
 - Laissez les plaques tremper dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels résidus de cuisson.
 - Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
 - Remontez les plaques propres et parfaitement sèches en veillant à bien les accrocher.
- Pour extraire le plateau de récupération des graisses et le vider ou le nettoyer, tirez vers l'extérieur la poignée prévue. Pour le remettre en place, exécutez l'opération inverse et poussez-le jusqu'au bout.

TABLE DE CUISSON

ALIMENTS (Q)	POS. THERMO-STAT	POS. GRILLES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes de porc (1)	max	1		Les côtes doivent être si possible de même épaisseur
Steaks hachés (2)	max	1		N'ouvrez pas les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de bœuf (1)	med	1		Temps pour une cuisson saignante
Travers (3)	max	1		Retournez après 10 minutes
Brochettes (3)	max	1		Retournez après 4-5 minutes
Poulet (1 kg)	med	1		Ouvret à moitié, sans retourner
Saucisses de Francfort (3)	max	1		Fendez-les en deux
Saucisses (2)	max	1		Fendez-les en deux
Filet de poisson (1)	med	2		Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Légumes	med	1		Coupez-les de la même grosseur
Polenta (tranches)	med	1		Coupez-la en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. N'ouvrez pas la plaque avant 15 minutes.
Sandwiches	med	1		Utilisez du pain tendre
Croque-monsieur	med	1		Mettez une demi-tranche seulement de fromage de chaque côté
Pizza	med	2		Retirez la plaque inférieure, disposez la pâte à pizza, remettez la plaque et farcissez à souhait.