nilson Life

PARRILLA ELÉCTRICA
CONTACT GRILL
NPG7500FX



Manual de instrucciones
Instruction manual

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar lesiones personales, daños materiales o un uso no conforme a la normativa CE.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico o profesional ligero, según lo especificado por el fabricante. No lo utilice para fines distintos a los previstos.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato, conforme a la norma EN 60335-1.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes. Utilice únicamente los mandos y asas. Riesgo de quemaduras.

Utilice siempre guantes de cocina o protección resistente al calor para manipular bandejas, rejillas o alimentos durante o después del uso.

No introduzca ni coloque materiales inflamables como papel, cartón, plástico o textiles en el interior o en las proximidades del aparato. Riesgo de incendio.

Asegure una ventilación adecuada alrededor del aparato. No cubra las aberturas de ventilación ni coloque el aparato contra paredes o en espacios cerrados.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños visibles. En caso de avería, contacte exclusivamente con un servicio técnico autorizado.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o cuando no esté en uso.

No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos. Riesgo de descarga eléctrica.

No utilice el aparato cerca de agua, fregaderos o en ambientes húmedos.

No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

No desplace el aparato mientras esté caliente o en funcionamiento. Espere a que se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

Utilice únicamente accesorios y bandejas suministrados o recomendados por el fabricante.

No intente reparar ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado.

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con los residuos domésticos. Debe entregarse en un punto de recogida selectiva conforme a la Directiva 2012/19/UE (RAEE).

SAFETY WARNINGS

Read this manual carefully before using the appliance. Failure to follow the instructions may result in personal injury, property damage, or non-compliance with CE regulations.

This appliance is designed exclusively for domestic or light professional use, as specified by the manufacturer. Do not use it for purposes other than those intended.

This appliance must not be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, unless they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance, in accordance with EN 60335-1.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children. Children must not play with the appliance.

Accessible surfaces may become hot during operation. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs only. Risk of burns.

Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling trays, racks, or food during or after operation.

Do not place flammable materials, such as paper, cardboard, plastic, or textiles, inside or near the appliance. Fire hazard.

Ensure adequate ventilation around the appliance. Do not cover ventilation openings or place the appliance against walls or enclosed spaces.

Do not operate the appliance if the power cord or plug is damaged. In the event of a malfunction, contact an authorized service center only.

Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning, maintenance, or when not in use.

Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or other liquids. Risk of electric shock.

Do not use the appliance near water, sinks, or in humid environments.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

Do not move the appliance while it is hot or in operation. Allow it to cool down completely before handling or cleaning.

Use only accessories and trays supplied or recommended by the manufacturer.

Do not attempt to repair or modify the appliance. Repairs must be carried out exclusively by qualified technical personnel.

At the end of its service life, the appliance must not be disposed of with household waste. It must be taken to a selective collection point in accordance with Directive 2012/19/EU (WEEE).

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. O incumprimento das instruções pode causar ferimentos pessoais, danos materiais ou uma utilização não conforme com a regulamentação CE.

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico ou profissional ligeiro, conforme especificado pelo fabricante. Não o utilize para fins diferentes dos previstos.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, salvo sob supervisão ou após instruções relativas à utilização segura do aparelho, em conformidade com a EN 60335-1.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

As superfícies acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Não toque nas superfícies quentes. Utilize apenas os puxadores e comandos. Risco de queimaduras.

Utilize sempre luvas térmicas ou proteção resistente ao calor ao manusear tabuleiros, grelhas ou alimentos durante ou após a utilização.

Não coloque materiais inflamáveis, como papel, cartão, plástico ou tecidos, no interior ou nas proximidades do aparelho. Perigo de incêndio.

Assegure uma ventilação adequada em redor do aparelho. Não cubra as aberturas de ventilação nem coloque o aparelho encostado a paredes ou em espaços fechados.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha apresentarem danos. Em caso de avaria, contacte apenas um serviço técnico autorizado.

Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de o limpar, realizar manutenção ou quando não estiver em uso.

Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou outros líquidos. Risco de choque elétrico.

Não utilize o aparelho perto de água, lava-loiças ou em ambientes húmidos.

Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

Não desloque o aparelho enquanto estiver quente ou em funcionamento. Aguarde que arrefeça completamente antes de o manusear ou limpar.

Utilize apenas acessórios e tabuleiros fornecidos ou recomendados pelo fabricante.

Não tente reparar nem modificar o aparelho. As reparações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

No final da sua vida útil, o aparelho não deve ser eliminado com os resíduos domésticos. Deve ser entregue num ponto de recolha seletiva conforme a Diretiva 2012/19/UE (REEE).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou une utilisation non conforme à la réglementation CE.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique ou professionnel léger, tel que spécifié par le fabricant. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, conformément à la norme EN 60335-1.

Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les poignées et les commandes. Risque de brûlures.

Utilisez toujours des gants de cuisine ou une protection résistante à la chaleur pour manipuler les plateaux, grilles ou aliments pendant ou après l'utilisation.

Ne placez pas de matériaux inflammables tels que du papier, du carton, du plastique ou des textiles à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Risque d'incendie.

Assurez une ventilation suffisante autour de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation et ne placez pas l'appareil contre des murs ou dans des espaces confinés.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). En cas de dysfonctionnement, contactez uniquement un service après-vente agréé.

Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage, l'entretien ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de choc électrique.

N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, d'un évier ou dans des environnements humides.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement. Laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.

Utilisez uniquement les accessoires et plateaux fournis ou recommandés par le fabricant.

Ne tentez pas de réparer ou de modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel technique qualifié.

En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte sélective conformément à la Directive 2012/19/UE (DEEE).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto delle istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o un uso non conforme alla normativa CE.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico o professionale leggero, come specificato dal produttore. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio, in conformità alla norma EN 60335-1.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le superfici accessibili possono diventare calde durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde. Utilizzare solo manopole e impugnature. Rischio di ustioni.

Utilizzare sempre guanti da forno o protezioni resistenti al calore quando si maneggiano teglie, griglie o alimenti durante o dopo l'uso.

Non collocare materiali infiammabili come carta, cartone, plastica o tessuti all'interno o vicino all'apparecchio. Pericolo di incendio.

Garantire un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio. Non coprire le aperture di ventilazione e non posizionare l'apparecchio contro pareti o in spazi chiusi.

Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In caso di guasto, contattare esclusivamente un centro di assistenza autorizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia, della manutenzione o quando non è in uso.

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Rischio di scossa elettrica.

Non utilizzare l'apparecchio vicino all'acqua, a lavelli o in ambienti umidi.

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.

Non spostare l'apparecchio mentre è caldo o in funzione. Lasciarlo raffreddare completamente prima di maneggiarlo o pulirlo.

Utilizzare esclusivamente accessori e teglie forniti o raccomandati dal produttore.

Non modificare né tentare di riparare l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Al termine della vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere conferito a un centro di raccolta differenziata in conformità alla Direttiva 2012/19/UE (RAEE).

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder einer nicht CE-konformen Verwendung führen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten oder leichten professionellen Gebrauch bestimmt, wie vom Hersteller angegeben. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, es sei denn unter Aufsicht oder nach Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts, gemäß EN 60335-1.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie nur Griffe und Bedienelemente. Verbrennungsgefahr.

Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Bleche, Roste oder Speisen während oder nach dem Betrieb handhaben.

Stellen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff oder Textilien in oder in der Nähe des Geräts ab. Brandgefahr.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab und stellen Sie das Gerät nicht an Wände oder in geschlossene Räume.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich im Störungsfall ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen, warten oder wenn es nicht in Gebrauch ist.

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlags.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, Spülen oder in feuchten Umgebungen.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß oder in Betrieb ist. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.

Verwenden Sie nur das vom Hersteller gelieferte oder empfohlene Zubehör.

Nehmen Sie keine Veränderungen oder Reparaturversuche am Gerät vor. Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Am Ende seiner Lebensdauer darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es muss gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) einer getrennten Sammlung zugeführt werden.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARRILLA DE CONTACTO

MODELO NO.: NPG7500FX



220-240V ~ 50-60Hz 750W

Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de operar el aparato y consérvelas para futuras consultas.

1. Este aparato es solo para uso doméstico. No lo utilice para fines distintos a los previstos. No lo use en exteriores.
2. No deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso. Los niños pequeños o las personas con capacidades reducidas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen ni hagan un uso indebido del aparato.
3. No toque las superficies calientes; utilice el mango para levantar la placa superior.
4. Utilice siempre la parrilla sobre una superficie seca y nivelada.
5. No coloque este aparato sobre ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno caliente.

6. Al utilizar este aparato, deje un espacio de aire adecuado en la parte superior y en todos los lados para permitir la circulación.
7. En superficies donde el calor pueda causar problemas, se recomienda el uso de una base aislante.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, toque superficies calientes o se enrede.
9. No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
10. Apague siempre el aparato desde la toma de corriente y luego retire el enchufe antes de intentar moverlo, cuando no esté en uso y antes de limpiarlo o guardarlo.
11. No utilice abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos ni limpiadores de horno para limpiar este aparato.
12. Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato en busca de daños. Si se detecta algún daño, deje de usar el aparato inmediatamente y devuélvalo completo al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reemplazo o reparación.
13. Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional al usar aparatos eléctricos. Es aconsejable que se instale un interruptor de seguridad con una corriente residual nominal no superior a 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el aparato. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.



Retire todo el material promocional y de embalaje antes de usar el aparato. Verifique que las placas de cocción estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, límpielas con un paño húmedo.

Para usar como parrilla

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 230/240 V o 120 V/110 V y encienda el aparato. Se encenderán la luz roja de encendido “On” y la luz verde “Ready”.
2. Deje que la parrilla y la sandwichera se precalienten hasta que la luz verde “Ready” se apague.
3. Coloque la carne o los alimentos a cocinar sobre la placa de cocción inferior. Consulte las recetas o la guía de parrillado para conocer los tiempos de cocción.
4. Cierre la placa de cocción superior, que cuenta con una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente los alimentos. La placa superior debe bajarse completamente para obtener marcas de parrilla en los alimentos seleccionados.
5. Cuando los alimentos estén cocinados, abra la tapa. Retire los alimentos con la ayuda de una espátula de plástico.

Para usar como sandwichera

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 230/240 V y encienda el aparato. Se encenderán la luz roja de encendido “On” y la luz verde “Ready”.
2. Deje que la parrilla y la sandwichera se precalienten hasta que la luz verde “Ready” se apague.
3. Durante este tiempo, prepare el sándwich y colóquelo sobre la placa de cocción inferior. Coloque siempre los sándwiches hacia la parte trasera de la placa inferior.
4. Cierre la placa de cocción superior, que cuenta con una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente el sándwich. La placa superior debe bajarse completamente para cocinar los sándwiches.
5. El tostado debe tardar aproximadamente entre 4 y 5 minutos. El tiempo exacto dependerá del gusto personal y también del tipo de pan y relleno utilizado.
6. Cuando el sándwich esté listo, utilice el mango para abrir la tapa. Retire el sándwich con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilice pinzas metálicas ni cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

Uso de la función de control de altura de parrillado ajustable

Su parrilla y sandwichera cuenta con una función de control de altura de parrillado ajustable que le permite fijar la placa superior en diferentes posiciones por encima de la placa inferior. Esto permite utilizar la parrilla y sandwichera para cocinar ingredientes delicados, como pescado y panes para hamburguesas, sin aplastarlos.

1. Deje que la parrilla y sandwichera se precalienten hasta que la luz verde “READY” se encienda.
2. Coloque los alimentos a grillar sobre la placa inferior.
3. Mueva el clip de control de parrilla ajustable, ubicado en el lado derecho de la parrilla y sandwichera, hasta la altura deseada.
4. Baje lentamente la placa superior hasta que repose sobre el clip de control de altura.
5. La placa superior irradiará el calor necesario para grillar ligeramente los alimentos.



Consejos para obtener los mejores resultados al cocinar carne

Para obtener los mejores resultados al grillar, utilice cortes de carne lo suficientemente gruesos como para que entren en contacto con la placa superior y la placa inferior cuando la parrilla y sandwichera esté cerrada.

Cortes recomendados

Carne de res: solomillo (New York), cuadril, rib eye (bife ancho), filete.
Cordero: filetes de pierna de cordero recortados, filete, lomo, chuletas y cordero en cubos.
Cerdo: chuletas de lomo tipo mariposa, costillas, filetes de pierna, filetes, cerdo en cubos.

1. Se pueden utilizar cortes más duros como paleta de res, bistec de tapa o cortes delanteros o chuletas de cuello de cordero. Para ablandarlos, marínelos durante algunas horas o toda la noche en una marinada con vino o vinagre para ayudar a descomponer el tejido conectivo.
2. No agregue sal a la carne antes de cocinarla. La sal extrae los jugos y endurece la carne.
3. Si utiliza una receta de marinada o carnes previamente marinadas de su proveedor, escurra el exceso de marinada y séquelas con papel de cocina antes de colocarlas en la parrilla y sandwichera. Algunas marinadas contienen altos niveles de azúcar que pueden quemarse en la placa al cocinarse.
4. No cocine la carne en exceso; incluso el cerdo se disfruta mejor rosado y jugoso.
5. No pinche la carne con un tenedor ni la corte mientras se cocina. Esto permite que los jugos se escapen, dando como resultado una carne más dura y seca. Utilice pinzas en su lugar.
6. Al retirar trozos de pescado, utilice una espátula plana de plástico resistente al calor para sostener los alimentos.
7. Hervir parcialmente las salchichas puede evitar la necesidad de pincharlas antes de cocinarlas.

USO COMO PARRILLA ABIERTA





1. Coloque la parrilla tostadora sobre una superficie limpia y plana donde vaya a cocinar. La parrilla tostadora puede colocarse en posición plana. Si desea abrir la tapa superior hasta dejarla plana, primero debe tirar del botón.
La placa/tapa superior queda al mismo nivel que la placa/base inferior. Las placas superior e inferior se alinean para crear una sola superficie grande de cocción. Para colocar la parrilla tostadora en esta posición, localice la palanca de liberación de la bisagra en el brazo derecho.
2. Con la mano izquierda sobre el mango, utilice la mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Empuje el mango hacia atrás hasta que la tapa quede apoyada de forma plana sobre la encimera. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante el mango y la tapa para volver a la posición cerrada.
3. Utilice la parrilla tostadora como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, bistecs, aves (no se recomienda cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en una parrilla abierta), pescado y verduras.
4. Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil de uso de la parrilla tostadora. En la posición abierta, se dispone del doble de superficie de cocción.
5. Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos por separado sin mezclar sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también permite acomodar distintos cortes de carne con diferentes grosores, lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.

Guía de parrillado

Ingrediente y tipo		Tiempo de cocción
Carne de res	> bistec de solomillo	3 minutos (término medio) 5–6 minutos (bien cocido)
	> bistec de solomillo	1–2 minutos
	> bistec “minute”	4–6 minutos
	> hamburguesas	4–6 minutos
	> scotch fillet (bife ancho)	
Cerdo	> bistecs de lomo > filete > tocino	2–3 minutos
Cordero	> Lomo	3 minutos
	> Chuletas	4 minutos
	> bistecs de pierna	4 minutos
Pollo	> pechuga	6 minutos o hasta que esté bien cocido
	> filetes de muslo	4–5 minutos o hasta que esté bien cocido
Salchichas	> delgadas	3–4 minutos
	> gruesas	6–7 minutos
Sándwich o focaccia		3–5 minutos o hasta que esté dorado
Verduras en rodajas 1 cm de grosor	> berenjena > zucchini > batata	3–5 minutos

Mariscos	> filetes de pescado > rodajas de pescado > pulpo (limpio) > camarones > vieiras	2–4 minutos 3–5 minutos 3 minutos 2 minutos 1 minuto

Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, apague el aparato desde el tomacorriente y luego retire el enchufe. Deje que la parrilla y sandwichera se enfríen antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia. Limpie siempre la parrilla y sandwichera después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de alimentos adheridos. Limpie las placas de cocción con un paño suave para retirar los restos de comida. Para residuos adheridos, aplique un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los restos y luego limpie con una esponja plástica no abrasiva, o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos.

Limpieza de la bandeja recolectora de grasa

Retire y vacíe la bandeja recolectora después de cada uso y lávela con agua tibia y detergente. Evite el uso de esponjas abrasivas o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie. Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave, y vuelva a colocarla en su posición.

Almacenamiento

Para guardar la parrilla y sandwichera:

1. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
2. Deje que la parrilla se enfríe completamente.
3. Deslice el clip de almacenamiento del cable hacia el asa frontal hasta la posición **LOCK**, de modo que las placas de cocción superior e inferior queden bloqueadas juntas.
4. Encaje la bandeja recogegotas extraíble en su lugar.
5. Enrolle el cable en el área de almacenamiento del cable situada debajo de la unidad.
6. Guárdelo sobre una superficie plana, seca y nivelada.

INSTRUCTION MANUAL

CONTACT GRILL

MODEL NO.: KJ-215A

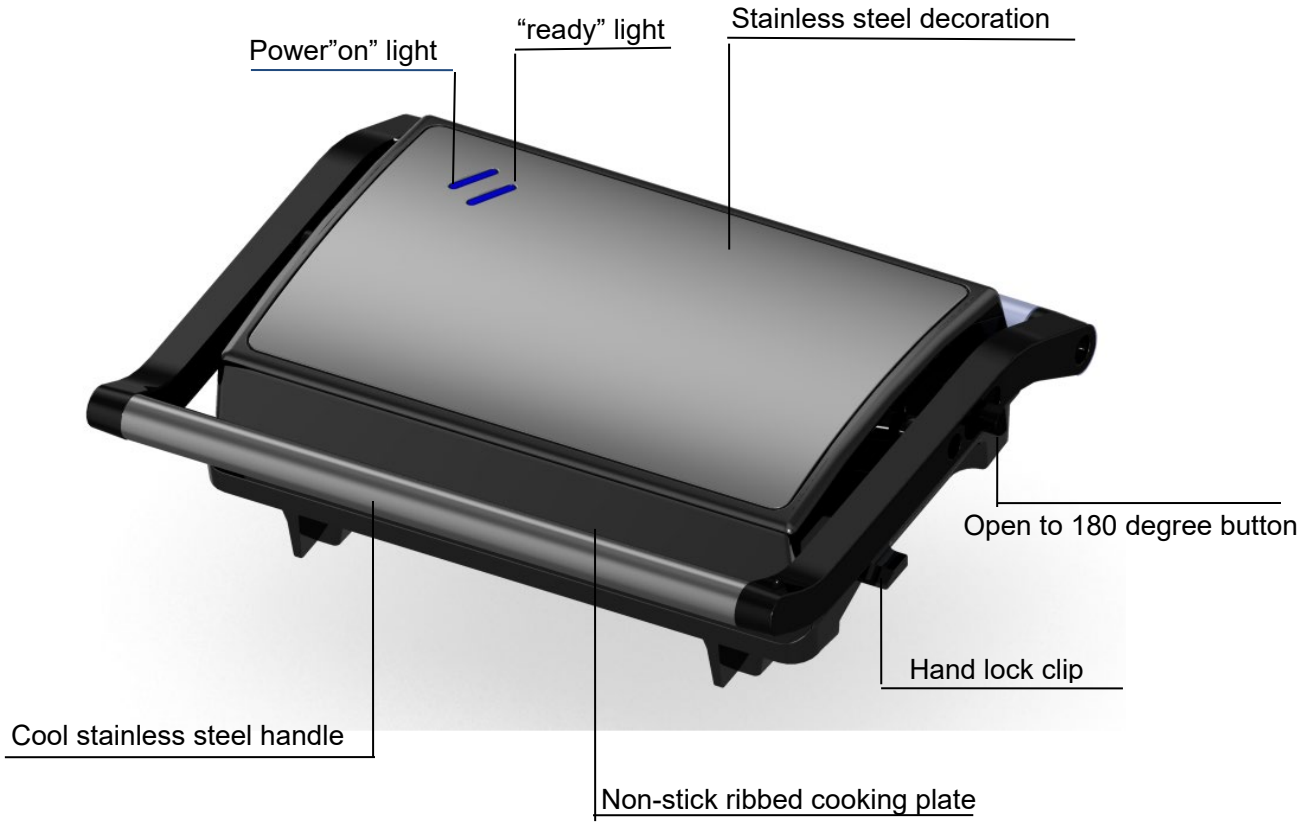


22sx0-240V ~ 50-60Hz 750W

Please read the instruction carefully before use

Read all instructions before operating and save for future reference

1. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use .Do not use outdoors.
2. Do not leave the appliance unattended when in use .Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
3. Do not touch hot surfaces, use the handle to lift the top plate.
4. Always use the Grill on a dry level surface.
5. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
6. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
7. On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
9. Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
10. Always turn the power off at the power outlet and then remove the plug before attempting to move the appliance is not in use and before cleaning or storing.
11. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
12. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorized service centre for examination, replacement or repair.
13. The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safely switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

TO use as a Grill

1. Insert the plug into a 230/240V or 120V/110V power outlet and switch ON. The Red power “On” light and the green “Ready” will illuminate.
2. Allow the Grill & Sandwich press to preheat until the green “Ready” light Extinguish.
3. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.
4. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
5. When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula

To use as a Sandwich Press

1. Insert the plug into a 230/240V power outlet and turn the power on. The red power “On” light and the green “Ready” will illuminate
2. Allow the Grill & Sandwich Press to preheat until the green “Ready” light Extinguish.
3. During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.

5. Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and filling used.
6. When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

Using the adjustable grilling height control feature

Your Grill & sandwich Press features an Adjustable Grilling Height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.
This allows your Grill & sandwich Press to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the Grill &sandwich Press to preheat until the green “READY” light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Grill & Sandwich Press to the desired height
4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.



Hints for best results grilling meat

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill &sandwich press is closed
Recommended cuts
Beef : sirloin (new York),rump, rib eye (scotch fillet), fillet.
Lamb: trim lamb leg steaks, fillet, eye of loin, cutlets and diced lamb.
Pork: butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, fillets, diced pork.

1. Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
2. Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
3. If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill & sandwich press. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.
4. Do not over cook meat, even pork is better served pink and juicy.
5. Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
6. When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
7. Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

USE AS OPEN GRILL





1. Place Grill Toaster on a clean flat surface where you intend to cook. The Grill Toaster can be positioned in flat position. If you want to open the upper cover to flat ,you need pull the button first. • Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface. The Grill Toaster to this position, locate the hinge release lever on the right arm.
2. With you left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
3. Use the Grill Toaster as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
4. Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Grill Toaster. In the open position, you have double the surface area for grill.
5. You have the option of cooking different types of foods on separates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to you liking.

Grilling guide

Ingredient and type		Cooking time
Beef	>sirloin steak	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done
	>minute steak	1-2 minutes
	>hamburger patties	4-6 minutes
	>scotch fillet	4-6 minutes
Pork	>loin steaks >fillet >bacon	2-3 minutes
Lamb	>loin	3 minutes
	>cutlets	4 minutes
	>leg steaks	4 minutes
Chicken	>breast fillets	6 minutes or until cooked through
	>thigh fillets	4-5 minutes or until cooked through
Sausages	>thin	3-4 minutes
	>thick	6-7 minutes
Sandwich or foccacia		3-5 minutes or until golden brown
Vegetables sliced 1 cm thich	>eggplant >zucchini >sweet potato	3-5 minutes
Seafood	>fish fillets	2-4 minutes
	>fish cutlets	3-5 minutes
	>octopus(cleaned)	3 minutes
	>prawns	2 minutes
	>scallops	1 minute

Care and cleaning

Before cleaning, turn the power off at the power outlet and then remove the plug. Allow your grill & sandwich press to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. Always clean when your grill & sandwich press after each use to prevent a build up of baked-on foods. Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

Cleaning the drip tray

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

Storage

To store your grill & sandwich press

1. Switch off the appliance and unplug from the power outlet.
2. Allow the grill to fully cool.

3. Slide the storage clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. wrap the cord in the cord storage area below the unit
6. Store on a flat, dry level surface.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

GRELHADOR DE CONTATO

MODELO Nº.: NPG7500FX



220-240V ~ 50-60Hz 750W

Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho.

Leia todas as instruções antes de operar o aparelho e guarde-as para referência futura.

1. Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. Não o utilize para fins diferentes dos previstos. Não utilize em ambientes externos.
2. Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento. Crianças pequenas ou pessoas com capacidades reduzidas devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem nem façam uso inadequado do aparelho.
3. Não toque nas superfícies quentes; utilize a alça para levantar a placa superior.
4. Utilize sempre o grelhador sobre uma superfície seca e nivelada.

5. Não coloque este aparelho sobre ou próximo a um queimador a gás ou elétrico quente, nem em locais onde possa entrar em contato com um forno aquecido.
6. Ao utilizar este aparelho, deixe espaço de ventilação adequado na parte superior e em todos os lados para permitir a circulação de ar.
7. Em superfícies onde o calor possa causar problemas, recomenda-se o uso de uma base isolante.
8. Não permita que o cabo fique pendurado na borda de mesas ou bancadas, toque superfícies quentes ou fique emaranhado.
9. Não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
10. Desligue sempre o aparelho da tomada e retire o plugue antes de movê-lo, quando não estiver em uso e antes de limpá-lo ou guardá-lo.
11. Não utilize abrasivos fortes, produtos de limpeza cáusticos ou limpadores de forno para limpar este aparelho.
12. Inspecione regularmente o cabo de alimentação, o plugue e o aparelho para verificar se há danos. Se for detectado qualquer dano, interrompa imediatamente o uso e leve o aparelho completo ao centro de assistência técnica autorizado mais próximo para avaliação, substituição ou reparo.
13. Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para oferecer proteção adicional ao utilizar aparelhos elétricos. É aconselhável instalar um interruptor de segurança com corrente residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que alimenta o aparelho. Consulte um eletricista para orientação profissional.



Remova todo o material promocional e de embalagem antes de usar o aparelho. Verifique se as placas de cozimento estão limpas e livres de poeira. Se necessário, limpe-as com um pano úmido.

Para usar como grelhador

1. Conecte o plugue a uma tomada de 230/240 V ou 120 V/110 V e ligue o aparelho. A luz vermelha “On” e a luz verde “Ready” acenderão.
2. Deixe o grelhador e a sanduicheira pré-aquecerem até que a luz verde “Ready” se apague.
3. Coloque a carne ou os alimentos a serem preparados sobre a placa inferior. Consulte as receitas ou o guia de grelhados para os tempos de cozimento.
4. Feche a placa superior, que possui uma dobradiça flutuante projetada para pressionar os alimentos de forma uniforme. A placa superior deve ser totalmente abaixada para obter marcas de grelha nos alimentos selecionados.
5. Quando os alimentos estiverem grelhados, abra a tampa e retire-os com o auxílio de uma espátula de plástico.

Para usar como sanduicheira

1. Conecte o plugue a uma tomada de 230/240 V e ligue o aparelho. A luz vermelha “On” e a luz verde “Ready” acenderão.
2. Deixe o grelhador e a sanduicheira pré-aquecerem até que a luz verde “Ready” se apague.
3. Durante esse tempo, prepare o sanduíche e coloque-o sobre a placa inferior. Posicione sempre os sanduíches na parte traseira da placa inferior.
4. Feche a placa superior, que possui uma dobradiça flutuante projetada para pressionar o sanduíche uniformemente. A placa superior deve ser totalmente abaixada para cozinhar os sanduíches.
5. O tempo de tostagem é de aproximadamente 4 a 5 minutos. O tempo exato dependerá do gosto pessoal e do tipo de pão e recheio utilizados.
6. Quando o sanduíche estiver pronto, utilize a alça para abrir a tampa. Retire o sanduíche com uma espátula de plástico. Nunca utilize pinças metálicas ou facas, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

Uso da função de ajuste de altura do grelhador

O seu grelhador e sanduicheira possui uma função de ajuste de altura que permite fixar a placa superior em diferentes posições acima da placa inferior.
Isso possibilita grelhar ingredientes delicados, como peixes e pães de hambúrguer, sem esmagá-los.

1. Deixe o grelhador e a sanduicheira pré-aquecerem até que a luz verde “READY” acenda.
2. Coloque os alimentos a serem grelhados sobre a placa inferior.
3. Ajuste o clipe de controle de altura do grelhador, localizado no lado direito do aparelho, para a altura desejada.
4. Abaixe lentamente a placa superior até que ela se apoie no clipe de controle de altura.
5. A placa superior irradiará o calor necessário para grelhar suavemente os alimentos.



Dicas para obter os melhores resultados ao grelhar carnes

Para melhores resultados, utilize cortes de carne suficientemente grossos para tocar as placas superior e inferior quando o grelhador estiver fechado.

Cortes recomendados

Carne bovina: contrafilé (New York), alcatra, rib eye (bife ancho), filé.
Cordeiro: bifes de perna de cordeiro, filé, lombo, costeletas e cordeiro em cubos.
Porco: bifes de lombo tipo borboleta, costelas, bifes de perna, filés e carne suína em cubos.

1. Cortes mais duros, como paleta bovina, bisteca de alcatra ou cortes dianteiros e costeletas de pescoço de cordeiro, podem ser utilizados. Para amaciá-los, deixe-os marinando por algumas horas ou durante a noite em uma marinada com vinho ou vinagre.
2. Não salgue a carne antes de cozinhar. O sal extrai os sucos e endurece a carne.
3. Se utilizar uma marinada ou carnes já marinadas, escorra o excesso e seque com papel-toalha antes de colocá-las no grelhador. Algumas marinadas contêm alto teor de açúcar, que pode queimar na placa.
4. Não cozinhe a carne em excesso; até mesmo a carne suína fica melhor quando servida levemente rosada e suculenta.
5. Não fure a carne com garfo nem a corte durante o cozimento, pois isso faz com que os sucos escapem. Utilize pinças.
6. Ao retirar pedaços de peixe, utilize uma espátula plana de plástico resistente ao calor.
7. Pré-cozinhar as salsichas pode evitar a necessidade de perfurá-las antes do cozimento.

Guia de grelhados





1. Coloque a chapa grill sobre uma superfície limpa e plana onde irá cozinhar. A chapa grill pode ser posicionada de forma plana. Se desejar abrir a tampa superior até ficar totalmente plana, primeiro puxe o botão.
A placa/tampa superior fica no mesmo nível da placa/base inferior. As placas superior e inferior se alinham para criar uma única e ampla superfície de cozimento. Para colocar a chapa grill nesta posição, localize a alavanca de liberação da dobradiça no braço direito.
2. Com a mão esquerda no cabo, use a mão direita para deslizar a alavanca em sua direção. Empurre o cabo para trás até que a tampa fique apoiada de forma plana sobre a bancada. O aparelho permanecerá nesta posição até que você levante o cabo e a tampa para retornar à posição fechada.
3. Utilize a chapa grill como grelha aberta para cozinhar hambúrgueres, bifes, aves (não recomendamos cozinhar frango com osso, pois não cozinha de maneira uniforme em uma grelha aberta), peixes e vegetais.
4. Cozinhar na posição de grelha aberta é a forma mais versátil de utilizar a chapa grill. Na posição aberta, você dispõe do dobro da superfície de cozimento.
5. Você tem a opção de cozinhar diferentes tipos de alimentos separadamente, sem misturar sabores, ou preparar grandes quantidades do mesmo tipo de alimento. A posição aberta também permite acomodar diferentes cortes de carne com espessuras variadas, permitindo cozinhar cada peça de acordo com sua preferência.

Guia de grelhados

Ingrediente e tipo		Tempo de cozimento
Carne bovina	> bife de contrafilé	3 minutos (mal passado / ao ponto) 5–6 minutos (bem passado)
	> bife “minute”	1–2 minutos
	> hambúrgueres	4–6 minutos
	> scotch fillet (entrecôte)	
Carne suína	> bifes de lombo	
	> filé	
	> bacon	2–3 minutos
Cordeiro	> lombo	3 minutos
	> costeletas	4 minutos
	> bifes de perna	4 minutos
Frango	> peito de frango	6 minutos ou até cozimento completo
	> filés de coxa	4–5 minutos ou até cozimento completo
Salsichas	> finas	3–4 minutos
	> grossas	6–7 minutos
Sanduíche ou focaccia		3–5 minutos ou até dourar
Legumes fatiados 1 cm de espessura	> berinjela > abobrinha > batata-doce	3–5 minutos

Frutos do mar > filés de peixe > postas de peixe > polvo (limpo) > camarões	2–4 minutos 3–5 minutos 3 minutos 2 minutos 1 minuto

Cuidados e limpeza

Antes de limpar o aparelho, desligue-o da tomada e retire o plugue. Deixe o grelhador e a sanduicheira esfriarem antes de iniciar a limpeza. A unidade é mais fácil de limpar quando está levemente morna. Limpe sempre o grelhador e a sanduicheira após cada utilização para evitar o acúmulo de resíduos de alimentos incrustados. Limpe as placas de cozimento com um pano macio para remover os restos de alimentos. Em caso de resíduos incrustados, aplique um pouco de água morna misturada com detergente sobre os resíduos e, em seguida, limpe com uma esponja plástica não abrasiva, ou coloque papel-toalha úmido sobre a grelha para amolecer os resíduos.

Limpeza da bandeja coletora de gordura

Retire e esvazie a bandeja coletora de gordura após cada utilização e lave-a com água morna e detergente. Evite o uso de esponjas abrasivas ou detergentes agressivos, pois podem danificar a superfície.

Enxágue e seque cuidadosamente com um pano limpo e macio, em seguida recoloque-a corretamente.

Armazenamento

Para guardar o grelhador e a sanduicheira:

1. Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
2. Deixe a grelha esfriar completamente.
3. Deslize o clipe de armazenamento em direção à alça frontal até a posição **LOCK**, para que as placas de cozimento superior e inferior fiquem travadas juntas.
4. Encaixe a bandeja coletora removível no lugar.
5. Enrole o cabo na área de armazenamento do cabo localizada abaixo da unidade.
6. Guarde sobre uma superfície plana, seca e nivelada.

MANUEL D'INSTRUCTIONS
GRIL DE CONTACT

MODÈLE N° : NPG7500FX



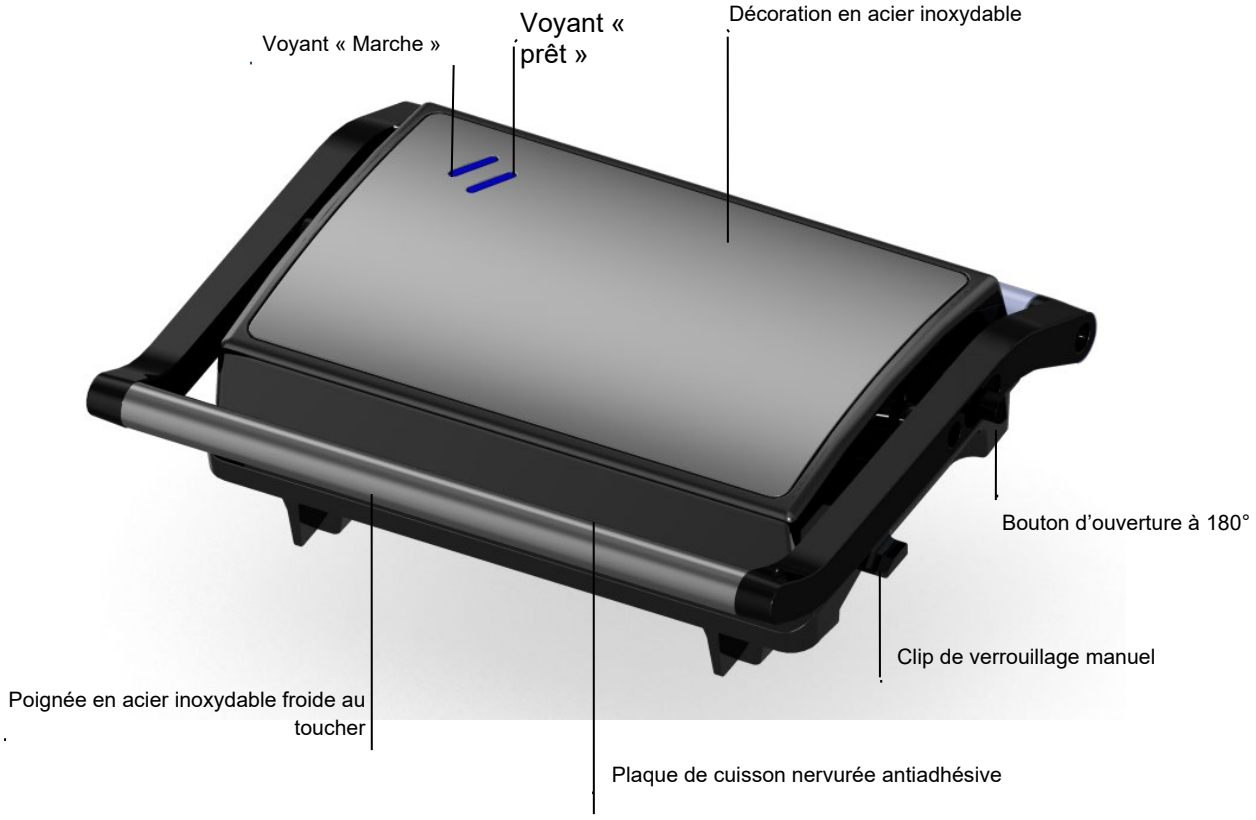
220-240V ~ 50-60Hz 750W

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Lisez toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure.

1. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles prévues. Ne pas utiliser à l'extérieur.
2. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Les jeunes enfants ou les personnes aux capacités réduites doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ne l'utilisent pas de manière inappropriée.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure.
4. Utilisez toujours le gril sur une surface sèche et plane.
5. Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chaud.
6. Lors de l'utilisation de cet appareil, laissez un espace d'air suffisant au-dessus et sur tous les côtés afin de permettre une bonne circulation de l'air.

7. Sur les surfaces où la chaleur peut poser problème, l'utilisation d'un support isolant est recommandée.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou s'emmêler.
9. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
10. Éteignez toujours l'appareil à la prise de courant puis débranchez-le avant de le déplacer, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour four pour nettoyer cet appareil.
12. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil afin de détecter tout dommage. En cas de dommage, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et rapportez-le complet au centre de service agréé le plus proche pour inspection, remplacement ou réparation.
13. L'installation d'un dispositif à courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée afin d'offrir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec un courant différentiel nominal ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.



Retirez tout le matériel promotionnel et d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide.

Utilisation en tant que gril

1. Branchez la fiche dans une prise de courant de 230/240 V ou 120 V/110 V et mettez l'appareil en marche. Le voyant rouge « On » et le voyant vert « Ready » s'allument.
2. Laissez le gril et le presse-sandwich préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert « Ready » s'éteigne.
3. Placez la viande ou les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Reportez-vous aux recettes ou au guide de grillade pour connaître les temps de cuisson.
4. Fermez la plaque de cuisson supérieure, dotée d'une charnière flottante conçue pour presser uniformément les aliments. La plaque supérieure doit être complètement abaissée afin d'obtenir des marques de grillade sur les aliments sélectionnés.
5. Lorsque les aliments sont grillés, ouvrez le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

Utilisation en tant que presse-sandwich

1. Branchez la fiche dans une prise de courant de 230/240 V et mettez l'appareil en marche. Le voyant rouge « On » et le voyant vert « Ready » s'allument.
2. Laissez le gril et le presse-sandwich préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert « Ready » s'éteigne.
3. Pendant ce temps, préparez le sandwich et placez-le sur la plaque de cuisson inférieure. Placez toujours les sandwichs vers l'arrière de la plaque inférieure.
4. Fermez la plaque de cuisson supérieure, dotée d'une charnière flottante conçue pour presser uniformément le sandwich. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour cuire les sandwichs.
5. Le temps de grillage est d'environ 4 à 5 minutes. Le temps exact dépendra des préférences personnelles ainsi que du type de pain et de garniture utilisés.
6. Lorsque le sandwich est prêt, utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pinces métalliques ni de couteaux, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

Utilisation de la fonction de réglage de la hauteur de grillage

Votre gril et presse-sandwich est équipé d'une fonction de réglage de la hauteur de grillage qui permet de fixer la plaque supérieure à différentes positions au-dessus de la plaque inférieure.
Cela permet d'utiliser le gril et presse-sandwich pour cuire des ingrédients délicats, tels que le poisson ou les pains à hamburger, sans les écraser.

1. Laissez le gril et presse-sandwich préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert « READY » s'allume.
2. Placez les aliments à griller sur la plaque inférieure.
3. Déplacez le clip de réglage de la hauteur du gril, situé sur le côté droit du gril et presse-sandwich, à la hauteur souhaitée.
4. Abaissez lentement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur le clip de réglage de la hauteur.
5. La plaque supérieure diffusera la chaleur nécessaire pour griller légèrement les aliments.



Conseils pour obtenir les meilleurs résultats lors du grillage de la viande

Pour de meilleurs résultats de grillage, utilisez des morceaux de viande suffisamment épais pour entrer en contact avec la plaque supérieure et la plaque inférieure lorsque le gril-sandwich est fermé.

Coupes recommandées
Bœuf : faux-filet (New York), rumsteck, rib-eye (entrecôte), filet.
Agneau : steaks de gigot d'agneau parés, filet, longe, côtelettes et agneau en dés.
Porc : côtelettes de longe papillon, travers de porc, steaks de jambon, filets, porc en dés.

1. Des morceaux plus durs tels que l'épaule de bœuf, le steak de tranche ou les morceaux de l'avant ou les côtelettes de cou d'agneau peuvent être utilisés. Pour les attendrir, faites-les mariner pendant quelques heures ou toute la nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre afin d'aider à décomposer les tissus conjonctifs.
2. N'ajoutez pas de sel à la viande avant la cuisson. Le sel fait sortir les jus et durcit la viande.
3. Si vous utilisez une recette de marinade ou des viandes déjà marinées provenant de votre boucher, égouttez l'excès de marinade et tamponnez-les avec du papier absorbant avant de les placer sur le gril-sandwich. Certaines marinades contiennent une forte teneur en sucre qui peut brûler sur la plaque de cuisson.
4. Ne faites pas trop cuire la viande ; même le porc est meilleur lorsqu'il est servi rosé et juteux.
5. Ne piquez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Cela laisse échapper les jus, ce qui rend la viande plus dure et plus sèche. Utilisez plutôt des pinces.
6. Pour retirer des morceaux de poisson, utilisez une spatule plate en plastique résistant à la chaleur afin de soutenir les aliments.
7. Faire bouillir partiellement les saucisses peut éviter de devoir les piquer avant la cuisson.

UTILISATION COMME GRIL OUVERT





1. Placez le gril-toaster sur une surface propre et plane où vous souhaitez cuisiner. Le gril-toaster peut être positionné à plat. Si vous souhaitez ouvrir complètement le couvercle supérieur à plat, vous devez d'abord tirer sur le bouton.
   La plaque/couvercle supérieure se trouve alors au même niveau que la plaque/base inférieure. Les plaques supérieure et inférieure s'alignent pour former une grande surface de cuisson unique. Pour placer le gril-toaster dans cette position, localisez le levier de déverrouillage de la charnière situé sur le bras droit.
2. Avec la main gauche sur la poignée, utilisez la main droite pour faire glisser le levier vers vous. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à plat sur le plan de travail. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous releviez la poignée et le couvercle pour revenir à la position fermée.
3. Utilisez le gril-toaster comme gril ouvert pour cuire des hamburgers, des steaks, de la volaille (il n'est pas recommandé de cuire du poulet avec os, car il ne cuit pas de manière uniforme sur un gril ouvert), du poisson et des légumes.
4. La cuisson en position gril ouvert est la méthode la plus polyvalente d'utilisation du gril-toaster. En position ouverte, vous disposez du double de surface de cuisson.
5. Vous avez la possibilité de cuire différents types d'aliments séparément sans mélanger leurs saveurs, ou de cuire de grandes quantités du même type d'aliment. La position ouverte permet également d'accueillir différents morceaux de viande de diverses épaisseurs, vous permettant de cuire chaque pièce selon vos préférences.

Guide de grillage

Ingrédient et type	Temps de cuisson
Bœuf > steak de surlonge	3 minutes (saignant à point)
> steak de surlonge	5–6 minutes (bien cuit)
> steak « minute »	1–2 minutes
> steaks hachés	4–6 minutes
> scotch fillet (entrecôte)	4–6 minutes
Porc > steaks de longe	
> filet	
> bacon	2–3 minutes
Agneau > longe	3 minutes
> côtelettes	4 minutes
> steaks de gigot	4 minutes
Poulet > blanc de poulet	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète
> filets de cuisse	4–5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses > fines	3–4 minutes
> épaisses	6–7 minutes
Sandwich ou focaccia	3–5 minutes ou jusqu'à coloration dorée
Légumes en tranches > aubergine	3–5 minutes
1 cm d'épaisseur > courgette	
> patate douce	
Fruits de mer > filets de poisson	2–4 minutes

> darnes de poisson > poulpe (nettoyé) > crevettes > noix de Saint-Jacques	3–5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, éteignez l'appareil à la prise de courant puis débranchez-le. Laissez le gril-sandwich refroidir avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement tiède. Nettoyez toujours le gril-sandwich après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires incrustés. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les restes de nourriture. Pour les résidus incrustés, versez un peu d'eau tiède mélangée à du détergent sur les résidus, puis nettoyez avec une éponge plastique non abrasive, ou placez du papier absorbant humide sur le gril afin de ramollir les résidus.

Nettoyage du bac récupérateur de graisse

Retirez et videz le bac récupérateur après chaque utilisation et lavez-le à l'eau tiède savonneuse. Évitez l'utilisation d'éponges abrasives ou de détergents agressifs, car ils peuvent endommager la surface.
Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et doux, puis remettez le bac en place.

Rangement

Pour ranger le gril-sandwich :

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Faites glisser le clip de rangement vers la poignée avant jusqu'à la position LOCK afin que les plaques de cuisson supérieure et inférieure soient verrouillées ensemble.
4. Enclenchez le bac d'égouttage amovible en place.
5. Enroulez le cordon dans le compartiment de rangement du cordon situé sous l'appareil.
6. Rangez l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.

MANUALE DI ISTRUZIONI

GRIGLIA A CONTATTO

MODELLO NO.: NPG7500FX



220-240V ~ 50-60Hz 750W

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per consultazioni future.

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti. Non utilizzare all'aperto.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. I bambini piccoli o le persone con capacità ridotte devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo utilizzino in modo improprio.
3. Non toccare le superfici calde; utilizzare la maniglia per sollevare la piastra superiore.
4. Utilizzare sempre la griglia su una superficie asciutta e piana.
5. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, né in un luogo dove possa entrare in contatto con un forno caldo.
6. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per consentire la circolazione dell'aria.

7. Su superfici dove il calore potrebbe causare problemi, si consiglia l'uso di una base isolante.
8. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si annodi.
9. Non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
10. Spegnere sempre l'apparecchio dalla presa di corrente e scollegare la spina prima di spostarlo, quando non è in uso e prima di pulirlo o riporlo.
11. Non utilizzare abrasivi aggressivi, detergenti caustici o detergenti per forno per pulire l'apparecchio.
12. Controllare regolarmente il cavo di alimentazione, la spina e l'apparecchio per verificare eventuali danni. In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso e portare l'apparecchio completo al centro di assistenza autorizzato più vicino per il controllo, la sostituzione o la riparazione.
13. Si consiglia l'installazione di un dispositivo differenziale (interruttore di sicurezza) per garantire una protezione aggiuntiva durante l'uso di apparecchi elettrici. È consigliabile installare un interruttore di sicurezza con corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio. Consultare un elettricista per un parere professionale.



Rimuovere tutto il materiale promozionale e di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio. Verificare che le piastre di cottura siano pulite e prive di polvere. Se necessario, pulirle con un panno umido.

Uso come griglia

1. Inserire la spina in una presa di corrente da 230/240 V o 120 V/110 V e accendere l'apparecchio. Si accenderanno la spia rossa di accensione "On" e la spia verde "Ready".
2. Lasciare preriscaldare la griglia e la piastra per sandwich fino a quando la spia verde "Ready" si spegne.
3. Posizionare la carne o gli alimenti da cuocere sulla piastra inferiore. Consultare le ricette o la guida alla grigliatura per i tempi di cottura.
4. Chiudere la piastra superiore, dotata di una cerniera flottante progettata per esercitare una pressione uniforme sugli alimenti. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per ottenere le classiche righe di grigliatura.
5. Quando gli alimenti sono cotti, aprire il coperchio e rimuoverli con una spatola in plastica.

Uso come piastra per sandwich

1. Inserire la spina in una presa di corrente da 230/240 V e accendere l'apparecchio. Si accenderanno la spia rossa "On" e la spia verde "Ready".
2. Lasciare preriscaldare la griglia e la piastra per sandwich fino a quando la spia verde "Ready" si spegne.
3. Nel frattempo, preparare il sandwich e posizionarlo sulla piastra inferiore. Collocare sempre i sandwich verso la parte posteriore della piastra inferiore.
4. Chiudere la piastra superiore, dotata di una cerniera flottante progettata per premere uniformemente il sandwich. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per cuocere i sandwich.
5. La tostatura richiede circa 4–5 minuti. Il tempo esatto dipende dal gusto personale e dal tipo di pane e di ripieno utilizzato.
6. Quando il sandwich è pronto, utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il sandwich con una spatola in plastica. Non utilizzare mai pinze metalliche o coltelli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Uso della funzione di regolazione dell'altezza della griglia

La griglia e piastra per sandwich è dotata di una funzione di regolazione dell'altezza che consente di fissare la piastra superiore in diverse posizioni sopra quella inferiore. Ciò permette di cuocere ingredienti delicati, come pesce o panini per hamburger, senza schiacciarli.

1. Lasciare preriscaldare la griglia e la piastra per sandwich fino a quando la spia verde "READY" si accende.
2. Posizionare gli alimenti da grigliare sulla piastra inferiore.
3. Spostare la clip di regolazione dell'altezza, situata sul lato destro dell'apparecchio, all'altezza desiderata.
4. Abbassare lentamente la piastra superiore fino a farla poggiare sulla clip di regolazione.
5. La piastra superiore irradierà il calore necessario per grigliare delicatamente gli alimenti.



Consigli per ottenere i migliori risultati nella grigliatura della carne

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare tagli di carne sufficientemente spessi da entrare in contatto con entrambe le piastre quando la griglia è chiusa.

Tagli consigliati

Manzo: controfiletto (New York), scamone, rib eye (entrecôte), filetto.
Agnello: bistecche di coscia, filetto, lombata, costolette e agnello a cubetti.
Maiale: bistecche di lonza a farfalla, costine, bistecche di coscia, filetti, maiale a cubetti.

1. È possibile utilizzare anche tagli più duri, come spalla di manzo, bistecca di scamone o parti anteriori e costolette di collo di agnello. Per renderli più teneri, marinarli per alcune ore o per tutta la notte in una marinata con vino o aceto.
2. Non salare la carne prima della cottura. Il sale fa fuoriuscire i succhi e rende la carne più dura.
3. Se si utilizzano marinate o carni già marinate, eliminare l'eccesso di marinata e asciugare la carne con carta da cucina prima di metterla sulla griglia. Alcune marinate contengono elevate quantità di zucchero che possono bruciare durante la cottura.
4. Non cuocere eccessivamente la carne; anche la carne di maiale è migliore se servita leggermente rosata e succosa.
5. Non forare la carne con una forchetta né tagliarla durante la cottura, per evitare la fuoriuscita dei succhi. Utilizzare invece delle pinze.
6. Per rimuovere pezzi di pesce, utilizzare una spatola piatta in plastica resistente al calore.
7. Sbollentare parzialmente le salsicce può evitare la necessità di forarle prima della cottura.

USO COME GRIGLIA APERTA





1. Posizionare la griglia su una superficie pulita e piana. La griglia può essere aperta completamente in posizione piatta. Per aprire completamente il coperchio superiore, tirare prima il pulsante.
La piastra superiore si allinea con quella inferiore creando un'unica ampia superficie di cottura. Individuare la leva di rilascio della cerniera sul lato destro.
2. Tenendo la maniglia con la mano sinistra, utilizzare la mano destra per far scorrere la leva verso di sé. Spingere la maniglia all'indietro fino a quando il coperchio poggia completamente sul piano di lavoro.
3. Utilizzare la griglia aperta per cuocere hamburger, bistecche, pollame (non si consiglia il pollo con osso), pesce e verdure.
4, La modalità griglia aperta è la più versatile, poiché offre il doppio della superficie di cottura.
5. Consente di cuocere diversi tipi di alimenti separatamente senza mescolare i sapori o grandi quantità dello stesso alimento, adattandosi a diversi spessori di carne.

Guida alla grigliatura

Ingrediente e tipo	Tempo di cottura
Manzo > bistecca di controfiletto > bistecca "minute" > hamburger > scotch fillet (rib eye)	3 minuti (media cottura) 5–6 minuti (ben cotta) 1–2 minuti 4–6 minuti 4–6 minuti
Maiale > bistecche di lonza > filetto > pancetta	2–3 minuti
Agnello > lombata > costolette > bistecche di coscia	3 minuti 4 minuti 4 minuti
Pollo > petto > filetti di coscia	6 minuti o fino a completa cottura 4–5 minuti o fino a completa cottura
Salsicce > sottili > spesse	3–4 minuti 6–7 minuti
Panino o focaccia	3–5 minuti o fino a doratura
Verdure a fette spessore 1 cm > melanzane > zucchine > patata dolce	3–5 minuti
Frutti di mare > filetti di pesce > tranci di pesce > polpo (pulito) > gamberi > capesante	2–4 minuti 3–5 minuti 3 minuti 2 minuti 1 minuto

Cura e pulizia
Prima di procedere alla pulizia, spegnere l'apparecchio dall'interruttore della presa di corrente e quindi scollegare la spina. Lasciare raffreddare la griglia e piastra per panini prima di pulirla.
L'unità è più facile da pulire quando è leggermente tiepida. Pulire sempre la griglia e piastra per panini dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui di cibo bruciato.
Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo. In caso di

residui di cibo incrostati, versare un po’ di acqua calda mescolata con detergente sui residui, quindi pulire con una spugna in plastica non abrasiva oppure posizionare carta da cucina bagnata sulla griglia per ammorbidire i residui di cibo.

Pulizia della vaschetta raccogligocce

Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogligocce dopo ogni utilizzo e lavarla in acqua calda e sapone. Evitare l’uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi, poiché potrebbero danneggiare la superficie.

Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito, quindi riposizionare.

Conservazione

Per riporre la griglia e piastra per panini:

1. Spegnere l’apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente la griglia.
3. Far scorrere la clip di bloccaggio verso la maniglia anteriore fino alla posizione LOCK, in modo che le piastre di cottura superiore e inferiore siano bloccate insieme.
4. Inserire la vaschetta raccogligocce rimovibile nella sua sede.
5. Avvolgere il cavo nell’alloggiamento per il cavo sotto l’unità.
6. Conservare su una superficie piana, asciutta e stabile.

BEDIENUNGSANLEITUNG

KONTAKTGRILL

MODELL Nr. NPG7500FX



220-240V ~ 50-60Hz 750W

Lesen Sie die Anweisungen vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch.

Lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme und bewahren Sie diese für zukünftige Referenz auf.

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht im Freien verwenden.
2. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Kleinkinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es unsachgemäß verwenden.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen; verwenden Sie den Griff, um die obere Platte anzuheben.

4. Verwenden Sie den Grill stets auf einer trockenen, ebenen Oberfläche.
5. Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes und nicht an einen Ort, an dem es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte.
6. Sorgen Sie beim Betrieb des Geräts für ausreichend Freiraum nach oben und zu allen Seiten, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
7. Auf Oberflächen, bei denen Hitze Probleme verursachen kann, wird die Verwendung einer isolierenden Unterlage empfohlen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen, nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen und sich nicht verknoten.
9. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Schalten Sie das Gerät stets an der Steckdose aus und ziehen Sie anschließend den Stecker, bevor Sie das Gerät bewegen, wenn es nicht in Gebrauch ist sowie vor dem Reinigen oder Verstauen.
11. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, ätzenden Reinigungsmittel oder Backofenreiniger zur Reinigung dieses Geräts.
12. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel, den Stecker und das Gerät auf Beschädigungen. Bei festgestellten Schäden stellen Sie die Verwendung sofort ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Servicezentrum zur Überprüfung, zum Austausch oder zur Reparatur.
13. Die Installation eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalters) wird empfohlen, um beim Gebrauch von Elektrogeräten zusätzlichen Schutz zu bieten. Es wird empfohlen, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis zu installieren, der das Gerät versorgt. Wenden Sie sich für fachkundige Beratung an einen Elektriker.



Entfernen Sie sämtliches Werbe- und Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät benutzen. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatten sauber und staubfrei sind. Wischen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.

Verwendung als Grill

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 230/240 V oder 120 V/110 V und schalten Sie das Gerät ein. Die rote Kontrollleuchte „On“ und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ leuchten auf.
2. Lassen Sie den Grill und Sandwich-Toaster vorheizen, bis die grüne Kontrollleuchte „Ready“ erlischt.
3. Legen Sie das Fleisch oder die zu garenden Lebensmittel auf die untere Kochplatte. Beachten Sie die Grillrezepte oder die Grillanleitung für die Garzeiten.
4. Schließen Sie die obere Kochplatte, die über ein schwimmendes Scharnier verfügt, das dafür ausgelegt ist, die Lebensmittel gleichmäßig anzupressen. Die obere Platte muss vollständig abgesenkt werden, um Grillstreifen auf den ausgewählten Lebensmitteln zu erzielen.
5. Wenn die Lebensmittel gegrillt sind, öffnen Sie den Deckel. Entnehmen Sie die Lebensmittel mit Hilfe eines Kunststoffspatels.

Verwendung als Sandwich-Toaster

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 230/240 V und schalten Sie das Gerät ein. Die rote Kontrollleuchte „On“ und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ leuchten auf.
2. Lassen Sie den Grill und Sandwich-Toaster vorheizen, bis die grüne Kontrollleuchte „Ready“ erlischt.
3. Bereiten Sie währenddessen das Sandwich vor und legen Sie es auf die untere Kochplatte. Platzieren Sie Sandwiches immer im hinteren Bereich der unteren Kochplatte.
4. Schließen Sie die obere Kochplatte mit dem schwimmenden Scharnier, das dafür ausgelegt ist, das Sandwich gleichmäßig anzupressen. Die obere Platte muss vollständig abgesenkt werden, um die Sandwiches zu toasten.
5. Der Toastvorgang dauert etwa 4–5 Minuten. Die genaue Toastzeit hängt vom persönlichen Geschmack sowie von der Art des verwendeten Brotes und der Füllung ab.
6. Wenn das Sandwich fertig ist, verwenden Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen. Entnehmen Sie das Sandwich mit Hilfe eines Kunststoffspatels. Verwenden Sie niemals Metallzangen oder Messer, da diese die Antihaftbeschichtung der Kochplatten beschädigen können.

Verwendung der einstellbaren Grillhöhen-Funktion

Ihr Grill- und Sandwich-Toaster verfügt über eine einstellbare Grillhöhen-Funktion, mit der Sie die obere Platte in verschiedenen Positionen über der unteren Platte fixieren können. Dies ermöglicht es, empfindliche Zutaten wie Fisch oder Hamburgerbrötchen zu grillen, ohne sie zu zerdrücken.

1. Lassen Sie den Grill- und Sandwich-Toaster vorheizen, bis die grüne Kontrollleuchte „READY“ aufleuchtet.
2. Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Kochplatte.
3. Bewegen Sie den einstellbaren Grill-Höhenclip auf der rechten Seite des Grill- und Sandwich-Toasters auf die gewünschte Höhe.
4. Senken Sie die obere Platte langsam ab, bis sie auf dem Höhen-Clip aufliegt.
5. Die obere Platte strahlt die erforderliche Hitze ab, um die Lebensmittel schonend zu grillen.



Tipps für beste Ergebnisse beim Grillen von Fleisch

Für optimale Grillergebnisse verwenden Sie Fleischstücke, die dick genug sind, um sowohl die obere als auch die untere Grillplatte zu berühren, wenn der Grill- und Sandwich-Toaster geschlossen ist.

Empfohlene Fleischstücke

Rindfleisch: Lendensteak (New York), Rumpsteak, Rib Eye (Scotch Fillet), Filet.
Lamm: getrimmte Lammkeulensteaks, Filet, Lende, Koteletts und gewürfeltes Lammfleisch.
Schwein: Schmetterlings-Lendensteaks, Spare Ribs, Keulensteaks, Filets, gewürfeltes Schweinefleisch.

1. Härtere Fleischstücke wie Rinderschulter, Hüftsteak oder Lammvorderkeule bzw. Lammnackenkoteletts können ebenfalls verwendet werden. Um diese zarter zu machen, marinieren Sie sie einige Stunden oder über Nacht in einer Marinade mit Wein oder Essig, um das Bindegewebe aufzulockern.
2. Salzen Sie das Fleisch nicht vor dem Garen. Salz entzieht dem Fleisch die Säfte und macht es zäh.
3. Wenn Sie ein Marinadenrezept verwenden oder bereits marinierte Fleischstücke vom Metzger nutzen, lassen Sie überschüssige Marinade abtropfen und tupfen Sie das Fleisch vor dem Grillen mit Küchenpapier trocken. Einige Marinaden enthalten einen hohen Zuckergehalt, der auf der Grillplatte anbrennen kann.
4. Garen Sie das Fleisch nicht zu lange; selbst Schweinefleisch schmeckt besser, wenn es leicht rosa und saftig ist.
5. Stechen Sie das Fleisch während des Garens nicht mit einer Gabel an und schneiden Sie es nicht. Dadurch treten die Fleischsäfte aus und das Fleisch wird trocken und zäh. Verwenden Sie stattdessen eine Zange.
6. Verwenden Sie zum Herausnehmen von Fischstücken einen flachen, hitzebeständigen Kunststoffspatel, um die Lebensmittel zu stützen.
7. Durch kurzes Vorkochen von Würstchen kann es vermieden werden, diese vor dem Grillen anzustechen.

VERWENDUNG ALS OFFENER GRILL





1. Stellen Sie den Grill-Toaster auf eine saubere, ebene Fläche, auf der Sie kochen möchten. Der Grill-Toaster kann in eine flache Position gebracht werden. Wenn Sie den oberen Deckel vollständig öffnen möchten, ziehen Sie zuerst den Knopf. Die obere Platte/der Deckel befindet sich dann auf gleicher Höhe wie die untere Platte/Basis. Die obere und die untere Platte sind ausgerichtet und bilden eine große, durchgehende Kochfläche. Um den Grill-Toaster in diese Position zu bringen, suchen Sie den Entriegelungshebel des Scharniers am rechten Arm des Geräts.
2. Halten Sie den Griff mit der linken Hand fest und schieben Sie mit der rechten Hand den Hebel zu sich hin. Drücken Sie den Griff nach hinten, bis der Deckel flach auf der Arbeitsfläche aufliegt. Das Gerät bleibt in dieser Position, bis Sie den Griff und den Deckel wieder anheben, um in die geschlossene Position zurückzukehren.
3. Verwenden Sie den Grill-Toaster als offenen Grill zum Garen von Hamburgern, Steaks, Geflügel (wir empfehlen nicht, Hähnchen mit Knochen zu garen, da es auf einem offenen Grill nicht gleichmäßig gart), Fisch und Gemüse.
4. Das Garen auf dem offenen Grill ist die vielseitigste Art, den Grill-Toaster zu verwenden. In der offenen Position steht Ihnen die doppelte Grillfläche zur Verfügung.
5. Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Lebensmittelarten getrennt zu garen, ohne ihre Aromen zu vermischen, oder größere Mengen derselben Lebensmittel zuzubereiten. Die offene Position ermöglicht außerdem das Garen unterschiedlicher Fleischstücke mit variierenden Stärken, sodass Sie jedes Stück nach Ihrem Geschmack zubereiten können.

Grillanleitung

Zutat und Art	Garzeit
Rindfleisch > Sirloin-Steak	3 Minuten (medium) 5–6 Minuten (durchgegart)
> Minute-Steak	1–2 Minuten
> Hamburger-Patties	4–6 Minuten
> Scotch Fillet (Rib-Eye-Steak)	4–6 Minuten
Schweinefleisch > Lendensteaks > Filet > Bacon	2–3 Minuten
Lammfleisch > Lende	3 Minuten 4 Minuten
> Koteletts	4 Minuten
> Keulensteaks	
Geflügel > Hähnchenbrustfilets	6 Minuten oder bis vollständig durchgegart
>Hähnchenkeulenfilets	4–5 Minuten oder bis vollständig durchgegart
Würstchen >dünn	3–4 Minuten
>dick	6–7 Minuten
Sandwich oder Focaccia	3–5 Minuten oder bis goldbraun
Gemüse in Scheiben > Aubergine 1 cm dick > Zucchini > Süßkartoffel	3–5 Minuten
Meeresfrüchte > Fischfilets	2–4 Minuten
> Fischsteaks	3–5 Minuten

> Oktopus (gereinigt) > Garnelen > Jakobsmuscheln	3 Minuten 2 Minuten 1 Minute

Pflege und Reinigung

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung an der Steckdose aus und ziehen Sie anschließend den Netzstecker. Lassen Sie den Grill- und Sandwich-Toaster vor der Reinigung abkühlen. Das Gerät lässt sich leichter reinigen, wenn es noch leicht warm ist. Reinigen Sie den Grill- und Sandwich-Toaster nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung eingebrannter Speisereste zu vermeiden. Wischen Sie die Kochplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Bei festgebackenen Rückständen geben Sie etwas warmes Wasser mit Reinigungsmittel auf die Rückstände und reinigen Sie diese anschließend mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm, oder legen Sie feuchtes Küchenpapier auf den Grill, um die Rückstände aufzuweichen.

Reinigung der Fettauffangschale

Entnehmen und leeren Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder aggressiven Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können. Spülen Sie die Schale gründlich ab, trocknen Sie sie mit einem sauberen, weichen Tuch und setzen Sie sie wieder ein.

Aufbewahrung

Zum Verstauen des Grill- und Sandwich-Toasters:

1. Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
2. Deixe a grelha esfriar completamente.
3. Deslize o clipe de armazenamento em direção à alça frontal até a posição LOCK, para que as placas de cozimento superior e inferior fiquem travadas juntas.
4. Encaixe a bandeja coletora removível no lugar.
5. Enrole o cabo na área de armazenamento do cabo localizada abaixo da unidade.
6. Guarde sobre uma superfície plana, seca e nivelada.

nilson Life