

GRILLE VIANDE DIETETIQUE & PANINI

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.

Conservez là pour une utilisation ultérieure.

Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type :
 - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une

supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Eviter tout débordement sur le connecteur.
- Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- 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.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.

- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*) **Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

Le symbole " CMIM " est la garantie du respect des Normes **Marocaines** harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques.

Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garanties de la conformité aux exigences essentielles.



MISE EN GARDE POUR LES BBQ ET GRILL

AVANT OU APRÈS UTILISATION DU PRODUIT, NE PAS PORTER L'APPAREIL SEULEMENT PAR LA PARTIE SUPÉRIEURE, PRENDRE LE GRILL ENTIER.

ATTENTION :

- Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- Risque de brûlure.

Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante. Ne toucher que les poignées.

Les parties chauffantes restent chaudes longtemps après l'arrêt de l'appareil.

Le symbole « SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.

Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : Bac à graisse, Fourchette, Spatule, Plaques de cuisson etc. ; peuvent être nettoyées, dans de l'eau chaude, avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !

Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

Ôter les miettes et autres résidus de cuisson des plaques de cuisson Avec une éponge humide éventuellement imbibée de produit vaisselle. Bien rincer.

Vider la graisse récupérée dans le bac collecteur après chaque utilisation et le laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de détergents agressifs.

CONNAITRE SON APPAREIL

1. Poignée d'ouverture
2. Bouton de libération de la plaque
3. Plaque antiadhésive supérieure
4. Bouton-poussoir d'ouverture à 180 °
5. Corps de l'appareil
6. Plaque antiadhésive inférieure
7. Témoin lumineux « Grill prêt »
8. Réglage du thermostat
9. Témoin lumineux de connexion
10. Tiroir récupérateur de graisse
11. Bouton de libération de la plaque



PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant d'utiliser ce produit pour la première fois, le nettoyer comme décrit dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Graisser légèrement les plaques anti adhérentes de l'appareil avant sa première utilisation.

Faire fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avec le couvercle fermé.

Essuyer avec une éponge ou un linge humide.

Note : Une légère fumée peut se dégager pendant 2 ou 3 minutes. Cela est normal pour éliminer toute substance de fabrication.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, et reliée à la terre, pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne pas utiliser ce produit pour cuire ou décongeler des aliments surgelés. Tous les aliments doivent être complètement décongelés avant d'être cuits avec cet appareil.
- Mettre le grill en position fermée et le brancher au secteur.

Note : Le voyant d'alimentation s'allume en rouge et le témoin lumineux d'appareil « Prêt » s'allume en vert.

- Laisser l'appareil fermé pendant son temps de chauffe, soit 3 à 5 minutes.

Note : Penser à insérer le récipient récepteur de graisse à l'avant, sous l'appareil.

- Ouvrir l'appareil, en levant la poignée le haut.

Note : Le grill s'ouvre à 90°. Pour ouvrir le grill à 180° Voir ci-dessous.

Attention : Les plaques de cuisson et les surfaces métalliques de l'appareil deviennent extrêmement chaudes lors de leur utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, porter des gants résistant à la chaleur et toucher uniquement la poignée.

- Après environ cinq minutes, le voyant vert « Prêt » s'éteint pour indiquer que le produit est prêt à être utilisé.

Note : Le voyant de chauffe s'allume et s'éteint, à intervalles réguliers, pour signaler qu'il faut maintenir la même température de cuisson.

- Placer les aliments sur la plaque inférieure, en utilisant des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Note : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

- Utiliser la poignée pour abaisser la plaque supérieure et quelle pose sur le dessus des aliments.

Notes : Le temps de cuisson dépend du type et de l'épaisseur des aliments.

Si d'autres aliments doivent être cuits, laisser les plaques fermées pour conserver la chaleur.

- Lorsque les aliments sont cuits, selon votre souhait, soulever la poignée et retirer les ingrédients de la plaque.
- Après utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Attendre que l'appareil soit complètement refroidi, pour le nettoyer.
- Refermer la partie supérieure de l'appareil avant de le ranger.

UTILISER L'APPAREIL EN GRILL OU EN PRESSE

- Régler la température du grill au maximum.

Note : Il sera toujours possible, plus tard, de l'ajuster plus bas selon vos préférences.

- Préparer les hamburgers ou/et les morceaux de viande ou/et d'autres aliments et les placer sur la plaque de cuisson inférieure.

1. Pour cuire une seule face, Laisser la partie supérieure ouverte.
2. Pour cuire les 2 faces en même temps ; Fermer la plaque de cuisson supérieure.

Notes : Celle-ci possède une charnière flottante conçue pour s'adapter à la forme des aliments et appuyer plus uniformément.

La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour obtenir des marques de grill sur les aliments sélectionnés.

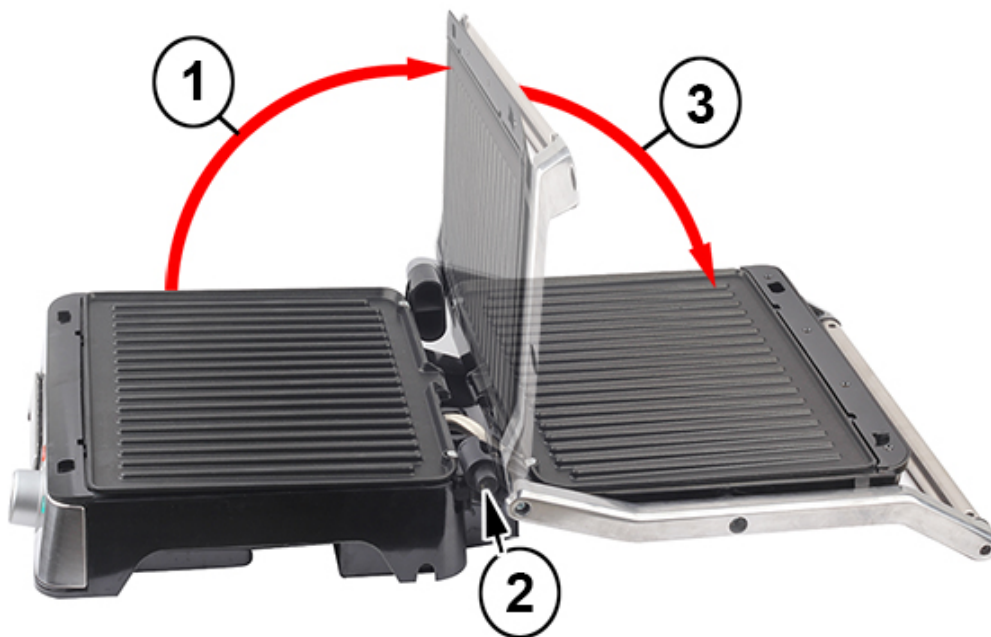
- Lorsque les aliments sont cuits, utiliser la poignée pour ouvrir le couvercle.
- Retirer les aliments à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Note : Ne jamais utiliser de pinces ou de couteaux métalliques qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

UTILISER L'APPAREIL EN GRILL OUVERT

- Placer le grill sur une surface plane et propre où vous avez l'intention de cuisiner.

Notes : Le grill doit être positionné à plat.



1. Ouvrir le grill d'une main jusqu'à 90°, en tenant et levant la poignée.
2. Appuyer, avec un doigt de l'autre main, sur le bouton-poussoir (4) d'ouverture à 180° de l'appareil.
3. Poser la partie haute de l'appareil sur le plan travail horizontal.

Notes : A 180° la surface du grill est le double de celle d'un grill classique. Il est ainsi possible de cuire différents types d'aliments sans combiner leurs saveurs, ou de cuire une plus grande quantité d'un même type d'aliments. La position ouverte peut accueillir également différentes coupes de viande avec des épaisseurs variables, permettant de cuire chaque morceau à sa guise.

DEMONTAGE DES PLAQUES DE CUISSON

Avant de retirer les plaques de cuisson toujours débrancher le grill et le laisser refroidir.

- Ouvrir le grill à 90° ou 180°.
- Appuyer fermement sur les boutons de déverrouillage (2) pour la plaque supérieure et (11) pour la plaque inférieure de l'appareil.

Note : En Appuyant sur le bouton, la plaque sortira légèrement de son logement.

- La saisir à deux mains, la glisser hors des supports métalliques et la soulever hors du socle.
- Nettoyer les plaques ou les mettre au lave-vaisselle.
- Repositionner les plaques à leur emplacement et appuyer jusqu'à entendre un clic de verrouillage.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

EXEMPLES DE RECETTES

Envie d'un déjeuner ou d'une collation rapide et savoureuse ? Tirer le meilleur parti de votre grill avec ces recettes qui mettent l'eau à la bouche.

Sandwichs Turc aux champignons grillés et aux tomates séchées

Ingrédients

- 300 g de tasse de champignons, tranchés
- 100 g de jeunes pousses d'épinard
- ½ tasse de tomates séchées, hachées
- ¾ tasse de fromage cheddar râpé et allégé en graisse
- 200 g de pain turc, découpé en quatre portions

Faire chauffer une poêle et la vaporiser d'un aérosol d'huile de cuisson.

Ajouter les champignons et cuire, en remuant de temps en temps, pendant trois minutes (s'ils sont en boîte) ou jusqu'à tendreté 10/15 minutes s'il sont frais. Égoutter sur du papier absorbant et assaisonner avec du sel et du poivre.

Préchauffer le Grill jusqu'à ce que le voyant « Prêt » s'éteigne.

Disposer les feuilles d'épinards, les champignons, les tomates séchées et le fromage de manière uniforme sur le pain turc.

Assaisonner avec du sel et du poivre et recouvrir avec le reste du pain.

Appuyer fermement et placer les sandwichs sur le grill Fermer le grill et cuire pendant cinq minutes (jusqu'à ce qu'ils soient grillés). Couper en deux et servir.

Focaccia à l'agneau et au pesto

Ingrédients

400 g de filets d'agneau

Focaccia

¼ tasse (65 g) de pesto au basilic

½ tasse (50g) de parmesan râpé

¼ tasse (35g) de tomates séchées en tranches égouttées

Faire cuire l'agneau sur une plaque chauffante huilée (ou un grill ou un barbecue). Laisser reposer l'agneau à couvert 5 minutes avant de le trancher épais.

Préchauffer le grill jusqu'à ce que le voyant « Prêt » s'éteigne.

Couper la focaccia en deux dans le sens de la largeur puis horizontalement.

Étendre le pesto sur les bases de la focaccia, garnir d'agneau, de fromage, de tomate et recouvrir de la focaccia restante.

Placer l'ensemble sur le grill, fermer, laisser environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la focaccia soit bien chaude.

Trancher la focaccia en diagonale pour servir.

SANDWICH AU BACON, À LA BANANE ET AU FROMAGE GRILLÉ

(recette pour 2 sandwiches)

Ingrédients

4 tranches de pain

6 ou 7 tranches de bacon précuit

1 banane

2 tranches de fromage cheddar

Note : Une astuce de style « café », consiste à griller légèrement le pain avant de faire votre sandwich.

Préchauffer le grill.

Poser les quatre tranches de pain sur la plaque inférieure et fermer complètement.

Note : ne pas faire griller plus d'une minute (les tranches doivent être seulement légèrement brunies).

Enlever le pain grillé et étendre les lanières de bacon à plat sur la tranche de pain grillé inférieure.

Couper la banane dans le sens de la longueur, +/- 6 tranches, et les déposer sur le bacon.

Couvrir avec la tranche de Fromage et placer la seconde tranche de pain grillée dessus

Déposer les sandwichs sur le grill, fermer et laisser cuire 3-4 minutes.

Servir avec une salade et une sauce salée / sucrée.

TORTILLAS A LA MEXICAINE

(Pour 4 personnes)

Ingrédients

250g de salsa mexicaine

Une demi-tasse de haricots noirs (ou haricots rouges) en purée

2 cuillères à soupe de ciboulette à l'ail coupée

200 g de saucisse chorizo finement hachée

16 rondelles de tortillas (non frites)

200g de Zatziki

200g de guacamole

250 g de Mozzarella tranchée

1 tasse de crème surie

Préchauffer le grill jusqu'à ce que le voyant « Prêt » s'éteigne.

Mélanger la Salsa, les haricots, la ciboulette et les saucisses et déposer le mélange, à la cuillère, sur 8 tortillas.

Couvrir d'une couche de zatziki, de guacamole et de fromage.

Recouvrir avec les 8 tortillas restantes.

Déposer et Cuire les tortillas sur le grill jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et chaudes - Env. 8 minutes.

Suggestion de service : Servir avec de la crème surie et une salade verte.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
 - le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.
- Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie. En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	2000W
Norme	Classe I

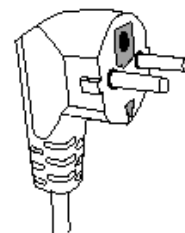
Fabriqué en R.P.C

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE "
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous-bois - France**