

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. Ne plongez jamais la commande **F** dans l'eau ou d'autres liquides et ne la lavez pas sous un jet d'eau.
- L'appareil peut être utilisé uniquement avec la commande **F** (identifiée par le sigle PATØ1).
- Attendez que la plaque soit complètement sèche avant de rebrancher la commande dessus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 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 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**. Cette dernière doit être vidée uniquement après la cuisson et une fois que l'appareil est complètement refroidi.
- 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.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Ces appareils sont conformes à la norme EN 55014 sur l'antiparasitage.
- 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

- A Plaque anti-adhésive
- B Poignées isolantes
- C Trou d'évacuation
- D Lèche-frite 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:

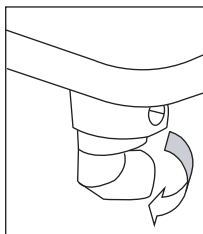
- la tension de votre réseau correspond à celle indiquée en V sur la plaque signalétique appliquée sous l'appareil;
- la prise de courant a une intensité minimale de 10 A;
- la prise est adaptée à la fiche, autrement, faites-la remplacer ;
- la prise est munie d'une mise à la terre efficace. Si cette 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 fonctionner 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)

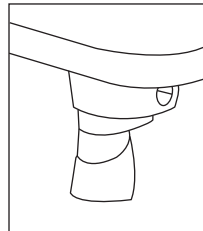
Idéale pour légumes et aliments (oeufs, poisson, fromage, saucisses de Francfort, etc.



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 lèche-frite **D** est positionnée dans son logement (comme indiqué sur la figure page 3).
- Insérez complètement la commande **F** dans le logement approprié comme indique sur la 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).

- 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 faire coïncider le symbole « • » imprimé sur le bouton **G** avec la lampe témoin **H**.
 - 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 videz-la uniquement après la cuisson, lorsque l'appareil est complètement refroidi.

- Essuyez 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.
- Ne plongez jamais la commande **F** dans l'eau ou d'autres liquides et de la lavez pas sous un jet d'eau.
- La plaque peut être lavée à l'eau chaude et au lave-vaisselle.
- Laissez tremper la plaque dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels résidus solides de cuisson.
- Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remontez la commande lorsque la plaque sera complètement 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	13 - 15	Retournez toutes les 2-3 minutes pour une cuisson uniforme
Steak haché	6 - 8	MAX	B	15 - 18	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	4 - 6	Lavez bien le foie; retournez à mi-cuisson
Brochettes	6 - 8	MAX	B	15 - 18	Retournez-les toutes les 3 minutes et 4 sur les côtés
Poulet ouvert en deux	1	MED	B	55 - 60	Retournez souvent (environ toutes les 10 minutes)
Saucisses de Francfort	5 - 6	MAX	A	6 - 8	Coupez-les en deux
Lard maigre	8 - 10	MAX	B	6 - 8	Retournez à mi-cuisson
Saucisses	8 - 10	MAX	B	10 - 12	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	8 - 10	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	12 - 14	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	12 - 14	Coupez-les de la même taille; retournez à mi-cuisson
Oignons (en rondelles)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Coupez-les de la même taille; retournez à mi-cuisson
Polenta (tranches)	14 - 16	MAX	A	15 - 20	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