2/2

03/2022-01

Grille-viande
Meat Grill
Vleesgrill
Plancha de asar

975800 - HO-GV

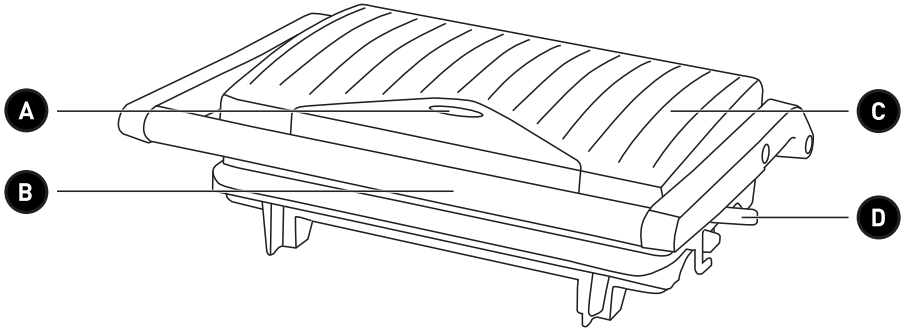
CONSIGNES D'UTILISATION 02

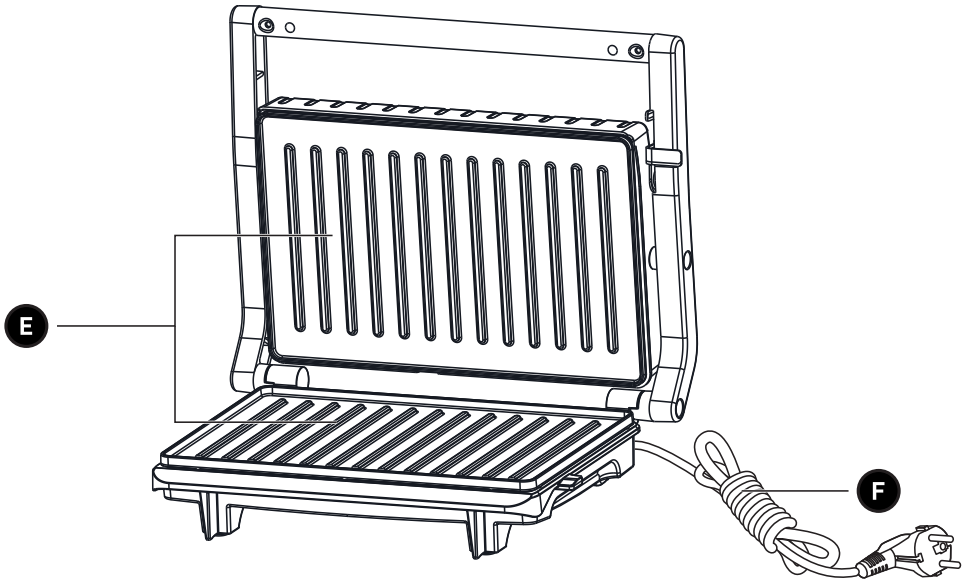
INSTRUCTIONS FOR USE 12

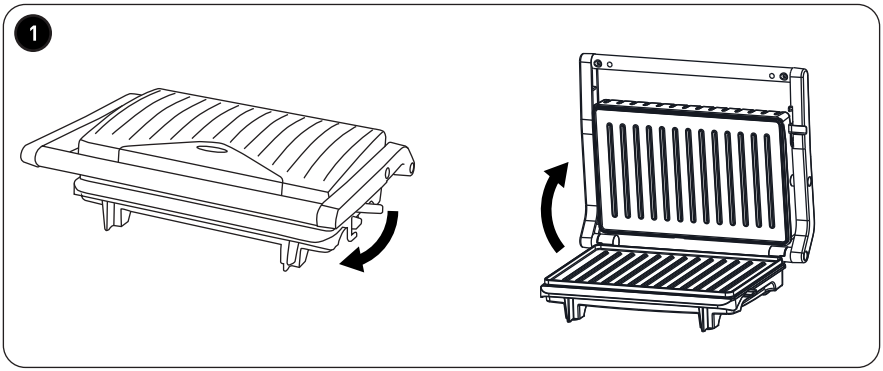
GEBRUIKSAANWIJZINGEN 20

INSTRUCCIONES DE USO 30

HIGH ONE


A
B
C
D


E
F


1

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque HIGHONE vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur http://www.electrodepot.fr/avis-client

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation

C Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
http://www.electrodepot.fr/sav/notices/
http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices

VEUILLEZ PRENDRE LE TEMPS DE LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AINSI QUE LE LIVRET RÉGLEMENTAIRE SÉPARÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. GARDEZ LES DEUX LIVRETS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Composants

- **A** Voyant de préchauffage
- **B** Poignée du couvercle
- **C** Couvercle
- **D** Manche du verrou de rangement
- **E** Plaques de cuisson fixes
- **F** Cordon et fiche d'alimentation

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Ce gril de contact est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou professionnelle. Cet appareil est conçu pour faire griller des paninis, du pain et des tranches fines de viandes maigres ou de légumes.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.
- Utilisez toujours l'appareil en intérieur dans une zone bien ventilée.

Caractéristiques

Modèle :	975800 - HO-GV
Tension de fonctionnement :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance nominale :	750 W
Plage de température :	150-200 °C
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

ATTENTION !
Assurez-vous que le grille-viande est débranché de la prise secteur avant de le nettoyer.

- Essuyez les plaques de cuisson et l'appareil (→ **Nettoyage et entretien**).
- Graissez légèrement les plaques de cuisson avec de l'huile de cuisson et suivez les instructions de la section suivante pour faire chauffer l'appareil pendant quelques minutes (sans aliments) afin d'éliminer la fumée initiale.
- L'appareil est alors prêt à l'emploi.

REMARQUE : L'appareil peut émettre une légère fumée et une légère odeur lors de la première utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal dû à la première chauffe des composants internes et qui disparaîtra au bout de quelques minutes.

Utilisation

Important :
- Nous recommandons de placer un dessous-de-plat antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la surface de la chaleur.
- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou pointus sur l'appareil, car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif. Utilisez des spatules/pinces en bois ou résistant à la chaleur pour manipuler les aliments.
- Ne coupez pas les aliments sur la plaque de cuisson afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif.
- Ne posez pas d'ustensiles sur les plaques de cuisson.
- Ne faites jamais cuire des aliments surgelés sur le grille-viande, car cela pourrait endommager l'appareil. Vérifiez que les aliments sont complètement décongelés avant de les cuire.

1. Ouvrez le verrou de rangement sur le côté droit du grille-viande, puis soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle (comme sur la fig. 1).
2. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec de l'huile de cuisson et refermez le couvercle.
3. Pour mettre le grille-viande en marche, insérez fermement la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur adaptée.
   - Le **voyant de préchauffage** s'allume lorsque le grille-viande chauffe et s'éteint une fois qu'il est prêt à être utilisé. Le processus de préchauffage prend environ 3 minutes.

4. Une fois que le **voyant de préchauffage** s'éteint, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la plaque de cuisson du bas. Baissez doucement le couvercle pour faire griller les aliments des deux côtés en même temps. Ce grille-viande est parfait pour faire griller du pain ou des paninis et saisir de fines tranches de viandes maigres (sans os) ou de légumes.
   - Lorsque vous faites griller de la viande ou des légumes, vous pouvez étaler une fine couche de beurre ou de margarine sur les plaques de cuisson.
   - Le couvercle est doté d'un pivot qui permet à la partie supérieure de s'adapter automatiquement à l'épaisseur des aliments et de garantir une pression homogène et un grillage optimal.

REMARQUE :
- Pendant la cuisson, le **voyant de préchauffage** s'allume et s'éteint en alternance pendant que le thermostat du grille-viande ajuste la température automatiquement.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de manger.

5. Lorsque les aliments sont cuits comme voulu, levez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez les aliments à l'aide d'un ustensile résistant à la chaleur.
6. Si vous devez continuer à cuisiner, fermez le couvercle pour conserver la chaleur.

ATTENTION !
Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le laissez pas branché lorsqu'il n'est pas utilisé. Si la préparation de la fournée d'aliments suivante prend du temps, débranchez l'appareil jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.

7. Essuyez l'excès de graisse de la plaque de cuisson à l'aide de papier absorbant tenu avec des pinces.
8. Une fois que vous avez fini d'utiliser le grille-viande, débranchez-le de la prise secteur pour le mettre hors tension.
9. Laissez le couvercle ouvert et laissez le grille-viande refroidir complètement. Suivez ensuite les instructions de la section **Nettoyage et entretien** pour nettoyer le grille-viande.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !
- Le couvercle, les plaques de cuisson et les surfaces métalliques de l'appareil peuvent atteindre des températures très élevées. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée.
- Portez des gants de cuisine résistant à la chaleur pour protéger vos mains des brûlures pendant la cuisson.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments. Les huiles, graisses ou jus chauds peuvent éclabousser pendant la cuisson. Respectez une distance de sécurité.

CONSEILS DE CUISSON :

- Cet appareil chauffe et cuit assez rapidement. Pour rendre le processus de cuisson plus efficace, préparez tous les ingrédients avant de mettre le grille-viande en marche.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments, du type de viande/d'aliment et de la température du grille-viande. Lorsque vous faites griller de la viande ou des légumes dans l'appareil, coupez-les en tranches fines afin de vous assurer qu'ils puissent être correctement cuits.
- Éliminez l'excès de jus des ingrédients avant de les placer sur le grille-viande.
- Pour éviter que les aliments ne collent aux plaques de cuisson, faites toujours préchauffer le grille-viande et graissez légèrement les aliments ou les plaques avec de l'huile de cuisson ou du beurre. Pour une saveur plus intense, utilisez du saindoux.
- Cuisez toujours les aliments en plusieurs fournées. Évitez de surcharger les plaques de cuisson, afin d'éviter que les aliments ne soient pas assez cuits.

Nettoyage et entretien

ATTENTION !
- Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet.
- Ne placez jamais l'appareil dans un lave-vaisselle.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. N'utilisez que des détergents liquides doux.
- Les **plaques de cuisson fixes** ne peuvent pas être retirées. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer les résidus de nourriture tenaces, placez un peu d'eau savonneuse ou du papier absorbant humide sur la zone affectée pendant quelques minutes afin de ramollir les résidus. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Essuyez l'extérieur du grille-viande avec un chiffon humide uniquement.
- Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux sec après l'avoir nettoyé.

Rangement

- Vérifiez toujours que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de le ranger.
- Fermez le **verrou de rangement** pour que le couvercle reste en position fermée et enroulez le cordon autour de l'appareil. Ne rangez pas l'appareil verticalement.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec. Évitez toute exposition à la lumière directe du soleil.
- Gardez l'appareil hors de portée des bébés, des enfants et des animaux.
- Conservez l'emballage d'origine pour ranger l'appareil lorsque vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant une longue période.

Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product.
HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.
We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B Product usage

Before first use
Use

C Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

PLEASE TAKE TIME TO READ THIS USER MANUAL AND THE SEPARATE REGULATORY BOOKLET CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT. KEEP BOTH BOOKLETS FOR FUTURE REFERENCE.

Parts

- **A** Preheating indicator
- **B** Lid handle
- **C** Lid
- **D** Storage lock handle
- **E** Fixed cooking plates
- **F** Power cable and plug

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit. Please check that all of the unit's parts are included and intact. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This contact grill is intended for household use only. It has not been designed for industrial or professional use. This unit has been designed to grill paninis, bread and thin slices of lean meats or vegetables.
- Any other use may damage the unit or cause injury.
- Always use the unit indoors in a well ventilated area.

Specifications

Model:	975800 - HO-GV
Operating voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Rated power:	750 W
Temperature range:	150-200°C
Protection class:	Class I

Before first use

WARNING!
Make sure that the meat grill has been unplugged from the mains socket before cleaning it.

- Wipe the cooking plates and the unit (→ **Cleaning and maintenance**).
- Lightly grease the cooking plates with cooking oil and follow the instructions provided in the section below to heat the unit for a few minutes (without food) until the initial smoke clears.
- The unit is now ready for use.

NOTE: The unit may emit a small amount of smoke and slight odour during its first use. This is a normal as the internal components are being heated up for the first time and will disappear after a few minutes.

Use

Important:
- We recommend placing a non-slip heat resistant mat under the unit to protect your surface from heat.
- Never use metal or sharp utensils on the unit as these could damage the non-stick coating. Use wooden or heat-resistant spatulas/tongs to handle food.
- Do not cut food on the cooking plate to avoid scratching the non-stick coating.
- Do not rest utensils on the cooking plates.
- Never cook frozen food on the meat grill, as this could damage the unit. Make sure that the food has completely defrosted before cooking it.

1. Open the storage lock on the right-hand side of the meat grill, then lift the handle to open the lid (as shown in Fig. 1).
2. Lightly grease the cooking plates with cooking oil and close the lid.
3. To turn on the meat grill, firmly insert the power cable's plug into a suitable mains socket.
   - The **preheating indicator** will turn on when the meat grill heats up and go off when the unit is ready for use. The preheating process takes about 3 minutes.
4. When the **preheating indicator** goes off, open the lid and place the food on the lower cooking plate. Gently lower the lid to simultaneously grill the food on both sides. This meat grill is perfect for toasting bread or paninis and searing thin slices of lean (boneless) meats or vegetables.
   - When grilling meat or vegetables, you can spread a thin layer of butter or margarine over the cooking plates.

- The lid has been designed with a pivot that allows the top cooking plate to automatically adjust to the thickness of the food, thus ensuring an even pressure for optimal grilling results.

NOTE:
- During the cooking process, the **preheating indicator** will intermittently turn on and off while the meat grill's thermostat automatically adjusts the temperature.
- Always make sure that the food is thoroughly cooked before eating it.

5. When the food is cooked as desired, lift the handle to open the lid and remove the food using a heat-resistant utensil.
6. If you have not finished cooking at this point, close the lid to conserve the heat.

WARNING!
To prevent the unit from overheating, do not leave it plugged in when not in use. If it will take you some time to prepare the next batch of food, unplug the unit until you are ready to use it again.

7. Use tongs to wipe any excess oil off the cooking plate with kitchen roll.
8. When you have finished using the meat grill, unplug it from the mains socket to turn it off.
9. Leave the lid open and the meat grill to cool completely. Then follow the instructions provided in the **Cleaning and maintenance** section to clean the meat grill.

WARNING - RISK OF BURNS!
- The unit's lid, cooking plates and metal surfaces can become very hot. Do not touch hot surfaces. Always use the handle.
- Wear heat-resistant oven gloves to protect your hands from burns whilst cooking.
- Take special care when cooking food. Oils, fats and hot juices may splatter when grilling. Stand a safe distance away from the unit.

COOKING TIPS:
- This unit heats up and cooks fairly quickly. To make the cooking process more efficient, prepare all the ingredients before turning the grill on.
- The cooking time depends on the thickness of the food, type of meat/food and the temperature of the grill. When grilling meat or vegetables in the unit, cut them into thin slices in order to ensure that they can be cooked properly.
- Squeeze any excess juice from the ingredients before placing them on the meat grill.
- To prevent food from sticking to the cooking plates, always preheat the grill and lightly grease the food or cooking plates with cooking oil or butter. Use lard for a more intense flavour.
- Always cook food in several batches. Avoid overloading the grill to prevent food from being undercooked.

Cleaning and maintenance

WARNING!
- Always unplug the unit and allow it to cool down completely before cleaning it.
- Never immerse the unit, power cable or plug in water or any other liquid. Never rinse them under the tap.
- Never place the unit in a dishwasher.

- Clean the unit after each use.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning products, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit. Only use mild washing-up liquid.
- The **fixed cooking plates** cannot be removed. Wipe the cooking plates with a sponge or soft cloth lightly dampened with warm soapy water. To remove stubborn food residue, place a small amount of soapy water or damp kitchen roll on the affected area for a few minutes to soften the residue. Wipe the cooking plates with a soft, damp cloth.
- Only ever wipe the meat grill's external surfaces with a damp cloth.
- Dry the unit with a soft, dry cloth after cleaning it.

Storage

- Always check the unit is unplugged and has cooled completely before putting it away.
- Close the **storage lock** so that the lid remains in the closed position and wrap the cable around the unit. Do not store the unit vertically.
- Store the unit in a clean, cool and dry place. Avoid exposure to direct sunlight.
- Store the unit out of the reach of babies, children and pets.
- Keep the original packaging to store the unit when you are not going to use it for a long period of time.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.
Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Gebruik

C Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

LEES ALTIJD EERST DEZE GEBRUIKSAANWIJZING EN DE AFZONDERLIJKE GIDS MET WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN DOOR VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT. BEWAAR DEZE TWEE HANDLEIDINGEN VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGING.

Onderdelen

- **A** Voorverwarmingslampje
- **B** Handgreep van deksel
- **C** Deksel
- **D** Handgreepvergrendeling voor tijdens opslag
- **E** Vaste bakplaten
- **F** Snoer en stekker

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle etiketten. Controleer of alle onderdelen van het apparaat aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Deze contactgrill is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor industrieel of professioneel gebruik. Dit apparaat is ontworpen voor het grillen van panini, brood, dunne sneetjes mager vlees of groente.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.
- Gebruik het apparaat altijd binnenshuis en in een goed geventileerde ruimte.

Specificaties

Model:	975800 - HO-GV
Bedrijfsspanning:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominaal vermogen:	750 W
Temperatuurbereik:	150-200 °C
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

OPGELET!
Controleer of de stekker niet in het stopcontact zit voordat de vleesgrill wordt schoongemaakt.

- Maak de bakplaten en het apparaat schoon (→ **Reiniging en onderhoud**).
- Smeer de bakplaten lichtjes met spijsolie en volg de instructies in de volgende sectie om het apparaat enkele minuten (zonder levensmiddelen) te verwarmen om initiële rookvorming af te voeren.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

OPMERKING: Het apparaat kan een beetje rook en een lichte geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal en te wijten aan een eerste opwarming van de interne onderdelen. Dit fenomeen verdwijnt na enkele minuten.

Gebruik

Belangrijk:
- Wij raden u aan om een hittebestendige en antislip-onderzetter onder het apparaat te leggen om het oppervlak tegen warmte te beschermen.
- Gebruik nooit metalen of puntig keukengerei met dit apparaat om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Gebruik houten of hittebestendige spatels/tangen om de levensmiddelen aan te raken.
- Snij geen levensmiddelen op de bakplaten om het krassen van de antiaanbaklaag te vermijden.
- Leg geen keukengerei op de bakplaten.
- Gebruik de vleesgrill nooit voor het bakken van bevroren levensmiddelen, dit kan het apparaat beschadigen. Laat het voedsel eerst volledig ontdooien alvorens ze te bakken.

1. Open de vergrendeling aan de rechterkant van de vleesgrill en breng de handgreep vervolgens omhoog om het deksel te openen (zoals weergegeven op de fig. 1).
2. Smeer de bakplaten lichtjes met spijsolie en sluit het deksel.
3. Om de vleesgrill in te schakelen, steek de stekker op de juiste manier in een gepast stopcontact.
   - Het **voorverwarmingslampje** brandt tijdens het opwarmen van de vleesgrill en dooft zodra deze klaar voor gebruik is. Het voorverwarmingsproces duurt ongeveer 3 minuten.

4. Zodra het **voorverwarmingslampje** dooft, open het deksel en leg de levensmiddelen op de onderste bakplaat. Laat het deksel langzaam zakken om de levensmiddelen tegelijkertijd aan weerskanten te grillen. Deze vleesgrill is ideaal voor het grillen van brood of panini en het braden van dunne sneetjes mager vlees (zonder botten) of groente.
   - Als u van plan bent om vlees of groente te grillen, breng een dun laagje boter of margarine op de bakplaten aan.
   - Het deksel is voorzien van een spil op het bovenste deel om zich automatisch aan de dikte van de levensmiddelen aan te passen, en een homogene druk en optimale grillprestaties te waarborgen.

OPMERKING:
- Het **voorverwarmingslampje** gaat tijdens het bakproces afwisselend aan en uit terwijl de thermostaat van de vleesgrill de temperatuur regelt.
- Controleer of de levensmiddelen gaar zijn alvorens ze op te eten.

5. Wanneer de levensmiddelen naar wens zijn gebakken, breng de handgreep omhoog om het deksel te openen en verwijder de levensmiddelen met hittebestendig keukengerei.
6. Als u verder wilt bakken, sluit het deksel om de warmte te behouden.

OPGELET!
Om oververhitting van het apparaat te vermijden, haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik. Als het enige tijd duurt voordat u het apparaat opnieuw zult gebruiken, haal de stekker tevens uit het stopcontact voordat u opnieuw klaar bent om ingrediënten te bakken.

7. Veeg overtollig vet van de bakplaat met behulp van keukenpapier dat met een tang wordt vastgehouden.
8. Na gebruik van de vleesgrill, haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat van de voeding te ontkoppelen.
9. Laat het deksel open en laat de vleesgrill volledig afkoelen. Volg de instructies in de sectie **Reiniging en onderhoud** om de vleesgrill schoon te maken.

WAARSCHUWING – RISICO OP BRANDWONDEN!
- Het deksel, de bakplaten en de metalen oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens de werking zeer hoge temperaturen bereiken. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik altijd de handgreep.
- Draag hittebestendige ovenwanten om uw handen tijdens het bakproces tegen brandwonden te beschermen.
- Wees zeer voorzichtig tijdens het bakken van uw levensmiddelen. Hete olie, vet of sap kan tijdens het bakproces opspatten. Handhaaf een veilige afstand.

KOOKTIPS:

- Dit apparaat warmt snel op en bakt het voedsel snel. Voor een meer doeltreffend bakproces, bereid alle ingrediënten van tevoren alvorens de vleesgrill in te schakelen.
- De baktijd is afhankelijk van de dikte van de levensmiddelen, het soort vlees/levensmiddel en de temperatuur van de vleesgrill. Als u vlees of groente in het apparaat bakt, snij ze eerst in dunne sneetjes om ervoor te zorgen dat ze juist worden gebakken.
- Verwijder overtollig sap van de ingrediënten voordat ze op de vleesgrill worden gelegd.
- Om te vermijden dat de levensmiddelen aan de platen kleven, verwarm de vleesgrill altijd voor en smeer de ingrediënten of bakplaten lichtjes met olie of boter. Voor een vollere smaak, gebruik reuzel.
- Bak de levensmiddelen altijd in meerdere bakbeurten. Leg niet te veel levensmiddelen op de bakplaten om ervoor te zorgen dat alle levensmiddelen goed doorbakken zijn.

Reiniging en onderhoud

OPGELET!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat het wordt gereinigd.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof. Spoel ze nooit onder de kraan.
- Reinig het apparaat nooit in een vaatwasser.

- Haal de stekker na elk gebruik uit het stopcontact.
- Maak het apparaat nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje. Gebruik alleen milde schoonmaakmiddelen.
- De **vaste kookplaten** kunnen niet worden verwijderd. Veeg de bakplaten schoon met een zachte doek lichtjes bevochtigd met warm zeepwater. Om vastgekoekte etensresten te verwijderen, breng gedurende enkele minuten een beetje afwaswater of een nat gemaakt vel keukenpapier op de relevante zone aan om de resten zacht te maken. Veeg de bakplaten vervolgens schoon met een zachte, licht bevochtigde doek.
- Veeg de buitenkant van de vleesgrill alleen schoon met een vochtige doek.
- Veeg het apparaat na reiniging droog met een droge, zachte doek.

Opslag

- Zorg dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het opbergt.
- Sluit de **vergrendeling** zodat het deksel in de gesloten positie blijft en rol het snoer rond het apparaat. Berg het apparaat niet verticaal op.
- Berg het apparaat in een schone ruimte op. Vermijd elke blootstelling aan direct zonlicht.
- Berg het product op buiten het bereik van baby's, kinderen en dieren.
- Bewaar de verpakking om het apparaat in op te bergen wanneer u het langere tijd niet denkt te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.
Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

Índice

A Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B Utilización del aparato

Antes del primer uso
Modo de uso

C Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, ASÍ COMO EL MANUAL DE ADVERTENCIAS NORMATIVAS, ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. GUARDE AMBOS MANUALES PARA FUTURAS CONSULTAS.

Componentes

- **A** Indicador de precalentamiento
- **B** Asa de la tapa
- **C** Tapa
- **D** Pestaña del bloqueo de almacenamiento
- **E** Placas de cocción fijas
- **F** Cable y enchufe de alimentación

Descripción del aparato

- Desembale el aparato y quítele todas las etiquetas. Asegúrese de que el embalaje contiene todas las piezas del aparato y estas están intactas. Si el aparato presenta daños o un mal funcionamiento, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o al servicio de posventa.
- Mantenga todos los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían producirse accidentes si los niños juegan con los materiales del embalaje.

Uso previsto

- Esta plancha de contacto está concebida únicamente para un uso doméstico. No está pensado para un uso industrial o profesional. Este aparato está diseñado para asar paninis, pan y filetes finos de carnes magras o rodajas finas de verduras.
- Cualquier otro uso podría dañar el aparato o provocar lesiones.
- Utilice siempre el aparato en interiores en una zona bien ventilada.

Características

Modelo:	975800 - HO-GV
Tensión de funcionamiento:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal:	750 W
Intervalo de temperatura	150-200 °C
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

¡ATENCIÓN!
Asegúrese de que la plancha de asar está desenchufada de la toma de corriente antes de limpiarla.

- Limpie las placas de cocción y el aparato (→ **Limpieza y mantenimiento**).
- Engrase ligeramente las placas de cocción con aceite de cocina y siga las instrucciones del siguiente apartado para calentar el aparato durante unos minutos (sin alimentos) con el fin de eliminar el humo inicial.
- A continuación, el aparato ya estará listo para usar.

NOTA: Es posible que el aparato desprenda un poco de humo y un ligero olor al utilizarlo por primera vez. Se trata de un fenómeno normal debido al primer calentamiento de los componentes internos y desaparecerá al cabo de unos minutos.

Modo de uso

Importante:
- Le recomendamos que coloque un salvamanteles antideslizante y resistente al calor bajo el aparato para proteger la superficie del calor.
- Nunca utilice utensilios metálicos o afilados en el aparato, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. Utilice espátulas/pinzas de madera o resistentes al calor para manipular los alimentos.
- Para evitar rayar el revestimiento antiadherente, no corte los alimentos sobre la placa de cocción.
- No pose utensilios sobre las placas de cocción.
- Nunca cocine alimentos congelados en la plancha de asar, ya que podría dañar el aparato. Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

1. Abra el bloqueo de almacenamiento ubicado a la derecha de la plancha de asar y, a continuación, levante el asa para abrir la tapa (tal y como se indica en la fig. 1).
2. Engrase ligeramente las placas de cocción con aceite de cocina y vuelva a cerrar la tapa.
3. Para encender la plancha de asar, inserte firmemente el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada.
   - El **indicador de precalentamiento** se encenderá mientras se esté calentando la plancha de asar y se apagará cuando ya esté lista para usar. El proceso de precalentamiento tarda aproximadamente 3 minutos.

4. Una vez se haya apagado el **indicador de precalentamiento**, abra la tapa y coloque los alimentos sobre la placa de cocción inferior. Baje suavemente la tapa para asar los alimentos por los dos lados al mismo tiempo. Esta plancha de asar es perfecta para asar pan o paninis y cocinar filetes finos de carnes magras (sin huesos) o rodajas finas de verduras.
   - Cuando ase carnes o verduras, puede untar una fina capa de mantequilla o margarina sobre las placas de cocción.
   - La tapa tiene un eje que permite que la parte superior se adapte automáticamente al grosor de los alimentos y garantice una presión uniforme y un asado óptimo.

NOTA:
- Durante la cocción, el **indicador de precalentamiento** se encenderá y se apagará de forma alterna mientras el termostato de la plancha de asar ajusta la temperatura automáticamente.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos.

5. Cuando los alimentos se hayan cocinado a su gusto, levante el asa para abrir la tapa y retire los alimentos con un utensilio resistente al calor.
6. Si tiene que seguir cocinando, cierre la tapa para mantener el calor.

¡ATENCIÓN!
Para evitar que se sobrecaliente el aparato, no lo deje enchufado cuando no se esté utilizando. Si tarda un tiempo en preparar la siguiente tanda de alimentos, desenchufe el aparato hasta que esté listo para utilizarlo.

7. Elimine el exceso de grasa de la placa de cocción con un papel de cocina sujetándolo con unas pinzas.
8. Cuando haya terminado de utilizar la plancha de asar, desenchúfela de la toma de corriente para apagarla.
9. Deje la tapa abierta y espere a que la plancha de asar se haya enfriado completamente. A continuación, siga las instrucciones del apartado **Limpieza y mantenimiento** para limpiar la plancha de asar.

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!
- La tapa, las placas de cocción y las superficies metálicas del aparato pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. No toque las superficies calientes. Utilice siempre el asa.
- Lleve guantes de cocina resistentes al calor para proteger sus manos de las quemaduras durante la cocción.
- Tenga especial cuidado cuando cocine los alimentos. Los aceites, las grasas y los jugos pueden salpicar durante la cocción. Respete una distancia de seguridad.

CONSEJOS DE COCCIÓN:

- Este aparato se calienta y cocina bastante rápido. Para que el proceso de cocción sea más eficaz, prepare todos los ingredientes antes de encender la plancha de asar.
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos, del tipo de carne/alimento y de la temperatura de la plancha de asar. Cuando ase carnes o verduras en el aparato, córtelas en filetes/rodajas finas para asegurarse de que se puedan cocinar correctamente.
- Elimine el exceso de líquido de los ingredientes antes de colocarlos sobre la plancha de asar.
- Para evitar que los alimentos se peguen a las placas de cocción, precaliente siempre la plancha de asar y engrase ligeramente los alimentos o las placas con aceite de cocina o mantequilla. Para un sabor más intenso, utilice manteca de cerdo.
- Cocine siempre los alimentos en varias tandas. Para evitar que los alimentos no se cocinen lo suficiente, no sobrecargue las placas de cocción.

Limpieza y mantenimiento

¡ATENCIÓN!
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido. Nunca los aclare bajo el grifo.
- Nunca meta el aparato en el lavavajillas.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato. Utilice únicamente detergentes líquidos suaves.
- Las **placas de cocción fijas** no se pueden quitar. Limpie las placas de cocción con una esponja o un paño suave ligeramente humedecido con agua caliente jabonosa. Para eliminar los restos de comida incrustados, eche un poco de agua jabonosa o coloque un papel de cocina húmedo en la zona afectada durante unos minutos para reblandecer los restos. Limpie las placas de cocción con un paño suave y húmedo.
- Limpie el exterior de la plancha de asar únicamente con un paño húmedo.
- Después de limpiar el aparato, séquelo con un paño suave y seco.

Almacenamiento

- Antes de guardar el aparato, asegúrese siempre de que esté desenchufado y se haya enfriado completamente.
- Cierre el **bloqueo de almacenamiento** para que la tapa permanezca en posición cerrada y enrolle el cable alrededor del aparato. No guarde el aparato en posición vertical.
- Guarde el aparato en un lugar limpio, fresco y seco. Evite cualquier exposición a la luz directa del sol.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, bebés y animales.
- Conserve el embalaje original para guardar el aparato cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE