

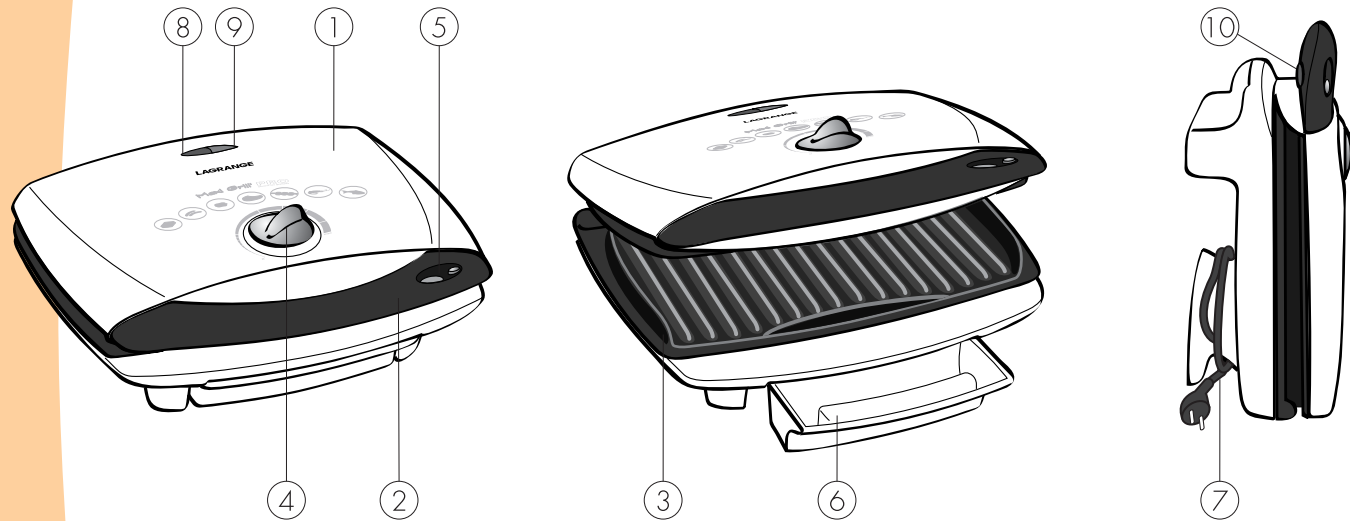
LAGRANGE

Maxi Grill' PRO

Mode d'emploi

User Instructions
Modo de Empleo
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bedienungsanleitung

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



- | | | | | | |
|----|--|----|--|-----|-----------------------------------|
| 1. | Corps en thermo-dur peint | 5. | Minuterie programmable | 8. | Voyant rouge de mise sous-tension |
| 2. | Poignée en thermo-dur | 6. | Bac de récupération des jus de cuisson | 9. | Voyant vert de régulation |
| 3. | Plaques de cuisson avec rebords anti-projections | 7. | Range-cordon | 10. | Logement de la pile de minuterie |
| 4. | Bouton de réglage | | | | |

Description et caractéristiques techniques

Modèle : "Maxi Grill Pro®" réf 069301

1. Corps en thermo-dur peint
2. Large poignée en thermo-dur
3. Plaque de cuisson en aluminium moulé revêtue d'anti-adhésif avec rebords anti-projections
4. Bouton de réglage du thermostat
5. Minuterie programmable
6. Bac amovible en thermoplastique
7. Range cordon
8. Voyant rouge de mise sous tension
9. Voyant vert de régulation
10. Logement de la pile de la minuterie
230 V 50 Hz 1700 W

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger.

Cet appareil est conforme aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 93/68CEE.

Avant d'utiliser l'appareil _____

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Sécurité _____

- Ne laissez jamais votre appareil fonctionner sans surveillance, ne le laissez pas à la portée des enfants ou des personnes non responsables.
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports non stables, souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois vernis etc...) ou près de matériaux inflammables (rideaux, stores...)
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé et s'il présente des détériorations visibles, ceci afin d'éviter un danger. Dans ce cas, retournez-le au service après-vente.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Le cordon ne doit jamais toucher les plaques.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1mm², assurez-vous qu'elle est en bon état.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

FRA

- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas déplacer votre appareil pendant son fonctionnement.
- Utilisez exclusivement la poignée pour ouvrir le produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans s'assurer que le bac de récupération des jus est en place.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- N'utilisez pas le grill en position verticale.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas toucher les parties autres que la poignée en cours de fonctionnement car elles sont chaudes (risque de brûlures).
- Si accidentellement certaines parties du produit s'enflamment, ne les éteignez pas en versant de l'eau mais débranchez l'appareil et servez vous d'un linge humide pour étouffer les flammes.
- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Mise en service et utilisation _____

1 Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage des plaques de cuisson à l'aide d'une éponge humide avant la première utilisation.

Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ 1/2 heure.

2 Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane (appareil fermé).
- Déroulez complètement le cordon et assurez vous qu'il ne touche pas les plaques de cuisson.
- Branchez votre appareil, le voyant rouge s'allume. Tournez le bouton sur la position choisie, le voyant vert s'allume.
- Faites préchauffer votre appareil. Lorsque le voyant vert s'éteint, la bonne température est atteinte.
- Procédez à un léger graissage des plaques de cuisson (ce graissage n'est toutefois pas obligatoire du fait du revêtement anti-adhésif).
- Bien vérifier que le bac à jus est en place avec un peu d'eau au fond.

- Ouvrez l'appareil, placez vos aliments sur la plaque inférieure, refermez l'appareil en pressant légèrement à l'aide de la poignée.
- Programmez le temps de cuisson (en appuyant sur le bouton, choisissez de 1 à 30 minutes).
- Quand le signal retentit, vous pouvez sortir vos aliments.
Si besoin ou en cas de doute, laissez cuire à nouveau.
- Vous pouvez arrêter le signal en appuyant une fois sur le bouton sinon il s'arrête automatiquement au bout de 10 sonneries.

Attention : la minuterie n'arrête pas la cuisson, elle vous indique simplement que le temps programmé est écoulé. Vous pouvez également programmer à nouveau un autre temps.

Le voyant vert peut s'éteindre et s'allumer au cours de la cuisson. Il sert à indiquer que la température réglée est atteinte.

Ne pas utiliser d'ustensile métallique pour manipuler les aliments sur la plaque de cuisson (risque d'endommager le revêtement anti-adhérent).

En cas de mise au rebut de votre appareil après de longues années de service, vous devez penser à retirer la pile du minuteur qui doit être déposée dans un centre de collecte spécialisé.

Entretien

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil avant le nettoyage

- Plaques de cuisson : Frottez avec une éponge douce humide imbibée de produit à vaisselle, rincez, puis séchez avec du papier absorbant. Pour la plaque inférieure, (faites le nettoyage en laissant en place le bac de récupération des jus), vous pouvez mouiller un peu plus, l'eau sale ira dans le bac à jus, rincez et séchez avec du papier absorbant. *Si malgré ces précautions, vous constatez de très légères adhérences ou des tâches de cuisson "caramélisées", ne pas s'en inquiéter, elles ne nuiront en rien lors de vos prochaines utilisations.*
- Ne jamais utiliser : éponges abrasives, solvants, poudre à récurer et décapant à four qui endommageraient sérieusement le revêtement de vos plaques.
- Bac de récupération des jus : vous pouvez le laver dans le panier supérieur du lave vaisselle.
- Corps et parois extérieures: ne pas les laver à grande eau, nettoyez uniquement avec une éponge douce humide imbibée de détergent, séchez avec un chiffon sec.

Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques. Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

Rangement

Vous pouvez ranger votre Grill soit à plat soit en position verticale en entourant le cordon autour du pied.

Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

Elle ne couvre pas :

- les bris de l'appareil par chute ou choc
- les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil ou les erreurs de branchement

Cet appareil est garanti **2 ans** (pièces et main d'oeuvre)

Aucun appareil utilisé (même une seule fois) ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Port : Pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Nous précisons que la garantie sera dénoncée et non valable, en cas de mauvaise utilisation

Usage professionnel ou semi-professionnel : cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage. Aucune garantie ne sera accordée

Conseils et recettes

Les petits secrets du chef

Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez les aliments uniformément et sortez-les du réfrigérateur au moins 1 heure avant la cuisson, ils seront plus tendres et savoureux.

- *Viandes* : Assaisonnez la viande avant de la saisir mais ne salez qu'au moment de servir
- *Poissons* : Essuyez bien les poissons et huilez-les légèrement avant de les poser dans le Grill. N'écaillez pas les poissons fragiles.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de leur épaisseur, de leur nature et de vos goûts personnels.
- L'épaisseur des aliments à cuire ne doit pas être inférieure à 1,2 cm sinon il faut retourner les aliments en cours de cuisson.

Nous vous suggérons ces quelques recettes de sauces faciles à réaliser qui accompagneront agréablement vos viandes et vos poissons.

La sauce chasseur

- 100 gr de champignons de Paris
- 2 échalotes hachées
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 verres d'eau ou de bouillon (obtenu avec une tablette de concentré)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de farine
- 50 gr de beurre
- 1 cuillère à café de fines herbes hachées
- persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, bouquet garni, sel et poivre.

Nettoyez les champignons, coupez-les en lamelles, puis faites les sauter au beurre dans une casserole. Ajoutez les échalotes, saupoudrez de farine et laissez blondir le tout en tournant avec une cuillère en bois. Ajoutez alors le vin, le bouillon, le concentré de tomate et portez à ébullition sans cesser de remuer. Ajoutez ensuite le bouquet garni, salez, poivrez et laissez cuire 15 mn. Au moment de servir, ajoutez les fines herbes.

La sauce piquante

- 50 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/2 litre de bouillon (obtenu avec une tablette de concentré)

- 2 échalotes hachées
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1/2 verre de vinaigre de vin blanc
- 2 cornichons
- persil, estragon, sel et poivre.

Dans une casserole, mettez les échalotes, le vin, le vinaigre et faites réduire de moitié. Ajoutez le bouillon, le concentré de tomate et laissez mijoter 1/4 d'heure. Ensuite, ajoutez le beurre manié (beurre mélangé à la farine) et laissez cuire encore 10 mn. Passez la sauce, ajoutez les fines herbes, le sel, le poivre et les cornichons hachés.

La sauce aïoli

- 4 gousses d'ail
- un jaune d'oeuf
- 1/4 de litre d'huile d'olive
- 1/2 citron
- sel et poivre

Pelez les gousses d'ail, mettez-les dans un mortier, pilez-les. Ajoutez un peu de sel, le jaune d'oeuf et l'huile en mince filet, tout en continuant de tourner avec le pilon. Si le mélange est trop épais, ajoutez de temps en temps quelques gouttes de citron. Salez et poivrez. Nous vous conseillons avant de commencer cette sauce de mettre tous les ingrédients à la même température.

La sauce aux anchois

- 125 gr de beurre
- 6 filets d'anchois hachés
- 1 cuillère à café de persil haché
- 2 cuillères à soupe de câpres égouttées
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Dans une casserole, mettez le beurre et faites-le fondre sur feu doux. Incorporez les anchois, le persil et les câpres, puis retirez du feu aussitôt. Hors du feu, ajoutez le jus de citron.

La sauce bourguignonne

- 1/2 bouteille de Bourgogne rouge
- 2 échalotes hachées
- 75 gr de beurre
- 1 cuillère à café de farine
- 1 brindille de thym
- 1 brin de persil et 1/3 de feuille de laurier
- un peu de sel et de poivre

Dans une casserole, mettez la moitié du beurre, les échalotes et faites dorer doucement, puis ajoutez le vin et faites réduire de moitié. Mélangez le reste du beurre et la farine. Ajoutez ce mélange à la sauce et faites cuire 5 mn. Salez et poivrez.

GRILLADES -

CÔTES DE BOEUF

Préparation : 15 mn - Cuisson : 12 à 15 mn

Position maximum conseillée

- Pour 4 personnes -

- Côte de bœuf de 800gr environ - Sel et poivre.

- Herbes de Provence

Assaisonnez la côte et faites-la cuire environ :

- 8 à 10 minutes pour une cuisson bleue,

- 10 à 12 minutes pour une cuisson saignante.

ENTRECÔTES SAUCE MOUTARDE

Préparation : 5 mn - Cuisson : 3 à 6 mn

Position maximum conseillée

- Pour 2 personnes -

- 2 entrecôtes de 200 g

- 1 cuillère à café de moutarde - Sel et poivre.

Badigeonnez la viande de moutarde, assaisonnez puis faites griller.

- Pour une cuisson bleue : 2 à 3 mn

- Pour une cuisson saignante : 3 à 4 mn

- A point : 5 mn

- Bien cuite : 6 mn

TOURNEDOS DE BOEUF

Préparation : 5 mn - Cuisson : 2 à 4 mn

Position maximum conseillée

- Pour 2 personnes -
- 2 tournedos de filet de boeuf de 200 g chacun
- Sel et poivre - Sauce béarnaise.

Déposez les tournedos sur le grill préchauffé. Laissez cuire de 2 à 4 mn. Savourez avec de la sauce béarnaise ou tout autre condiment à votre goût.

FOIE DE VEAU CITRONNE

Préparation : 5 mn - Marinade : 30 mn

Position maximum conseillée

Cuisson : 5 à 10 mn

- Pour 4 personnes -
- 4 escalopes de foie de veau de 120 g
- 5 cl d'huile
- 3 citrons
- Sel et poivre.
- 2 cuillères à soupe de miel

Pressez les 3 citrons. Mélangez le jus avec le miel, l'huile, le sel et le poivre. Disposez les escalopes de foie de veau dans un plat creux. Recouvrez-les de cette préparation, et laissez-les mariner au frais pendant 30 mn. Mettez les foies de veau égouttés sur le grill en retournant les pièces au moins une fois au bout de 5 mn.

- BROCHETTES -

BROCHETTES DE TROIS PORCS A L'ORANGE

Préparation : 15 mn - Marinade : 2 h - Cuisson : 10 à 15 minutes - Position maximum conseillée

Pour 4 personnes -

- 500 g de filet de porc
- 4 chipolatas
- 2 rognons de porc
- Le jus de 3 oranges
- Paprika et huile
- 4 gousses d'ail
- 1 verre à liqueur de rhum (5 cl)
- 2 citrons verts
- Sel et poivre.

Coupez le filet de porc en cubes d'environ 3 cm de côté. Découpez les chipolatas chacune en 3. Partagez les rognons en 4 morceaux, tranchez les citrons verts en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez jus d'orange, rhum, ail écrasé, sel, poivre et paprika. Faites mariner 2 heures les viandes au frais dans cette préparation. Egouttez les viandes et embrochez-les en les alternant et en intercalant parfois une rondelle de citron vert. Huilez légèrement les brochettes et faites-les griller 10 à 15 minutes.

BROCHETTES DE VEAU ET ROGNON

Préparation : 15 mn - Cuisson : 10 à 15 mn

Position maximum conseillée

- Pour 4 personnes -
- 500 g de filet de veau
- 1 rognon de veau dégraissé
- Huile d'olive, sel et poivre
- Ciboulette ciselée
- 200 g de lard fumé

Coupez le filet de veau et le rognon de veau en cubes de 2 cm environ de côté. Tranchez le lard fumé en morceaux de 2 cm. Enfilez veau, rognon et lard sur des brochettes en les alternant. Salez et poivrez. Huilez légèrement à l'huile d'olive. Faites griller 10 à 15 mn. Servez chaud parsemé de ciboulette.

- POISSONS -

DARNES DE SAUMON GRILLEES A L'ANETH

Préparation : 15 mn - Cuisson : 7 à 10 minutes

Position 5 conseillée

- Pour 4 personnes -
- 4 darnes de saumon
- 4 cuillères à soupe d'aneth haché
- 75 g de beurre ramolli
- Huile
- Sel et poivre.

Assaisonnez les darnes de saumon de sel et de poivre. Badigeonnez-les d'huile et faites-les cuire sur le grill. Pendant ce temps, pilez ensemble beurre ramolli, aneth, sel et poivre. Savourez les darnes grillées très chaudes. Disposez une noix de beurre à l'aneth sur chacune d'elle. Accompagnez de pommes de terre à la vapeur, elles aussi agrémentées d'un peu de beurre à l'aneth.

SOLES GRILLEES

Préparation : 20 mn - Cuisson : 6 à 8 mn

- Pour 2 personnes -
- 2 belles soles
- 30 g de farine - 40 g de beurre
- 150 g de chapelure
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 2 oeufs
- 1 citron - Persil - Sel et poivre.

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les oeufs avec le paprika, le sel et le poivre. Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez à la farine. Lavez les soles et essuyez-les. Passez-les successivement dans les oeufs battus et dans la chapelure. Posez les soles sur le grill. Laissez-les cuire environ 6 mn à 8 mn. Lorsque les soles sont cuites et bien dorées, arrosez-les de beurre fondu additionné de quelques gouttes de citron, saupoudrez-les de persil haché et d'une pincée de paprika.

- DESSERT -

BROCHETTES DE FRUITS D'AUTOMNE CAMELISES

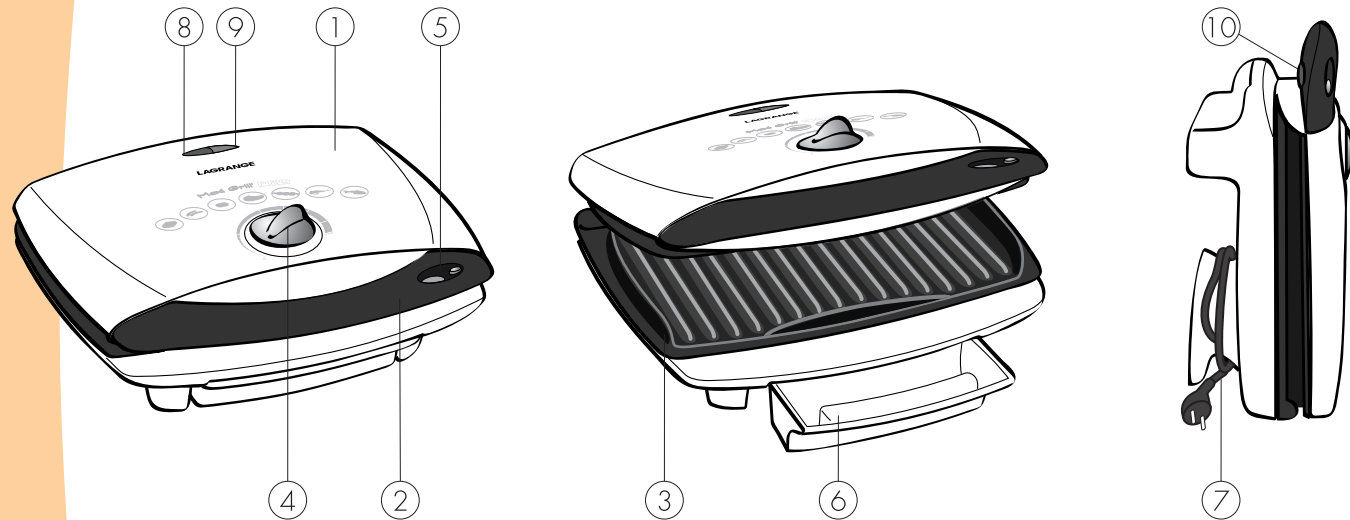
Préparation : 30 mn - Marinade : 1 h - Cuisson : 8 à 12 mn

Position maximum conseillée

- Pour 4 personnes -
- 200 g de pommes (reinettes)
- 200 g de prunes violettes
- 200 g de poires
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 4 cuillères à soupe de vin blanc doux
(Sauternes par exemple)
- 4 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 30 g de beurre

Lavez les prunes, coupez-les en 2, retirez les noyaux. Pelez les pommes et les poires, découpez-les en cubes réguliers. Faites macérer ces fruits pendant une heure dans le vin et la cannelle. Egouttez les morceaux de fruits et formez des petites brochettes sur des baguettes en bois. Déposez vos brochettes sur le grill et faites dorer les fruits pendant 8 à 12 minutes.

- DESCRIPTION AND TECHNICAL CHARACTERISTICS -



- 1. Painted thermoset body
- 2. Large thermoset handle
- 3. Cast aluminium cooking plate with a non-stick layer and edges to prevent splashing
- 4. Setting button for the adjustable thermostat
- 5. Programmable timer
- 6. Removable thermoplastic tray
- 7. Cord holder
- 8. Red "On" indicator
- 9. Green regulating indicator
- 10. Timer battery housing

Description and technical characteristics

Model: Maxi Grill Pro® ref. 069301

1. Painted thermoset body
2. Large thermoset handle
3. Cast aluminium cooking plate with a non-stick layer and edges to prevent splashing
4. Setting button for the adjustable thermostat
5. Programmable timer
6. Removable thermoplastic tray
7. Cord holder
8. Red "On" indicator
9. Green regulating indicator
10. Timer battery housing
230 V 50 Hz 1700 W

Cord:

Before you use the unit each time, you must examine the power supply cable carefully. If it is damaged, you must not use the appliance.

In order to avoid any danger, the cord should only be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or a qualified person approved by the manufacturer.

This appliance complies with Directives 73/23/EEC, 89/336/EEC and 93/68EEC.

Before using the appliance _____

Carefully read these user instructions and follow them. Keep them so you can consult them at a later date.

Safety _____

- Never leave your appliance running unattended, and do not leave it within reach of children or people who are not responsible.
- Never place your kettle on supports that are unstable, not level, flexible or fragile (oilcloth, glass, varnished wood, etc.) or near inflammable materials (curtains, blinds, etc.).
- In order to avoid any danger, do not use the appliance if it has fallen on the floor or if it shows visible signs of damage. Should this have happened, return it to the after-sales service.
- Always completely unwind the cord.
- Connect the cord's plug to a 10/16 A socket fitted with an earth contact.
- The cord must never touch the plates.
- If you have to use an extension cord, you must use a model fitted with an earthed socket and wiring with a section equal to or greater than 1mm^{1/2}. Make sure it is in good condition.
- Take every precaution to ensure that no one will trip up on the cable or its extension cord.
- Never submerge the appliance in water.

ENG

- We recommend you connect the appliance to an installation that has a device with a residual differential current with a breaking current that does not exceed 30mA.
- Do not mount the appliance flush in a wall.
- Do not move your appliance while it is in operation.
- Only use the handle to open the product.
- Never use the appliance without making sure that the juice collection tray is in place.
- Before any cleaning operation, unplug the appliance and let it completely cool down.
- Do not use the grill in a vertical position.
- Never use the appliance as a supplementary heating unit.
- Do not touch the sides (other than the handle) when the unit is operating, as they are very hot (there is a risk of being burnt).
- If certain parts of the product accidentally catch fire, do not extinguish them by throwing water on them. Instead, unplug the appliance and use a damp cloth to extinguish the flames.
- This appliance is solely for domestic use.

Start-up and use

1 First use

- When unwrapping your appliance, make sure you carefully remove all the packing.
- We recommend that you clean the cooking plates by wiping them with a damp sponge before using them the first time.

When new, the appliance may release a small quantity of smoke the first time you use it. To limit this phenomenon, set your appliance to its heating setting for 10 minutes, and then leave it to cool down for half an hour.

2 Start-up

- Place your appliance on a flat surface (with the appliance closed)
- Completely unroll the cord and make sure it is not touching the cooking plates
- Plug your appliance in - the red indicator will light up. Turn the button to the position selected and the green indicator will light up.
- Warm up your appliance. When the green indicator goes out, this means it has reached the right temperature.
- Slightly grease the cooking plates (you don't have to do this however, as they have a non-stick coating).
- Make sure that the juice tray is in position and has a bit of water in it.
- Open the appliance, place your food on the lower plate, and close the appliance by pressing slightly on the handle.
- Set the cooking time (by pressing the button - select 1 to 30 minutes)
- When the signal goes off, you can remove your food. If need be, or if you are in doubt, leave it to cook some more.
- You can switch off the signal by pressing the button once. Otherwise, it will switch off automatically once it has sounded 10 times.

NB: The timer does not switch the cooking off, it simply indicates to you that the set time is up. You can also set another time.

The green indicator may go out and light up during cooking. This is to indicate that the set temperature has been reached.

Do not use metal utensils to move the food on the cooking plate as you run the risk of damaging the non-stick coating.

Should you throw your apparatus out after many years of service, you should remember to remove the timer's battery, which should be left at a specialist collection centre.

Cleaning

Always unplug your appliance and leave it to completely cool down before cleaning it.

- Cooking plates: Wipe with a soft, damp sponge soaked in dishwashing liquid, rinse and then dry with absorbent paper. For the lower plate (leave the juice collection tray in place when cleaning the unit), you can dampen it a bit more as the dirty water will fall into the juice tray, and then rinse and dry it with absorbent paper. If, in spite of these precautions, you notice small bits still stuck on, or brown cooking stains, do not worry - these will not have any harmful effect when you use the unit subsequently.
- Never use abrasive sponges, solvents, scouring or caustic oven powder, which could seriously damage the coating on the plates.

- Juice collection tray: you can wash this in your dishwasher's upper tray.
- Body and external walls: do not wash these in water. Clean them solely with a sponge soaked in detergent, and dry with a dry cloth.

Be careful not to pour water on the electrical components. Never soak your kettle or its base and cord in water.

Storage

- You can store your Grill either flat or vertically, with the cord wrapped around the base.

General warranty conditions

The warranty covers any manufacturing fault or materials defect.

It does not cover:

- Breakage of the apparatus due to dropping it or impacts suffered by it.
- Damage caused by abnormal use of the appliance or incorrectly plugging it in.

This appliance is subject to a **2-year** warranty (parts and labour).

Appliances that have been used (even once) will not be exchanged, but they will be restored to perfect operating condition.

In order to fully maintain your warranty rights, fill in section 2 of the warranty form and send it to our Warranty Service within 30 days of purchase.

Carriage costs: During the warranty period, you will only have to pay for carriage costs for returning the product to the factory. We will send the product back to you at our expense as soon as possible.

Please note that in the event of misuse, the warranty will be declared null and void.

Professional or semi-professional use: This appliance is not designed for such use and no warranty will be granted for it.

Recommendations _____

Chef's little secrets

To obtain the best results, cut the food uniformly and take it out of the refrigerator at least 1 hour before cooking so it will be tender and tasty.

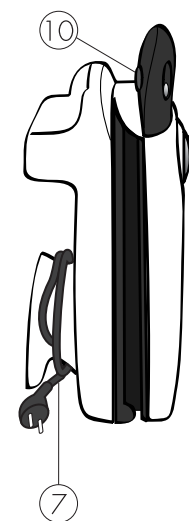
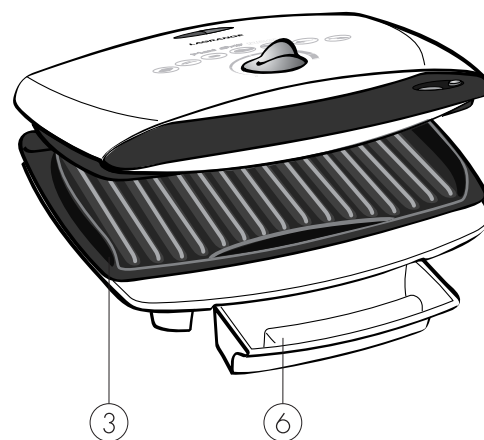
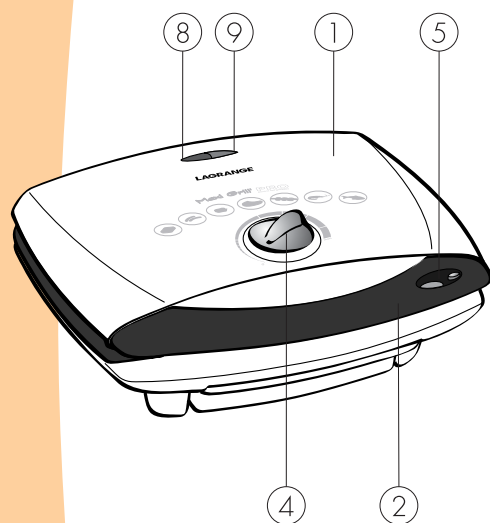
Meat: Season meat before cooking it, but only sprinkle salt on it when serving.

Fish: Wipe the fish well and oil it slightly before placing it in the Grill. Do not scale fragile fish.

The cooking times given are only indicative. They may vary depending on the thickness and nature of the food and your personal tastes.

The pieces to be cooked must have a minimum thickness of 1.2cm, - otherwise the food will have to be turned over when cooking it.

- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS -



1. Cuerpo de thermo-dur pintado
2. Asa amplia de thermo-dur
3. Placa eléctrica de aluminio moldeado con una capa antiadherente con bordes antisalpicaduras
4. Botón para regular el termostato ajustable
5. Contador de tiempo programable
6. Recipiente desmontable de material termoplástico
7. Recogecable
8. Piloto verde de regulación
9. Piloto rojo de puesta con tensión eléctrica
10. Alojamiento de la pila del contador de tiempo

Descripción y características técnicas

Modelo: "Maxi Grill Pro®" Ref 069301

1. Cuerpo de thermo-dur pintado
2. Asa amplia de thermo-dur
3. Placa eléctrica de aluminio moldeado con una capa antiadherente con bordes antisalpicaduras
4. Botón para regular el termostato ajustable
5. Contador de tiempo programable
6. Recipiente desmontable de material termoplástico
7. Recogecable
8. Piloto rojo de puesta con tensión eléctrica
9. Piloto verde de regulación
10. Alojamiento de la pila del contador de tiempo
230 V 50 Hz 1700 W

Cordón:

Antes de utilizar el aparato es necesario examinar atentamente el cable de alimentación eléctrica. No utilizar el aparato si está dañado.

El cordón sólo debe cambiarlo el fabricante, su servicio postventa o una persona cualificada y homologada por el fabricante para evitar cualquier peligro.

Este aparato se ajusta a las Directivas 73/23/CEE, 89/336/CEE y 93/68CEE

Antes de utilizar el aparato

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

Seguridad

- No dejar nunca que el aparato funcione sin vigilancia, no dejarlo al alcance de los niños o de personas no responsables.
- No colocar nunca el aparato sobre soportes no estables, blandos o frágiles (hule, vidrio, madera barnizada, etc...) o cerca de materiales inflamables (cortinas, persianas,...)
- Para evitar cualquier peligro, no utilizar el aparato si se ha caído y presenta deterioros visibles. En este caso, devolverlo al servicio postventa
- Desenrollar siempre completamente el cordón
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra
- El cordón no debe tocar nunca las placas
- Si es necesario utilizar una alargadera, utilizar siempre un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 1 mm², cerciorarse de que está en buen estado.
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera
- No introducir nunca el aparato dentro del agua
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- No encastrar el aparato
- No desplazar el aparato mientras está funcionando
- Utilizan exclusivamente el asa para abrir el aparato.
- No utilizar nunca el aparato sin cerciorarse de que está colocada la bandeja para recoger el jugo
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente

- No utilizar el grill en posición vertical.
- No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- No tocar otras partes que el asa cuando está en funcionamiento ya que están calientes (riesgo de quemaduras)
- Si accidentalmente se prenden fuego algunas partes del producto no apagarlos vertiendo agua. Desconectar el aparato y utilizar un trapo húmedo para ahogar las llamas
- Este aparato está reservado exclusivamente para un uso doméstico

Puesta en funcionamiento y utilización

1 Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Recomendamos limpiar las placas eléctricas con una esponja húmeda antes de utilizarlo por primera vez.

Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno realizar las siguientes operaciones: calentar el aparato durante 10 minutos y, después, dejar enfriar 1/2 hora aproximadamente.

2 Puesta en marcha

- Colocar el aparato sobre una superficie plana (aparato cerrado)
- Desenrollar completamente el cordón y cerciorarse de que no toca las placas eléctricas
- Conectar el aparato, se enciende el piloto rojo. Girar botón hasta la posición elegida, se enciende el piloto verde.
- Precalear el aparato. Cuando se apaga el piloto verde significa que se ha alcanzado la temperatura correcta.
- Echar un poco de aceite en las placas eléctricas (no obstante, este aceite no es obligatorio gracias al recubrimiento antiadherente).

- Cerciorarse de que el recipiente de jugo está colocado y con un poco de agua en el fondo.
- Abrir el aparato, colocar los alimentos sobre la placa inferior, cerrarlo presionando ligeramente con el asa
- Programar el tiempo de asado (con el botón se puede elegir de 1 a 30 minutos)
- Cuando suena la señal se pueden sacar los alimentos. Si es necesario o en caso de duda, seguir asando.
- Se puede detener la señal pulsando una vez en el botón, sino se detiene automáticamente al cabo de 10 veces.

Cuidado: el contador de tiempo no para el aparato, simplemente indica que ha transcurrido el tiempo programado. También se puede programar de nuevo otro tiempo.

El piloto verde puede apagarse y encenderse durante el funcionamiento. Sirve para indicar que se ha alcanzado la temperatura ajustada.

No utilizar ningún utensilio metálico para manipular los alimentos sobre la placa eléctrica (se puede dañar el recubrimiento antiadherente).

Cuando se guarda el aparato durante muchos años hay que retirar la pila del contador de tiempo y entregarla en un centro de recogida especializado.

Mantenimiento

Desenchufar siempre y dejar que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo

- Placas eléctricas: Frotar con una esponja suave y húmeda empapada en producto lavavajillas, aclarar y secar con papel absorbente. Para la placa inferior, (limpiar dejando en su lugar la bandeja para recoger los jugos), se puede mojar un

poco más puesto que el agua sucia irá al recipiente para jugo, aclarar y secar con papel absorbente. Si, a pesar de las precauciones, se observan pequeñas adherencias o manchas de utilización “caramelizadas” no preocuparse ya que no perjudicarán para nada las utilizations siguientes.

- No utilizar nunca: esponjas abrasivas, solventes, limpiador ni decapante para hornos pues dañarían seriamente el revestimiento de las placas.
- Bandeja para recoger los jugos: se puede lavar en la cesta superior del lavavajillas.
- Cuerpo y paredes exteriores: no lavarlas con agua abundante, simplemente limpiarlas con una esponja suave húmeda empapada con detergente y secar con un trapo seco.

Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas. No introducir nunca el aparato dentro del agua.

Para guardar el aparato

- El Grill se puede guardar tanto en posición plana como en posición vertical enroscando el cordón alrededor del pie

Condiciones generales de garantía

La garantía cubre cualquier defecto de fabricación o vicio del material.

No cubre:

- las roturas de aparato debidas a caídas o golpes
- los deterioros provocados por un uso anormal del aparato o los errores a la hora de enchufarlo

Este aparato está garantizado **2 años** (piezas y mano de obra)

No se cambiará ningún aparato utilizado (incluso una sola vez) sino que se pondrá en perfecto estado de funcionamiento.

Para que los derechos de la garantía sean totalmente válidos rellenar la parte 2 de la hoja de garantía y enviarla a nuestro Departamento Garantía dentro de los primeros 30 días después de la compra.

Portes: Durante el periodo de garantía sólo correrán a su cargo los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

La garantía perderá su validez en caso de utilización incorrecta.

Uso profesional o semiprofesional: este aparato no está diseñado para tal uso. No se otorgará ninguna garantía.

Consejos

Trucos del chef

Para obtener los mejores resultados, cortar los alimentos uniformemente y sacarlos del refrigerador al menos 1 hora antes de asarlos, estarán más blandos y sabrosos.

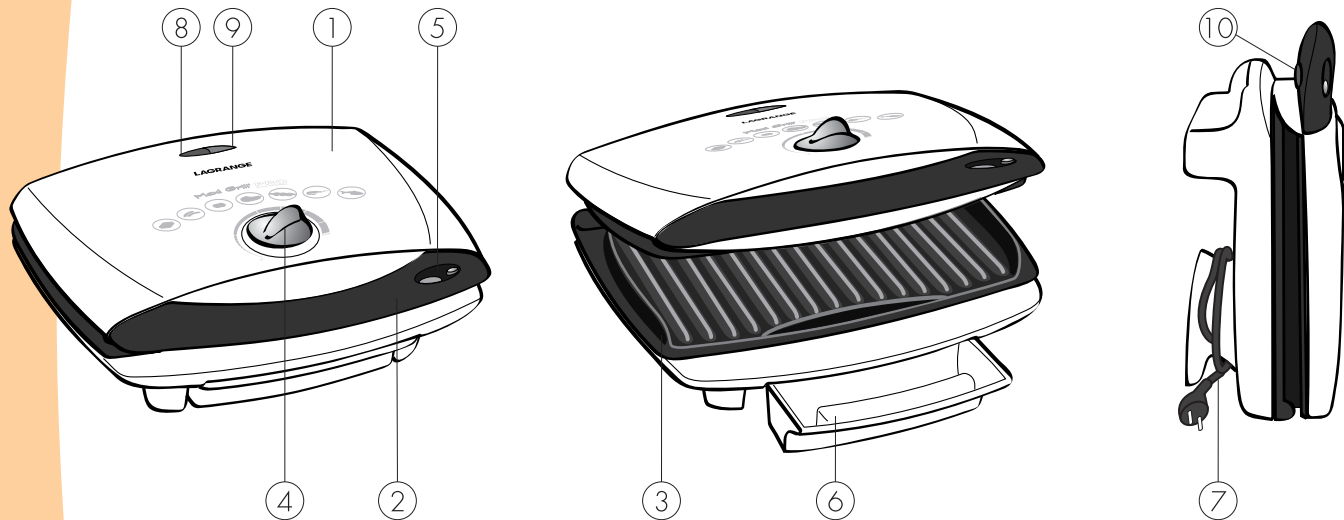
Carnes: Sazonar la carne antes de asarla y no echarle sal hasta el momento de servirla

Pescados: Limpiar bien los pescados y echar aceite ligeramente antes de colocarlos en el Grill. No retirar las escamas de los pescados frágiles.

El tiempo de asado se da de forma orientativa. Puede variar en función de su grosor, tipo y gustos personales.

El grosor de los pedazos a asar no debe ser inferior a 1,2 cm, sino es necesario volver los alimentos mientras se están asando.

- BESCHRIJVING EN TECHNISCHE GEGEVENS -



1. Romp van thermohardend beschilderd materiaal
2. Breed handvat van thermohardend materiaal
3. Aluminium bakplaat met antiaanbaklaag en antipa tranden
4. Regelknoppen van de regelbare thermostaat
5. Instelbare tijdschakelaar
6. Uitneembare bak van thermoplast
7. Bergruimte voor snoer
8. Rood lampje bij aanschakelen
9. Groen lampje bij instellen
10. Batterijhuis van de tijdschakelaar

Beschrijving en technische gegevens —

Model: "Maxi Grill Pro®" ref 069301

1. Romp van thermohardend beschilderd materiaal
2. Breed handvat van thermohardend materiaal
3. Aluminium bakplaat met antiaanbaklaag en antispitranden
4. Regelknoppen van de regelbare thermostaat
5. Instelbare tijdschakelaar
6. Uitneembare bak van thermoplast
7. Bergruimte voor snoer
8. Rood lampje bij aanschakelen
9. Groen lampje bij instellen
10. Batterijhuis van de tijdschakelaar
230 V 50 Hz 1700 W

Snoer:

Voor gebruik moet het snoer zorgvuldig gecontroleerd worden. Als het beschadigd is, moet u het apparaat niet gebruiken.

Het snoer mag alleen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of een bevoegd persoon worden vervangen om alle risico's te vermijden.

Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen 73/23/CEE, 89/336/CEE en 93/68CEE.

Voordat u het apparaat gebruikt _____

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en bewaar deze om ze later te kunnen raadplegen.

Veiligheid _____

- Laat uw apparaat nooit zonder toezicht werken. Hou het buiten het bereik van kinderen of onbevoegde personen.
- Plaats het apparaat nooit op wankel, buigzaam of breekbaar oppervlakken (wasdoek, glas, geveerd hout, etc...) of in de buurt van ontvlambare materialen (gordijnen, stores...)
- Gebruik het apparaat niet wanneer het gevallen of zichtbaar beschadigd is om alle risico's te vermijden. Stuur het in dit geval naar de serviceafdeling terug.
- Rol het snoer steeds volledig af
- Steek de stekker in een geaard stopcontact van 10/16 A
- Het snoer mag nooit met de platen in contact komen
- Als u een verlengsnoer gebruikt, moet u een geaard model gebruiken waarvan de doorsnede van de draden groter dan of gelijk aan 1mm^{1/2} is. Controleer of dit snoer in goede staat verkeert.
- Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen opdat er niemand over het (verleng)snoer struikelt.
- Dompel het apparaat nooit in water onder.

- Het apparaat moet bij voorkeur op een met een differentiële reststroominrichting uitgerust stroomnet worden aangesloten waarvan de uitschakelstroomsterkte minder dan 30mA bedraagt.
- Bouw het apparaat niet in.
- Verplaats nooit uw apparaat zolang het in bedrijf is.
- Gebruik uitsluitend het handvat om het product open te maken.
- Gebruik nooit het apparaat zonder te controleren of de opvangbak voor de jus op zijn plaats zit.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik nooit de grill in verticale stand.
- Gebruik nooit het apparaat als bijverwarming.
- Raak tijdens het gebruik geen andere delen dan het handvat aan, want deze zijn gloeiend heet (kans op brandwonden)
- Als sommige delen van dit product per ongeluk vuur vatten, doof deze dan niet door er water over te gieten, maar haal de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Inbedrijfstelling en gebruik

1 Eerste gebruik

- Verwijder bij het uitpakken zorgvuldig alle elementen waarmee het apparaat vastzit.

- Wij raden u aan de bakplaten voor het eerste gebruik met behulp van een vochtige doek schoon te maken. Wanneer u een nieuw apparaat voor het eerst gebruikt, kan het een beetje rook afgeven. Om de rookontwikkeling binnen de perken te houden, moet u op de volgende manier te werk gaan: laat uw apparaat 10 minuten lang opwarmen en laat het daarna ongeveer een half uur afkoelen.

2 In werking stellen

- Plaats uw apparaat (in gesloten toestand) op een plat vlak
- Rol het snoer helemaal af en zorg ervoor dat het niet met de kookplaten in contact komt
- Schakel uw apparaat in: het rode lampje gaat branden. Draai de knop op de gewenste stand: het groene lampje gaat branden.
- Verwarm uw apparaat voor. Wanneer het groene lampje uitgaat, is de juiste temperatuur bereikt.
- Vet de bakplaten lichtjes in (dankzij de antiaanbaklaag kunt u dit ook achterwege laten).
- Controleer of de opvangbak voor de jus op zijn plaats zit en een beetje water bevat.
- Open het apparaat, plaats de voedingsmiddelen op de onderste plaat en sluit het apparaat door lichtjes op het handvat te drukken.
- Stel de kooktijd in (door op de knop te drukken; kies een kooktijd van 1 tot 30 minuten)
- Wanneer het belletje gaat, kunt u het voedsel eruit nemen. Laat zo nodig of bij twijfel wat langer braden.

- U kunt het belletje stopzetten door één keer op de knop te drukken. Zo niet houdt het belletje vanzelf op na 10 keer rinkelen.

Opgelet: de tijdschakelaar zet het braden niet stop. Hij geeft alleen aan dat de ingestelde tijd verstreken is. U kunt ook opnieuw een andere tijd instellen.

Het groene lampje kan tijdens het braden aan en uitgaan. Het geeft aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Gebruik nooit metalen voorwerpen om de voedingssmiddelen op de kookplaat te verplaatsen of om te keren (de antiaanbaklaag kan hierdoor worden beschadigd)

Wanneer u na vele jaren gebruik uw apparaat afdankt, moet u niet vergeten de batterij uit de tijdschakelaar te nemen en naar een gespecialiseerd afvalverwerkingscentrum te brengen.

Onderhoud

Haal steeds de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Bakplaten: wrijf met een zachte, vochtige, van een vaatwasmiddel doordrenkte spons, spoel en droog met absorberend papier. Om de onderplaat schoon te maken (u kunt schoonmaken zonder de opvangbak eruit te nemen), kunt u de spons een beetje natter maken. Het vuile water komt in de opvangbak terecht. Spoel en droog met absorberend papier. Als u ondanks

al uw voorzorgsmaatregelen zeer lichte aanhechtingen of door het braden ontstane "karamelvlekken" aantreft, hoeft u zich geen zorgen te maken. Deze hebben geen nadelige invloed bij een volgend gebruik.

- Gebruik nooit: schuursponsjes, oplosmiddelen, schuurpoeder en achoolbijtmiddelen voor ovens. Deze zullen ernstige schade aan de bekleding van uw platen toebrengen.
- Opvangbak voor de jus: u kunt deze in de bovenste mand van uw vaatwasmachine wassen.
- Romp en buitenwanden: niet met ruim water wassen, alleen met een vochtige, van een schoonmaakmiddel doordrenkte spons reinigen en met een doek drogen.

Opgelet: laat geen water over de elektrische onderdelen lopen. Dompel het apparaat nooit in water onder.

Opbergen

- U kunt uw Grill horizontaal of verticaal opbergen, waarbij u het snoer rond de voet wikkelt.

Algemene garantievooraarden

De garantie dekt alle fabricagefouten of verborgen gebreken.

Zij dekt niet:

- het breken van het apparaat door vallen of schokken
- beschadigingen die door abnormaal gebruik van het apparaat of verkeerde aansluiting worden veroorzaakt

Dit apparaat heeft een garantie van **2 jaar** (onderdelen en arbeidsloon)

Gebruikte apparaten (zelfs één enkele keer) worden nooit door nieuwe vervangen, maar volledig gerepareerd.

Om uw rechten op garantie niet te verliezen, moet u deel 2 van de garantiebon invullen en binnen 30 dagen na aankoop naar onze Garantieafdeling opsturen.

Portokosten: Tijdens de garantieperiode moet u alleen de portokosten voor het verzenden naar de fabriek betalen. Het terugzenden gebeurt zo spoedig mogelijk op onze kosten.

Wij leggen de nadruk op het feit dat de garantie bij onjuist gebruik vervalt.

Professioneel of semi-professioneel gebruik: dit apparaat is niet bestemd voor een dergelijk gebruik. Er wordt hierop geen enkele garantie verleend.

Tips

Keukengeheimpjes

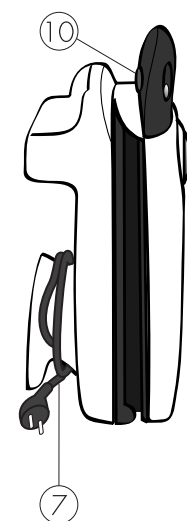
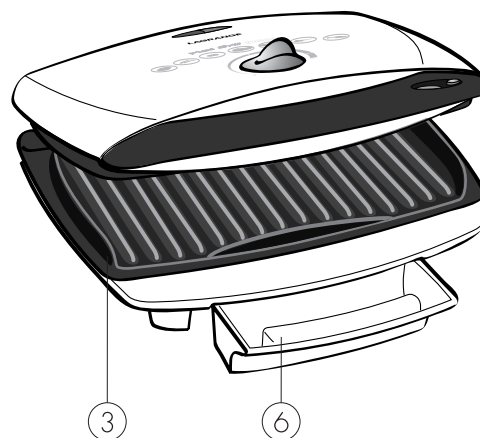
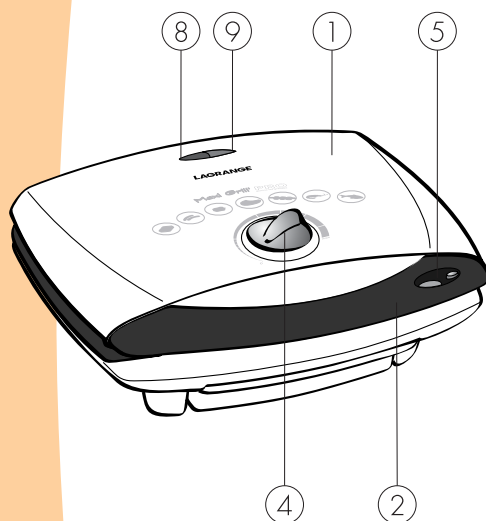
Om de beste resultaten te verkrijgen, moet u de voedingsmiddelen op dezelfde manier snijden en minstens 1 uur voor het braden uit de koelkast halen. Ze worden dan mals en smakelijker.

Vlees: Breng het vlees op smaak voor het braden, maar strooi er net voor het opdienen zout op.

Vis: Droog de vis goed af en smeer hem lichtjes met olie in voordat u hem op de Grill legt. Schub geen kwetsbare vis.

De braadtijden worden slechts ter informatie aangegeven. Zij kunnen variëren al naar gelang de dikte en de aard van het voedsel en uw persoonlijke smaak. De dikte van de te braden lappen moet groter dan 1,2 cm zijn, zo niet moet u de voedingsmiddelen tijdens het braden omkeren.

- DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE -



1. Corpo in termoplastico verniciato
2. Manico largo in termoplastico
3. Piastra di cottura in alluminio stampato rivestito di antiadesivo con bordi antischizzi
4. Manopola di regolazione del Termostato regolabile

5. Contaminuti programmabile
6. Recipiente amovibile in termoplastico
7. Alloggiamento per cordone

8. Spia rossa per la messa sotto tensione
9. Spia verde di regolazione
10. Alloggiamento per la pila del contaminuti

Descrizione e caratteristiche tecniche

Modello : "Maxi Grill Pro®" rif. 069301

1. Corpo in termoindurente verniciato
2. Manico largo in termoindurente
3. Piastra di cottura in alluminio stampato rivestito di anti adesivo con bordi antischizzi
4. Manopola di regolazione del Termostato regolabile
5. Contaminuti programmabile
6. Recipiente amovibile in termoplastica
7. Alloggiamento per cordone
8. Spia rossa per la messa sotto tensione
9. Spia verde di regolazione
10. Alloggiamento per la pila del contaminuti
230 V 50 Hz 1700 W

Cordone :

Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio.

Il cordone deve essere sostituito unicamente dal fabbricante, dal servizio dopo vendita o da un tecnico qualificato e autorizzato dal fabbricante per evitare qualsiasi pericolo.

Questo apparecchio è conforme alle Direttive 73/23/CEE, 89/336/CEE e 93/68CEE

Prima d'utilizzare l'apparecchio _____

Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle per poterle consultare in seguito.

Sicurezza _____

- Non lasciare mai funzionare l'apparecchio senza sorveglianza, non lasciarlo alla portata dei bambini o di persone incapaci di poterlo controllare.
- Non mettere mai l'apparecchio su supporti instabili, non rigidi o fragili (tela cerata, vetro, legno verniciato, ecc...) o vicino a materiali infiammabili (tende, tapparelle...).
- Non usare l'apparecchio se è caduto e se presenta danni visibili, e ciò per evitare dei rischi. In tal caso restituirlo al servizio dopo vendita.
- Svolgere sempre completamente il cordone.
- Collegare la spina del cordone a una presa 10/16 A munita di un contatto con la terra.
- Il cordone non deve mai toccare le piastre.
- Se si deve usare una prolunga, utilizzare obbligatoriamente un modello munito di una presa di terra e con fili di sezione uguale o superiore a 1mm²/2, verificare che sia in buono stato.
- Usare tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non inciampi nel cavo o nella prolunga.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

- Si consiglia di collegare l'apparecchio a un impianto munito di un dispositivo con corrente differenziale residua e con corrente d'interruzione non superiore a 30mA.
- Non incassare l'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Per aprire l'apparecchio, servirsi unicamente della maniglia.
- Non utilizzare mai l'apparecchio prima di aver controllato che il recipiente di ricupero del sugo sia al suo posto.
- Prima di qualsiasi operazione di pulitura, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Non usare il grill in posizione verticale.
- Non usare mai l'apparecchio come riscaldamento integrativo.
- Quando l'apparecchio è in funzione, toccare unicamente il manico perché le altre parti sono calde (rischio di bruciature).
- Se accidentalmente delle parti dell'apparecchio s'infiammano, non spegnerle versandoci dell'acqua, ma scollegare l'apparecchio e servirsi di un panno umido per soffocare le fiamme.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico.

Messa in funzione e utilizzazione _____

1 Prima utilizzazione

- Nell'aprire l'imballaggio dell'apparecchio aver cura di togliere attentamente tutti gli elementi di protezione della confezione.
- Prima della prima utilizzazione, consigliamo la pulizia delle piastre di cottura mediante una spugna umida. Un apparecchio nuovo può fumare leggermente al momento della prima utilizzazione. Per limitare questo fenomeno, procedere nel seguente modo : riscaldare l'apparecchio per 10 minuti, poi lasciarlo raffreddare per circa 1/2 ora.

2 Messa in funzione

- Sistemare l'apparecchio su una superficie piana (apparecchio chiuso).
- Svolgere completamente il cordone e assicurarsi che non tocchi le piastre di cottura.
- Collegare l'apparecchio, la spia rossa si accende. Girare la manopola sulla posizione scelta, la spia verde si accende.
- Preriscaldare l'apparecchio. Quando la spia verde si spegne significa che è stata raggiunta la buona temperatura.
- Effettuare un leggero ingrassaggio delle piastre di cottura (in ogni modo tale ingrassaggio non è obbligatorio in quanto esiste il rivestimento antiadesivo).

- Controllare bene che il recipiente per il sugo sia al suo posto con un po' d'acqua sul fondo.
- Aprire l'apparecchio, mettere gli alimenti sulla piastra inferiore, richiudere l'apparecchio premendo leggermente con il manico.
- Programmare il tempo di cottura (premendo sulla manopola, scegliere da 1 a 30 minuti).
- Quando il segnale sonoro risuona, si possono togliere gli alimenti. Se necessario o in caso di dubbio, far cuocere ancora.
- Si può arrestare il segnale sonoro premendo una volta sul pulsante, altrimenti si arresta automaticamente dopo 10 suonerie.

Importante : il contaminuti non arresta la cottura, ma indica semplicemente che il tempo programmato è trascorso. Inoltre, si può programmare nuovamente un altro tempo. La spia verde può spegnersi ed accendersi durante la cottura. Serve a indicare che la temperatura preregolata è stata raggiunta.

Non adoperare utensili metallici per manipolare gli alimenti sulla piastra di cottura (rischio di danneggiare il rivestimento antiaderente).

Se dopo molti anni di funzionamento dovete disfarvi dell'apparecchio, ricordarsi di togliere la pila del contaminuti che deve essere depositata in un centro di raccolta specializzato.

Manutenzione

Scollegare e lasciare raffreddare sempre e completamente l'apparecchio prima di pulirlo

- Piastre di cottura : strofinare con una spugna soffice, umida e impregnata di un prodotto per stoviglie, sciacquare, poi asciugare con carta assorbente. Per la piastra inferiore : (effettuare la pulizia lasciando sul posto il recipiente per il recupero del sugo), si può usare un po' più d'acqua che poi si riverserà nel recipiente del sugo, sciacquare e asciugare con carta assorbente. Se malgrado queste precauzioni constatate delle leggere aderenze o macchie di cottura "caramellate", non preoccupatevi, non avranno alcun effetto negativo durante le prossime utilizzazioni.
- Non usare mai spugne abrasive, solventi, polvere per lucidare e prodotti per disincrostare il forno i quali danneggerebbero seriamente il rivestimento delle piastre.
- Recipiente per il recupero de sughi : potete lavarlo nel cestello superiore del lavastoviglie.
- Corpo e pareti esterne : non lavarle con una grande quantità d'acqua, pulire unicamente con una spugna morbida, umida e impregnata di detergente, poi asciugare con un panno asciutto.

Importante : non far scorrere l'acqua sulle parti elettriche. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

Sistemazione

- Si può sistemare il Grill sia in piano che in posizione verticale avvolgendo il cordone intorno al piede.

Condizioni generali di garanzia

La garanzia copre ogni difetto di fabbricazione o del materiale

La garanzia non copre :

- Le rotture dell'apparecchio in seguito a caduta o ad urto.
- I guasti provocati da un uso anormale dell'apparecchio o dagli errori di collegamento.

L'apparecchio è garantito per **2 anni** (materiale e manodopera)

Nessun apparecchio utilizzato (anche una sola volta) sarà sostituito, ma verrà rimesso in perfetto stato di funzionamento.

Affinché i vostri diritti alla garanzia siano totalmente preservati, riempire la parte 2 del buono di garanzia e inviarla al nostro Servizio Garanzia entro i 30 giorni successivi all'acquisto.

Porto : Durante il periodo di garanzia saranno a vostro carico unicamente le spese di spedizione alla fabbrica, la rispeditura avverrà a nostre spese nel più breve tempo possibile.

Precisiamo che la garanzia sarà annullata e non valida in caso di errata utilizzazione dell'apparecchio.

Uso professionale o semiprofessionale : l'apparecchio non è concepito per tale uso. Non sarà concessa alcuna garanzia.

Consigli

I segreti dello chef

Per ottenere i migliori risultati, tagliare gli alimenti in modo uniforme e toglierli dal frigorifero almeno 1 ora prima della cottura, saranno così più teneri e saporiti.

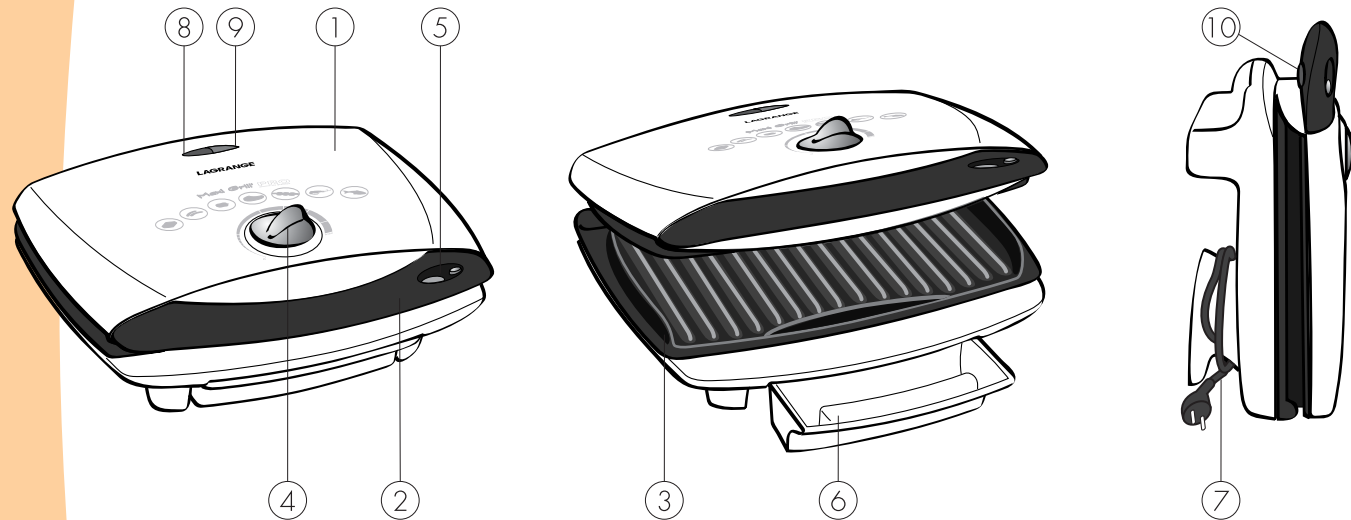
Carni : Condire la carne prima di cuocerla, ma salarla solo al momento di metterla in tavola.

Pesci : Asciugare bene i pesci e oliarli leggermente prima di metterli sul Grill. Non squamare i pesci delicati.

I tempi di cottura sono forniti a titolo indicativo. Possono variare in funzione dello spessore, della natura e dei propri gusti personali.

Lo spessore dei pezzi da cuocere non deve essere inferiore a cm 1,2, altrimenti si devono rivoltare gli alimenti durante la cottura.

- BESCHREIBUNG UND TECHNISCHE DATEN -



- | | | |
|---|---|--|
| <p>1. Körper aus angestrichenem Thermodur</p> <p>2. Breiter Griff aus Thermodur</p> <p>3. Kochplatte aus Gussaluminium mit Klebeschutzbeschichtung und Rändern mit Spritzschutz</p> <p>4. Knopf zum Einstellen des einstellbaren Thermostaten</p> | <p>5. Programmierbare Zeituhr</p> <p>6. Abnehmbares Becken aus Thermoplastik</p> <p>7. Kabelaufnahme</p> | <p>8. Rote Leuchte Gerät unter Spannung</p> <p>9. Grüne Leuchte Regelung</p> <p>10. Fach für die Batterie der Zeituhr</p> |
|---|---|--|

DEU

Beschreibung und technische Daten

Modell "Maxi Grill Pro ®" Ref. 069301

1. Körper aus angestrichenem Thermodur
2. Breiter Griff aus Thermodur
3. Kochplatte aus Gussaluminium mit Klebeschutzbeschichtung und Rändern mit Spritzschutz
4. Knopf zum Einstellen des einstellbaren Thermostaten
5. Programmierbare Zeituhr
6. Abnehmbares Becken aus Thermoplastik
7. Kabelaufnahme
8. Rote Leuchte Gerät unter Spannung
9. Grüne Leuchte Regelung
10. Fach für die Batterie der Zeituhr
230 V 50 Hz 1700 W

Kabel :

Vor jeder Benutzung ist aufmerksam das elektrische Kabel zu prüfen. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Das Kabel darf nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine qualifizierte und vom Hersteller zugelassene Person ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

Dieses Gerät ist mit den Direktiven 73/23/EWG, 89/336/EWG und 93/68/EWG konform.

Vor der Benutzung des Gerätes

Aufmerksam diese Bedienungsanleitung lesen und sie so aufbewahren, dass sie später eingesehen werden kann.

Sicherheit

- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals ohne Überwachung, vermeiden Sie den Zugang von Kindern oder nicht Verantwortlichen.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf nicht stabile, weiche oder anfällige Unterlagen (Wachstuchdecke, Glas, lackiertes Holz usw.) oder in die Nähe von brennbaren Werkstoffen (Vorhänge, Gardinen usw.).
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist und wenn Schäden sichtbar sind, um Gefahren vorzubeugen. Schicken Sie es dann an den Kundendienst ein.
- Rollen Sie das Kabel immer ganz ab.
- Schliessen Sie den Stecker des Kabels an eine Steckdose 10/16 A mit Erdung an.
- Das Kabel darf niemals mit den Platten in Berührung kommen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen wollen, müssen Sie unbedingt ein Kabel mit Erdleiter und einem Leiterquerschnitt von mindestens 1 mm^{1/2} benutzen ; vergewissern Sie sich auch des guten Zustands dieses Kabels.

- Treffen Sie alle erforderlichen Vorsichtsmassnahmen, damit sich niemand die Füsse im Kabel oder im Verlängerungskabel verfangen kann.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage anzuschliessen, die mit einem Reststrom-Differenzschalter ausgerüstet ist, dessen Auslösungsstromstärke nicht über 30 mA liegen sollte.
- Das Gerät darf nicht als Einbaumöbel verwendet werden.
- Bewegen Sie Ihr Gerät nicht von der Stelle, während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie ausschliesslich den Griff, um das Gerät zu öffnen.
- Benutzen Sie niemals das Gerät, ohne sich dessen zu vergewissern, dass der Saftauffang eingesetzt ist.
- Vor jedem Reinigungsvorgang trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen es vollständig abkühlen.
- Benutzen Sie den Grill nicht in senkrechter Stellung.
- Benutzen Sie niemals das Gerät als Zusatzheizung.
- Berühren Sie keine anderen Teile als den seitlichen Griff, während das Gerät in Betrieb ist, denn sie sind heiss (Verbrennungsgefahr).
- Wenn versehentlich gewisse Teile des Geräts Feuer fangen, begiessen Sie sie nicht mit Wasser, um sie zu löschen, sondern ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen.
- Dieses Gerät ist ausschliesslich für eine Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Inbetriebnahme und Benutzung _____

1 Erste Inbetriebnahme

- Wenn Sie Ihr Gerät auspacken, achten Sie darauf, alle zum Verkeilen benutzten Elemente zu entfernen.
- Wir empfehlen Ihnen, die Kochplatten mit einem feuchten Schwamm zu reinigen, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.

Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung leicht rauchen. Um diese Erscheinung in Grenzen zu halten, gehen Sie folgendermassen vor : Lassen Sie Ihr Gerät 10 Minuten lang heizen und dann etwa eine halbe Stunde abkühlen.

2 Inbetriebnahme

- Stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene Fläche (Gerät geschlossen).
- Rollen Sie das Kabel vollkommen ab und vergewissern Sie sich dessen, dass es nicht mit den Kochplatten in Berührung kommt.
- Schalten Sie Ihr Gerät ein ; die rote Leuchte leuchtet auf. Drehen Sie den Knopf in die gewählte Stellung, die grüne Leuchte leuchtet auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät vorheizen. Wenn die grüne Leuchte erlischt, ist die richtige Temperatur erreicht.
- Fetten Sie die Kochplatten leicht ein (dieses Einfetten ist jedoch auf Grund der Klebeschutzbeschichtung nicht unbedingt erforderlich).
- Überprüfen Sie, ob das Saftbecken mit etwas Wasser am Boden eingesetzt ist.

- Öffnen Sie das Gerät, geben Sie Ihre Nahrungsmittel auf die untere Platte, schliessen Sie das Gerät, indem Sie mittels des Griffs einen leichten Druck ausüben.
- Programmieren Sie die Kochzeit (wählen Sie zwischen 1 und 30 Minuten mittels eines Drucks auf den Knopf).
- Wenn das Signal ertönt, können Sie Ihre Nahrungsmittel entnehmen. Falls erforderlich oder in Zweifelsfällen können Sie nachkochen.
- Sie können das Signal abschalten, indem Sie einmal auf den Knopf drücken ; ansonsten bricht das Signal nach 10 Tönen automatisch ab.

Achtung : Die Zeituhr schaltet das Kochen nicht ab, sondern zeigt Ihnen nur an, dass die programmierte Zeit abgelaufen ist. Sie können dann auch eine neue Zeit programmieren.

Die grüne Leuchte kann im Verlauf des Kochvorgangs erlöschen und wieder aufleuchten. Sie dient dazu anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Benutzen Sie keinen Metallgegenstand, um die Nahrungsmittel auf der Kochplatte zu bewegen (Gefahr einer Beschädigung der Klebeschutzbeschichtung).

Wenn Ihr Gerät nach langen Jahren Betrieb entsorgt werden soll, müssen Sie daran denken, die Batterie aus der Zeituhr zu entfernen, da diese in einem spezialisierten Sammelzentrum abgegeben werden muss.

Wartung

Schalten Sie immer Ihr Gerät ab und lassen Sie es vollkommen abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Kochplatten : Scheuern Sie mit einem weichen feuchten Schwamm mit einem Geschirrspülmittel, und trocknen Sie dann mit Haushaltsrollenpapier. Für die untere Platte (lassen Sie beim Reinigen Platz für das Saftaufnahmebecken) können Sie etwas nasser arbeiten, da das Schmutzwasser in den Saftbehälter ablaufen wird ; spülen Sie und trocknen Sie mit Haushaltsrollenpapier. Wenn Sie trotz dieser Vorsichtsmassnahmen leichte Klebestellen oder "Sahnebonbon"-Kochspuren feststellen, machen Sie sich keine Sorgen, sie werden Ihren nächsten Kochvorgängen nicht abträglich sein.
- Benutzen Sie niemals : kratzende Schwämme, Lösungsmittel, Putzpulver oder Herdreiniger, die die Beschichtung Ihrer Kochplatten stark beschädigen könnten.
- Saftaufnahmebecken : Sie können es im oberen Korb des Geschirrspülers waschen.
- Körper und Aussenwände : nicht mit viel Wasser waschen, nur mit einem mit Geschirrspülmittel getränkten weichen feuchten Schwamm reinigen, mit einem trockenen Lappen trocknen.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Bauteile läuft. Tauchen Sie niemals Ihr Gerät in Wasser.

Aufräumen

- Sie können Ihren Grill flach oder senkrecht stehend aufräumen und dabei das Kabel um den Fussteil rollen.

Allgemeine Garantiebedingungen

Die Garantie deckt aller Herstellungs- oder Werkstoff-Fehler.

Sie deckt nicht :

- Bruch des Geräts nach Fall oder Schlag
- Schäden auf Grund einer unrichtigen Benutzung des Gerätes oder eines falschen Anschlusses

Dieses Gerät ist **2 Jahre** garantiert (Teile und Arbeit).

Kein (auch nur ein einziges Mal) benutztes Gerät wird ausgetauscht, sondern in einwandfreien Betriebszustand versetzt.

Um sich Ihr Anrecht auf die Garantie zu sichern, füllen Sie den Abschnitt 2 des Garantiescheins aus und schicken Sie ihn innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf an unsere Abteilung Garantie.

Versandkosten : Während der Garantiezeit gehen nur die Versandkosten ins Werk zu Ihren Lasten, die Kosten für die Rücksendung in der bestmöglichen Frist werden von uns getragen.

Wir weisen darauf hin, dass die Garantie hinfällig und ungültig wird, wenn das Gerät unrichtig benutzt worden ist.

Profi-oder Halbprofi-Verwendung : Dieses Gerät ist nicht für eine derartige Verwendung vorgesehen und kommt dann nicht in den Genuss der Garantie.

Ratschläge

Die kleinen Geheimnisse des Chefs

Für bestmögliche Ergebnisse schneiden Sie die Nahrungsmittel einheitlich und nehmen Sie sie mindestens eine Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank ; dann werden sie zarter und schmackhafter sein.

Fleisch : Würzen Sie Fleisch, bevor Sie es anbraten, aber salzen Sie es erst, wenn Sie es auf den Tisch bringen.

Fisch : Wischen Sie Fisch gut ab und ölen Sie ihn leicht ein, bevor Sie ihn in den Grill bringen. Zarte Fische sollten nicht geschuppt werden.

Die Kochzeiten sind hinweishalber gegeben. Sie können in Abhängigkeit von der Dicke, ihrer Art und Ihrem persönlichen Geschmack schwanken.

Die Dicke der zu kochenden Stücke sollte nicht unter 1,2 cm betragen, ansonsten müssen die Nahrungsmittel während des Kochvorgangs umgedreht werden.

LAGRANGE
23, rue Guilloux BP19
69563 ST GENIS LAVAL cedex
<http://www.lagrange.fr>
E-mail info@lagrange.fr

LAGRANGE