

beper

- BISTECCHIERA - MANUALE DI ISTRUZIONI
- CONTACT GRILL - USE INSTRUCTIONS
- BEAFTEAKIÈRE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
- GRILL - BETRIEBSANLEITUNG
- PLANCHA DE ASAR - MANUAL DE INSTRUCCIONES

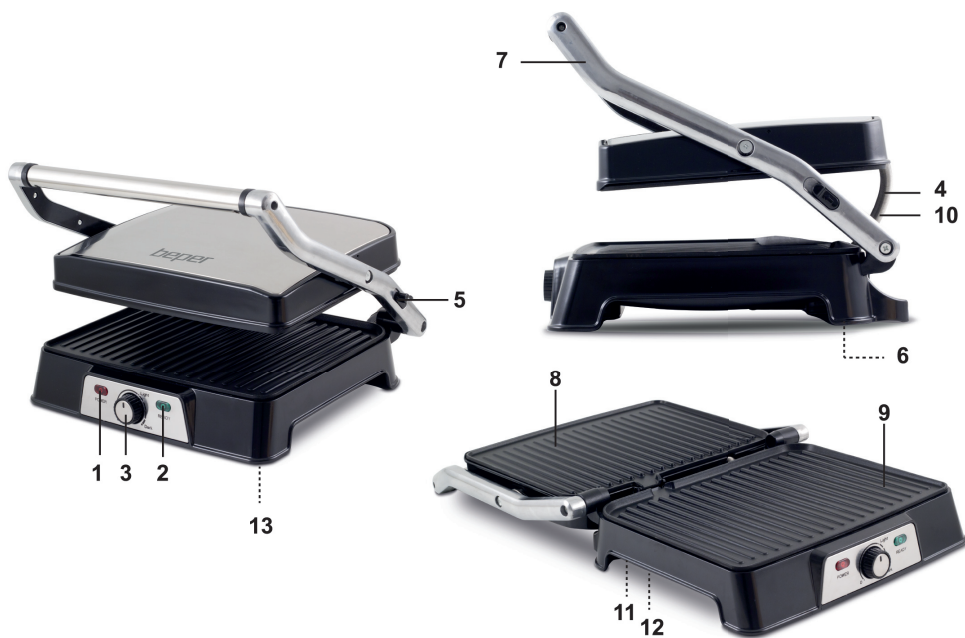


Cod.: 90.800



ITALIANO	pag. 3
ENGLISH	pag. 12
FRANÇAIS	pag. 20
DEUTSCH	pag. 28
ESPAÑOL	pag. 36

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
beper.com



AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghes. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghes conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non toccare l'apparecchio con mani e piedi bagnati o umidi.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

1. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
2. Non usare nebulizzatori spray (per es. insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbe creare danni all'involucro.
3. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
4. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente
5. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
6. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio
7. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
8. E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
9. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
10. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio per pericolo di incendio
11. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili
12. Non inserire oggetti nelle fessure dell'apparecchio
13. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti
14. Non toccare la connessione all'alimentazione con mani umide
15. Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso.
16. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
17. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
18. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZE D'USO

Non lasciare la bistecchiera inutilmente inserita; staccare la spina dalla rete di alimentazione quando non viene utilizzata.

Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Mantenere lontano il cavo di alimentazione dalle parti calde.

Non immergere mai la bistecchiera in acqua o altri liquidi.

Durante l'utilizzo posizionare la bistecchiera su un piano orizzontale.

Posizionare la bistecchiera su una superficie stabile e resistente al calore.

Per uso interno.

Operare con attenzione in modo da non toccare le parti calde della bistecchiera, utilizzare l'apposita maniglia.

Quando la bistecchiera è in funzione, la temperatura della superficie può essere elevata. Assicurarsi che la spina della bistecchiera sia disinserita dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina dalla presa di corrente.

La bistecchiera può essere riposta solo quando è completamente fredda.

Sorvegliare attentamente la bistecchiera quando viene utilizzata in presenza di bambini.

Solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 – Spia di funzionamento (luce rossa)
- 2 – Spia termostato raggiungimento temperatura (luce verde)
- 3 – Termostato
- 4 – Regolazione altezza piastra superiore
- 5 – Chiusura della piastra
- 6 – Vassoio raccogli grasso
- 7 – Maniglia di apertura
- 8 – Piastra superiore rigata
- 9 – Piastra inferiore rigata
- 10 – Cerniera mobile
- 11 – Cavo di alimentazione
- 12 – Vano per cavo
- 13 – Piedini



ISTRUZIONI PER L'USO

Prima dell'uso togliere le eventuali etichette presenti sulle piastre (8 – 9). Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.

! ATTENZIONE! Al primo utilizzo si potrebbe notare la fuoriuscita di un po' di fumo; ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.

Posizionare la bistecchiera su una superficie piana, liscia e resistente al calore.

Inserire la spina in una presa di corrente, controllare che il cavo di alimentazione (11) non sia a contatto con parti calde.

La spia di funzionamento (luce rossa – 1) si accende.

Funzionamento “come griglia/bistecchiera”

Inserire la spina nella presa elettrica, la spia di funzionamento (luce rossa – 1) si accende.

Posizionare il termostato (3) su “MAX” per consentire un veloce riscaldamento; si accende la spia del termostato (luce verde -2). Tenere la piastra chiusa durante la fase di riscaldamento.

Dopo circa 2 minuti la spia termostato (luce verde – 2) si spegne e la bistecchiera è arrivata alla temperatura massima (200°C).

Aprire la piastra superiore (8) utilizzando la maniglia (7).

Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (9). Posizionare l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura. Eventuali liquidi (acqua, grassi, ecc.) scenderanno nel vassoio raccogli grasso (6).

Abbassare la piastra di cottura superiore (8), dotata di cerniera mobile appositamente progettata per appoggiare la piastra sull'alimento in maniera uniforme, afferrandola per la maniglia (7).

Fare attenzione a non toccare le parti calde della bistecchiera.

Per le cotture sono necessari 5-8 minuti circa. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del cibo. Controllare la cottura dell'alimento considerando i tempi delle ricette o le indicazioni (vedi TEMPI DI COTTURA).

Terminata la cottura, sollevare la piastra superiore (8) con l'apposita maniglia (7), togliere l'alimento usando una spatola di plastica (non in dotazione).

Durante questa operazione fare molta attenzione a non toccare le parti calde della bistecchiera.

Non usare spatole o coltelli in metallo perché potrebbero danneggiare il rivestimento della piastra.

Funzionamento “come piastra per panini”

Inserire la spina nella presa elettrica, la spia di funzionamento (luce rossa – 1) si accende.

Posizionare il termostato (3) su “MIN” per effettuare il riscaldamento; si accende la spia del termostato (luce verde -2). Tenere la piastra chiusa durante la fase di riscaldamento.

Dopo circa 2 minuti la spia termostato (luce verde – 2) si spegne e la bistecchiera è arrivata alla temperatura necessaria per la cottura del panino/sandwich.

Aprire la piastra superiore (8) utilizzando la maniglia (7).

Collocare il panino/sandwich da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (9). Posizionare l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura. Eventuali liquidi (acqua, grassi, ecc.) scenderanno nel vassoio raccogli grasso (6).

Abbassare la piastra di cottura superiore (8), dotata di cerniera mobile appositamente progettata per appoggiare la piastra sull'alimento in maniera uniforme, afferrandola per la maniglia (7).

Fare attenzione a non toccare le parti calde della bistecchiera.

Per la cottura sono necessari 4-5 minuti circa. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del panino/sandwich.

Terminata la cottura, sollevare la piastra superiore (8) con l'apposita maniglia (7), togliere il panino/sandwich usando una spatola di plastica (non in dotazione).

Durante questa operazione fare molta attenzione a non toccare le parti calde della bistecchiera.

Non usare spatole o coltelli in metallo perché potrebbero danneggiare il rivestimento della piastra.

Tempi di cottura indicativi e alcuni consigli

Non mettere il sale prima di cucinare la carne.

Non grigliare troppo la carne; la carne è meglio rosa.

Non forare con forchette o coltelli la carne durante la cottura, questo la renderà secca. Utilizzare, se necessario, delle pinze. Per rimuovere il pesce utilizzare una spatola per sostenere l'alimento stesso.

ALIMENTO	TEMPO DI COTTURA
BOVINO - Filetto - Controfiletto - Bistecca - Hamburger	4-6 minuti 3 minuti per cottura al sangue 5-6 minuti ben cotto 1-2 minuti 4-6 minuti
MAIALE - Lombo - Filetto - Pancetta	2-3 minuti 2-3 minuti 2-3 minuti
AGNELLO - Lombo - Cotolette	3 minuti 4 minuti
POLLO - Filetto - Coscia	6 minuti 4-5 minuti
SALSICCE - Sottile - Grossa	3-4 minuti 6-7 minuti
SANDWICH E FOCACCE	3-5 minuti
VERDURA - Melanzane - Zucchine - Patate	3-5 minuti 3-5 minuti 3-5 minuti
PESCE - Filetto - Cotolette - Polpo (pulito) - Gamberetti - Cappesante	2-4 minuti 3-5 minuti 3 minuti 2 minuti 1 minuto

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA TOSTIERA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assicurarsi che la bistecchiera sia scollegata dalla presa di corrente e che sia fredda.

Pulire le piastre e la parte esterna con un panno umido.

Evitare l'utilizzo di utensili metallici taglienti o prodotti abrasivi in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento delle piastre.

Non immergere mai la bistecchiera in acqua o in altri liquidi.

Non lavare mai sotto acqua corrente.

La bistecchiera può esser riposta solo se completamente fredda.

Posizionare la regolazione altezza della piastra (4) su CHIUSO, la maniglia (7) è così bloccata. La bistecchiera può così essere facilmente trasportabile.

Avvolgere il cavo nell'apposito vano (12).

DATI TECNICI

Potenza: 2000W

Temperatura max raggiungibile: 200°C

Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz

In un ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio non sia stato manomesso: il prodotto non è manutenzionabile.
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) le parti estetiche e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso, incuria, installazione errata o impropria o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Beper si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com



TOTANI GRIGLIATI

Ingredienti:

Totani (1 a persona di grandezza medio piccola)

Sale

Olio

Limone

Prezzemolo

Pulire i totani e poneteli sopra un ripiano. Fate riscaldare la bistecchiera.

Ponetevi i totani su di un ripiano e salateli internamente leggermente.

Poneteli sulla bistecchiera e fate cuocere per 1 minuti circa per lato (appena messi sulla piastra della bistecchiera i totani iniziano a ritirarsi, qualche altro secondo e potete girarli).

Fate cuocere per lo stesso tempo anche l'altro lato.

Metteteli in una zuppiera.

A parte emulsionate olio, sale, prezzemolo e limone, versateli sui totani e lasciateli riposare per almeno 15 minuti.

BRACIOLE DI MAIALE ALL'ORIGANO

Ingredienti (per 4 persone):

8 pomodori "perini" maturi

30 gr di burro

3 cucchiaino di olio

2 cucchiaini di origano

4 braciole

Sale

Pepe

Zucchero

Immergere i pomodori in acqua bollente, scolarli e pelarli, quindi aprirli a metà e liberarli dai semi. Mettere sul fuoco una casseruola con il burro e un cucchiaino di olio. Aggiungere i pomodori, un po' di zucchero per insaporire e metà dell'origano. Mescolare bene e lasciar cuocere per 20 minuti a fiamma moderata.

Far scaldare la bistecchiera. Spennellare le braciole di maiale con l'olio e posizionarle sulla piastra. Lasciare cuocere per 6-7 minuti da un lato, quindi girarle con una paletta e far cuocere l'altro lato nello stesso modo. Prima di toglierle dal fuoco, salare, pepare e cospargere con un po' di origano.

Posizionare le braciole sul piatto di servizio e condirle con un po' di salsa preparata in precedenza, quindi servire in tavola.



TAGLIATA DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Ingredienti (per 6 persone):

2 tranci di pesce spada (circa 700 gr)

700 gr pomodori

Aglio fresco

Origano

Olive nere

Basilico

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe in grani

Condire i tranci di pesce con olio, origano, sale, pepe, poi cuocerli sulla bistecchiera già calda (circa 5 minuti per parte).

Nel frattempo tagliate i pomodori a spicchi e saltateli brevemente in padella, a fuoco vivo, con un filo d'olio caldo, una decina di olive, sale, pepe, abbondante basilico e alcuni spicchi d'aglio. Spegnete dopo pochi minuti.

Togliere il pesce dalla griglia e affettatelo. Servite la taglia nel piatto da portata, completata da un filo d'olio, pepe macinato e il preparato di pomodoro.

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

This appliance is to be destined to its special purpose only.

Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.

INSTRUCTIONS FOR USE

Do not let the contact grill plugged if not used; always unplugged the appliance from the socket when not used.

Keep the appliance to a reasonable distance from walls, objects, etc.

Keep the cord supply away from hot parts.

Do never immerse the contact grill into water or other liquids.

When used, place the contact grill on a horizontal, stable and resisting heat surface

Do not use outdoors.

Use the appliance with caution in order to not touch the hot parts of the grill contact, use the handle.

When the grill contact is working, the temperature of the external part is very high.

Make sure the grill contact plug is unplugged from the socket before cleaning.

Do not pull on the cord supply to unplug from the socket.

Store the grill contact only when completely cool.

Pay special attention to the contact grill in presence of children.

For household use only.

DESCRIPTION

- 1 – Power « on » light (red)
- 2 – Power ready temperature light (green)
- 3 – Temperature control indicator
- 4 – Adjustable grilling height control feature
- 5 – Closure grill button
- 6 – Removable fat tray
- 7 – Handle
- 8 – Top cooking ribbed plate

- 9 – Bottom cooking ribbed plate
- 10 – Floating hinge
- 11 – Cord supply
- 12 – Cord storage
- 13 – Feet



USE INSTRUCTION

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.

! ATTENTION ! When used for the first time, light smoke may appear; that is due to only manufacture treatment.

Place the contact grill on a plane, smooth and resisting heat surface.

Plug the appliance to the socket, check the cord supply (11) does not touch hot parts.

The power light (red light – 1) illuminates.

To use as a Grill

Plug the appliance to the socket, the power light (red light – 1) illuminates.

Turn the variable temperature control (3) to “MAX” for fast heat up, the green “Ready” light (2) illuminates. When preheating the contact grill must be closed.

After about 2 minutes the variable temperature control (green light – 2) turn off and the contact grill is up to max. temperature (200°C).

Open the cooking plate using the handle (7).

Place the foods to be cooked on the bottom of the lower cooking plate (9) .

Liquids such as water, fat, etc, will drop into the removable fat tray (6).

Close the top cooking plate (8) which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food, using the handle (7).

Do not touch the hot parts of the contact grill.

Cooking last about 5-8 minutes. In any case, the cooking times will always depend of personal taste, type and thickness of food. Check the cooking and refer to grilling recipes or guide for cooking times. When complete, lift the cooking plate (8) with handle (7), remove food using a plastic spatula (not includes).

When removing food do not touch the hot parts of the contact grill.

Do not use metallic spatulas or knives because that could damage the cooking plate coating.

To use as a Sandwich Press

Plug the appliance to the socket, the power light (red light – 1) illuminates.

Turn the variable temperature control (3) to “MIN” for fast heat up, the green “Ready” light (2) illuminates. When preheating the contact grill must be closed.

After about 2 minutes the variable temperature control (green light – 2) turn off and the contact grill is at ideal temperature for cooking sandwiches.

Open the cooking plate using the handle (7).

Do not touch the hot parts of the contact grill.

Cooking last about 4-5 minutes. In any case, the cooking times will always depend of personal taste, type and thickness of sandwich.

When complete, lift the cooking plate (8) with handle (7), remove sandwich using a plastic spatula (not includes).

When removing food do not touch the hot parts of the contact grill.

Do not use metallic spatulas or knives because that could damage the cooking plate coating.

Cooking times and advice

Do not salt meat before cooking.

For a better taste go not grill to much the meat.

Do not cut the meat when cooking with a fork or knife, that could make it dry. If necessary, use a kitchen tong.

Delicately use a spatula to remove fish.

FOOD	COOKING TIMES
BEEF - Steak - Sirloin steak - Minute steak - Hamburger patties	4-6 minutes 3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes
PORK - Loin steak - Fillet - Bacon	2-3 minutes 2-3 minutes 2-3 minutes
LAMB - Loin - Cutlets	3 minutes 4 minutes
CHICKEN - Breast filet - Leg	6 minutes 4-5 minutes
SAUSAGES - Thin - Thick	3-4 minutes 6-7 minutes
SANDWICH OR FOCACCIA	3-5 minuti
VEGETABLES SLICED - Eggplant - Zucchini - Potatoes	3-5 minutes 3-5 minutes 3-5 minutes
SEAFOOD - Fish fillets - Fish cutlets - Octopus (cleaned) - Prawns - Scallops	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

CARE AND CLEANING

Before cleaning, make sure the contact grill must be cool and well plugged to the socket.
Clean the plates and external parts with a soft cloth.
Do not use metallic cutting utensils or abrasive detergent that could damage the plates.
Do not immerse the grill contact into water or other liquids.
Do never rinse with water.

Store the grill contact only when completely cool.
Put the adjustable grilling height control feature (4) in CLOSED position, the handle (7) will be blocked. The grill contact is easily transportable.
Roll the cord supply into the cord storage (12).

TECHNICAL DATA

Power: 2000W
Max. temperature: 200°C
Power supply : 220-240V ~ 50-60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.



Recipes



GRILLED CUTTLEFISH

Ingredients:

Cuttlefish (1 per person, medium/small size)

Salt

Oil

Lemon

Parsley

Clean the cuttlefish and put them into a dish. Pre-heat the contact grill.

Lightly salt the internal part of cuttlefish.

Place the fish on the grill and make it cooked for about 1 minute on each side.

Put the cuttlefish into the dish.

Pour oil, salt, parsley and lemon into a bowl and mix all. Pour the sauce on the cuttlefish and let it stay for at least 15 minutes.

PORK CHOPS WITH OREGANO

Ingredient (for 4 persons) :

8 blanched ripened tomatoes

30 gr of butter

3 oil spoons

2 oregano spoons

4 pork chops

Salt

Pepper

Sugar

Immerse tomatoes into hot water, drain and peel them, slice them in 2 pieces and remove seeds. Put butter and 1 oil spoon into a pan. Add tomatoes, a little sugar and half of oregano. Mix all well and cook over medium heat for 20 minutes.

Pre-heat the contact grill. Baste pork chops with oil and put them on the plate. Cook for 6-7 minutes on each side. Before removing, add salt, pepper and oregano.

Serve the pork chops with the sauce previously prepared.



Recipes



SLICED GRILLED SWORDFISH

Ingredients (for 6 personnes) :
2 swordfish scallops (about 700 gr)
700 gr tomatoes
Fresh garlic
Oregano
Black olives
Basil
Olive oil
Salt
Whole pepper

Flavoured swordfish with oil, oregano, salt and pepper and make it cooked on the grill previously heated (about 5 minutes on each side).

Slice tomatoes and make it cooked briefly into the pan over brisk heat with a little hot oil, ten or so black olives, salt, pepper, basil (as much as you like) and some cloves of garlic. Turn off heat after few minutes.

Remove the fish from the grill and slice it. Serve the fish with a dash of olive oil and cooked tomatoes.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux. Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

CONSEILS D'USAGE

Ne pas laisser le grille-viande branché inutilement; débrancher la prise du courant électrique en cas de non utilisation.

Maintenir l'appareil à une distance raisonnable des murs, objets, etc.

Garder le câble d'alimentation loin des parties chaudes.

Ne jamais immerger le grille-viande dans l'eau ou d'autres liquides.

Pendant l'utilisation placer le grille-viande sur une surface horizontale.

Placer le grille-viande sur une surface stable et résistante à la chaleur.

Destiné à usage interne.

Utiliser l'appareil avec attention de façon à ne pas toucher les parties chaude du grille-viande, utilise la poignée prévue à cet effet.

Quand le grille-viande est en marche, la température de la partie externe peut être élevée.

S'assurer que la prise du grille-viande soit débranchée de la prise de courant avant d'effectuer tout nettoyage.

Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour retirer la prise du courant électrique.

Le grille-viande peut être rangé uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.

Surveiller attentivement le grille-viande lorsque vous l'utilisez en présence d'enfants.

Destiné à usage domestique uniquement.

DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1 – Voyant de fonctionnement (lumière rouge)
- 2 – Voyant thermostat température (lumière verte)
- 3 – Thermostat
- 4 – Réglage hauteur de la plaque supérieure
- 5 – Fermeture de la plaque
- 6 – Plateau ramasse graisse
- 7 – Poignée d'ouverture

- 8 – Plaque grille supérieure
- 9 – Plaque grille inférieure
- 10 – Charnières réglables
- 11 – Câble d'alimentation
- 12 – Compartiment pour câble
- 13 – Pieds



INSTRUCTIONS D'USAGE

Avant utilisation, retirer les éventuelles étiquettes présentes sur les plaques (8 – 9). Vérifier que la plaque de cuisson soit propre et sans poussières. Si nécessaire, nettoyer avec un chiffon humide.

! ATTENTION ! Lors de la première utilisation, pourrait apparaître une légère fumée ; cela est dû uniquement au réchauffement des composants.

Placer le grille-viande sur une surface plane, lisse et résistante à la chaleur.

Insérer la prise de l'appareil dans la prise de courant électrique, contrôler que le câble d'alimentation (11) ne soit pas en contact avec des parties chaudes.

Le voyant de fonctionnement (lumière rouge – 1) s'allume.

Fonctionnement "comme grille/grille-viande"

Brancher la prise de l'appareil dans la prise de courant électrique, le voyant de fonctionnement (lumière rouge – 1) s'allume.

Positionner le thermostat (3) sur "MAX" pour mettre en marche la vitesse de chauffe ; le voyant du thermostat s'allume (lumière verte -2). Laisser la plaque fermée pendant la phase de réchauffement. Après environ 2 minutes le voyant thermostat (lumière verte – 2) s'éteint et le grille-viande arrive à température maximum (200°C).

Ouvrir la plaque supérieure (8) en utilisant la poignée (7).

Placer l'aliment à cuire sur la plaque de cuisson inférieure (9). Placer l'aliment sur la partie arrière de la plaque de cuisson. D'éventuels liquides (eau, graisses, etc.) couleront dans le plateau ramasse graisses (6).

Abaisser la plaque de cuisson supérieure (8), dotée de charnières spécialement conçues pour poser la plaque sur l'aliment de façon uniforme, en la saisissant par la poignée (7).

Faire attention à ne pas toucher les parties chaudes du grille-viande.

La cuisson dure environ de 5 à 8 minutes. Dans tous les cas, la durée dépend des goûts personnels, du type et de l'épaisseur de l'aliment. Contrôler la cuisson de l'aliment en tenant compte des temps de cuisson des recettes ou des indications (voir TEMPS DE CUISSON).

Une fois la cuisson terminée, soulever la plaque supérieure (8) avec la poignée prévue à cet effet (7), retirer l'aliment cuit en utilisant une spatule en plastique (non incluse).

Pendant cette opération faire très attention à ne pas toucher les parties chaudes du grille-viande.

Ne pas utiliser de spatule ou couteau métalliques car ils pourraient endommager le revêtement de la plaque.

Fonctionnement "comme grille pour sandwiches"

Brancher la prise dans la prise de courant électrique, le voyant de fonctionnement (lumière rouge – 1) s'allume.

Positionner le thermostat (3) sur "MIN" pour réchauffer la plaque; le voyant du thermostat s'allume (lumière verte -2). Laisser la plaque fermée pendant la phase de réchauffement.

Après environ 2 minutes le voyant du thermostat (lumière verte – 2) s'allume et le grille-viande est arrivée à bonne température pour la cuisson des sandwiches.

Ouvrir la plaque supérieure (8) en utilisant la poignée (7).

Placer le sandwich à cuire sur la plaque de cuisson inférieure (9). Placer l'aliment sur la partie arrière de la plaque de cuisson. D'éventuels liquides (eau, graisses, etc.) couleront dans le plateau ramasse graisses (6).

Abaisser la plaque de cuisson supérieure (8), dotée de charnières spécialement conçues pour poser la plaque sur l'aliment de façon uniforme, en la saisissant par la poignée (7).

Faire attention à ne pas toucher les parties chaudes du grille-viande.

La cuisson dure environ 4-5 minutes. Dans tous les cas, la durée dépend des goûts personnels, du type et de l'épaisseur du sandwich.

Une fois la cuisson terminée, soulever la plaque supérieure (8) avec la poignée (7), retirer le sandwich en utilisant une spatule en plastique (non incluse).

Pendant cette opération faire très attention à ne pas toucher les parties chaudes du grille-viande.

Ne pas utiliser de spatule ou couteau métalliques car ils pourraient endommager le revêtement de la plaque.

Temps de cuisson et conseils

Ne pas saler la viande avant de la cuisiner.

Ne pas trop griller la viande pour une meilleure saveur.

Ne pas percer la viande pendant la cuisson avec une fourchette ou un couteau, cela pourrait la dessécher. Au besoin, utiliser des pinces.

Pour retirer le poisson utiliser une spatule pour retirer délicatement l'aliment.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON
BOEUF - Filet - Faux-filet - Bifteck - Steak haché	4-6 minutes 3 minutes pour une cuisson bleue 5-6 minutes bien cuit 1-2 minutes 4-6 minutes
PORC - Carré - Filet - Poitrine	2-3 minutes 2-3 minutes 2-3 minutes
AGNEAU - Carré - Côtelettes	3 minutes 4 minutes
POULET - Filet - Cuisse	6 minutes 4-5 minutes
SAUCISSES - Fine - Grosse	3-4 minutes 6-7 minutes
SANDWICH ET FOUGASSE	3-5 minuti
LEGUMES - Aubergine - Courgette - Pomme de terre	3-5 minutes 3-5 minutes 3-5 minutes

POISSON	
- Filet	2-4 minutes
- Tranche	3-5 minutes
- Poulpe (nettoyé)	3 minutes
- Crevettes	2 minutes
- Noix de St Jacques	1 minute

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE

Avant d'effectuer tout nettoyage, s'assurer que le grille-viande est bien branchée sur la prise de courant et qu'elle soit froide.

Nettoyer la plaque et les parties externes avec un chiffon humide.

Eviter d'utiliser les ustensiles métalliques coupants ou produits abrasifs qui pourraient endommager la plaque.

Ne pas immerger le grille-viande dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne jamais laver sous l'eau courante.

Le grille-viande peut être rangée uniquement lorsqu'il est complètement froid.

Placer le réglage de la hauteur de la plaque (4) sur la position FERMÉ, la poignée (7) sera ainsi bloquée. Le grille-viande est facilement transportable.

Enrouler le câble dans le compartiment prévu (12).

DONNEES TECHNIQUES

Puissance : 2000W

Température max : 200°C

Alimentation : 220-240V ~ 50-60Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

La garantie est valide seulement si vous montrez le certificat de garantie et la récépissé d'achat qui doit démontrer la date de l'achat et le nom du model acheté.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- L'appareil ne doit pas être été altéré: on ne peut pas remédier l'appareil.
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), les accessoires esthétiques, toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation, insouciance, incorrecte ou impropre installation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Si la partie qui doit être remplacé parce que ne marche pas bien ou puor défaut ou rupture est une pièce détachée ou un accessoire, Beper remplacera seulement l'accessoire/la pièce **mais non** l'appareil entier.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparation. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVI-
CE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



SEICHES GRILLÉES

Ingrédients :

Sèches (1 par personne de taille moyenne/petite)

Sel

Huile

Citron

Persil

Nettoyer les seiches et les placer dans un plat. Faire chauffer le grille-viande.

Saler légèrement l'intérieur des seiches.

Les placer sur le grille-viande et les faire cuire environ pendant 1 minute sur chaque côté (à peine posées sur la grille les seiches commencent à se rétracter, en quelque secondes vous pouvez les retourner).

Faire cuire l'autre côté pendant 1 minute.

Les mettre dans un plat creux.

A part émulsionner l'huile, le sel, le persil et le citron, verser la préparation sur les seiches et les laisser reposer pendant au moins 15 minutes.

COTES DE PORC A L'ORIGAN

Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 tomates émondées mûres

30 gr de beurre

3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe d'origan

4 côtes de porc

Sel

Poivre

Sucre

Immerger les tomates dans l'eau bouillante, les égoutter et les peler, puis les couper en deux et retirer les graines. Mettre une poêle sur le feu avec le beurre et une cuillère d'huile. Ajouter les tomates, un peu de sucre et la moitié d'origan. Bien mélanger et laisser cuire pendant 20 minutes à feu moyen.

Faire chauffer le grille-viande. Badigeonner les côtes de porc avec l'huile et les placer sur la grille. Laisser cuire pendant 6-7 minutes sur un côté, puis les retourner avec une spatule et faire cuire l'autre côté de la même façon. Avant de les retirer de la grille, saler, poivrer et parsemer d'origan.

Mettre les côtes de porc dans le plat de service et assaisonner avec la sauce préparer précédemment, puis servir.



Recettes



ESPADON A LA GRILLE

Ingrédients (pour 6 personnes) :
2 tranches d'espadon (environ 700 gr)
700 gr de tomates
Ail frais
Origan
Olives noires
Basilic
Huile d'olive extravierge
Sel
Poivre en grains

Assaisonner le poisson avec l'huile, l'origan, sel et poivre et les cuire sur la grille déjà chaude (environ 5 minutes de chaque côté).

Entretemps couper les tomates en quartier et les faire sauter brièvement dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile chaude, une dizaine d'olives, sel, poivre, basilic en grande quantité et quelques gousses d'ail. Eteindre le feu après quelques minutes.

Retirer le poisson de la grille et le couper en tranches. Disposer le poisson dans un plat et compléter par un filet d'huile d'olive et les tomates préparées.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen, verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht haftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.

22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.

23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.

24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Vergessen Sie nicht, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, wenn Sie das Gerät nicht brauchen. Gerät von Wänden, Gegenständen, usw. genug fernhalten.

Stromkabel von den Heizquellen fernhalten.

Kontaktgrill niemals in Wasser bzw. andere Flüssigkeiten tauchen.

Beim Gebrauch setzen Sie den Kontaktgrill auf eine horizontale Fläche.

Kontaktgrill auf eine feste und hitzebeständige Fläche aufstellen. Gerät im Freien nicht benutzen.

Achten Sie auf die heißen Teile des Geräts: Benutzen Sie immer den geeigneten Griff. Verbrennungsgefahr!

Achtung: Die Grillfläche kann im Betrieb sehr hohe Temperaturen erreichen.

Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Netzstecker nicht direkt am Stromkabel ziehen.

Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es zurücklegen.

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät im Betrieb. Nur für den Hausgebrauch.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- 1 – Betriebskontrollleuchte (rot)
- 2 – Temperaturkontrollleuchte (grün)
- 3 – Thermostat
- 4 – Höhenverstellungsregler obere Grillplatte
- 5 – Gerät (zugeklappt)
- 6 – Tropfbehälter für Fett
- 7 – Griff zum Aufklappen

- 8 – obere Rillenfläche
- 9 – untere Rillenfläche
- 10 – verstellbare Scharniere
- 11 – Stromkabel
- 12 – integrierte Kabelaufwicklung
- 13 – rutschfeste Gummifuße



GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor dem Gebrauch entfernen Sie irgendwelche Schutzfolie aus den Platten (8 – 9). Prüfen Sie, dass die Platten sauber und ohne Staub sind. Bei Bedarf reinigen Sie mit einem angefeuchteten Tuch. **WARNUNG!** Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Ausströmen von Rauch normal: Das ist auf die Erhitzung von einigen Bestandteilen zurückzuführen.

Gerät auf eine feste, glatte und hitzebeständige Fläche aufstellen.

Netzstecker an der Steckdose anschließen. Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel (11) fern von den heißen Teilen ist.

Die Betriebskontrollleuchte (rot – 1) leuchtet auf.

Betrieb als „Grillpfanne“

Netzstecker an der Steckdose anschließen. Die Betriebskontrollleuchte (rot – 1) leuchtet auf.

Thermostat (3) auf „MAX“ zu einer schnellen Erhitzung einstellen; die Temperaturkontrollleuchte (grün – 2) leuchtet auf. Gerät während dieser Phase zuklappen.

Nach ca. 2 Minuten erlischt die Temperaturkontrollleuchte (grün – 2). Das Gerät hat die höchste Temperatur (200°C) erreicht.

Obere Platte (8) mit dem geeigneten Griff (7) aufklappen.

Grillgut auf die untere Grillplatte (9) legen. Grillgut nach hinten schieben, damit Fett, Wasser und andere Flüssigkeiten in dem Fettbehälter (6) abtropfen.

Obere Grillplatte (8) nach unten mit dem geeigneten Griff (7) ziehen. Die obere Grillplatte ist mit einer verstellbarer Scharniere ausgestattet, die das Grillgut gleichmäßig grillen kann.

Achten Sie immer auf die heißen Teile des Geräts!

Für die Zubereitung sind ca. 5 bis 8 Minuten nötig. Je nach dem persönlichen Geschmack sowie nach dem Grillgut kann die Zubereitung länger bzw. kürzer dauern. Prüfen Sie die Zubereitung unter Berücksichtigung der Rezepte bzw. der Hinweise (siehe ZUBEREITUNGSZEITEN).

Nach dem Grillen ziehen Sie die obere Grillplatte (8) mit dem Griff (7) nach oben und entfernen Sie das gegrillte Gut mit einem Küchenspachtel aus Plastik (nicht mitgeliefert).

Während dieser Phase achten Sie immer auf die heißen Teile des Geräts. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie keine Küchengeräte sowie Messer aus Metall, weil Sie die Beschichtung der Grillplatte beschädigen können.

Betrieb als „Sandwichmaker“

Netzstecker an der Steckdose anschließen. Die Betriebskontrollleuchte (rot – 1) leuchtet auf.

Thermostat (3) auf „MIN“ für die Erhitzung einstellen; die Temperaturkontrollleuchte (grün – 2) leuchtet auf. Gerät während dieser Phase zuklappen.

Nach ca. 2 Minuten erlischt die Temperaturkontrollleuchte (grün – 2). Das Gerät hat die richtige Temperatur zum Grillen erreicht. Obere Grillplatte (8) mit dem Griff (7) aufklappen.

Sandwich/Brötchen zum Grillen auf die untere Grillplatte (9) legen. Grillgut nach hinten schieben, damit Fett, Wasser und andere Flüssigkeiten in dem Fettbehälter (6) abtropfen.

Obere Grillplatte (8) nach unten mit dem geeigneten Griff (7) ziehen. Die obere Grillplatte ist mit einer verstellbarer Scharniere ausgestattet, die das Grillgut gleichmäßig grillen kann.

Achten Sie immer auf die heißen Teile des Geräts! Für die Zubereitung sind ca. 4 bis 5 Minuten nötig. Je nach dem persönlichen Geschmack sowie nach dem Sandwich kann das Grillen länger bzw. kürzer dauern.

Nach dem Grillen ziehen Sie die obere Grillplatte (8) mit dem Griff (7) nach oben und entfernen Sie den Sandwich mit einem Küchenspachtel aus Plastik (nicht mitgeliefert).

Während dieser Phase achten Sie immer auf die heißen Teile des Geräts. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie keine Küchengeräte sowie Messer aus Metall, weil Sie die Beschichtung der Grillplatte beschädigen können.

In der Position CHIUSO (zu) ist der Kontaktgrill zugeklappt und die obere Grillplatte (8) kann nicht aufgeklappt werden.

Zubereitungszeiten und einige Hinweise

Vor dem Grillen salzen Sie Fleischstücke nicht.

Grillen Sie das Fleisch nicht zu lang sonst wird es zäh.

Stechen Sie das Fleisch während des Grillens mit Gabeln oder Messern nicht ein. Fleischsaft wird somit verloren. Bei Bedarf nehmen Sie lieber eine Zange oder einen Pfannenwender.

Benutzen Sie einen Spachtel zur Entfernung vom gegrillten Fisch.

GRILLGUT	ZUBEREITUNGSZEIT
RIND - Filet - Roastbeef - Steak - Hamburger	4-6 Minuten 3 Minuten (blutig) 5-6 Minuten (gut durch) 1-2 Minuten 4-6 Minuten
SCHWEIN - Rücken - Filet - Bauchspeck	2-3 minuten 2-3 minuten 2-3 minuten
LAMM - Rücken - Schnitzel	3 minuten 4 minuten
HÄNCHEN - Filet - Keule	6 minuten 4-5 minuten
WURST - dünn - dick	3-4 minuten 6-7 minuten
SANDWICH UND FLADENBROT	3-5 minuten
GEMÜSE - Auberginen - Zucchini - Kartoffeln	3-5 minuten 3-5 minuten 3-5 minuten

FISCH	
- Filet	2-4 minuten
- Schnitzel	3-5 minuten
- Oktopus	3 minuten
- Garnelen	2 minuten
- Jakobsmuscheln	1 minute

REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Grillplatten und Außenseite mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.

Verwenden Sie keine Metallschwämmchen bzw. aggressive Produkte zur Reinigung des Geräts: Sie beschädigen die Beschichtung der Grillplatten.

Gerät keinesfalls in Wasser bzw. andere Flüssigkeiten tauchen.

Gerät keinesfalls unter fließendem Wasser abspülen.

Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es zurücklegen.

Höhenverstellungsregler (4) auf CHIUSO (zu) stellen; der Griff (7) ist dann versperrt und das Gerät kann leicht umgestellt werden.

Kabel in dem geeigneten Fach (12) aufwickeln.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 2000W

Temperatur max. : 200°C

Eingangsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Garantie-Anwendung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsfehler Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie.

Die Garantie ist gültig nur bei Darstellung des Garantieschein und Kaufbeleg (Rechnung), die das Kaufdatum und den Modellnamen des gekauften Gerätes beweist.

Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Wenn es Mängel während der Garantiezeit aufgrund von Material- und / oder Herstellung, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos, sofern:

- das Gerät ist richtig für die Zwecke, für die sie gebaut wurde, verwendet ist
- das Gerät wurde nicht manipuliert/verändert

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen, sowie auch bei einer normalen Verschlechterung des Gerät.

Alle Teile sind daher ausgeschlossen wenn die versehentliche Beschädigungen unterzogen wurden oder die einem Verschleiß unterliegen (einschließlich Lampen, Batterien, Widerstände), als auch ästhetischen Teile, und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch von Haushaltsgeräten, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, Nachlässigkeit oder unsachgemäße Installation und Wartung, Transportschäden und alle Schäden, für den der Hersteller nicht schuldig ist, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Wenn innerhalb der Garantiezeit eine Mängel aufweist, die nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos gewechselt.

In jedem Fall, wenn der Ersatzteil, ein Zubehör ist, der wegen Brechen, Mängel oder Fehlfunktion umgetauscht werden soll, behält Beper sich das Recht vor, nur das Stück in Frage und nicht das gesamte Produkt zu ersetzen.

Nach der Garantie

Auch nach Ablauf der Garantiezeit zahlen wir viel Aufmerksamkeit auf Reparaturen.

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, wenden Sie bitte direkt an der folgenden E-Mail Anschrift:

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD



Rezeptbeispiele



GEGRILLTE TINTENFISCHE

Zutaten:

Tintenfische (1 mittelgroß je Person)

Salz

Öl

Zitrone

Petersilie

Tintenfische putzen und auf eine Arbeitsfläche legen. Kontaktgrill aufheizen.

Tintenfisch ein bisschen salzen.

Tintenfische auf die Grillplatte legen und ca. 1 Minute pro Seite grillen (beim Grillen werden Tintenfische kleiner: warten Sie einige Sekunden und wenden Sie die Tintenfische).

Grillen Sie auch die andere Seite.

Legen Sie die Tintenfische in einen Teller.

Emulgieren Sie Öl, Salz, Petersilie und Zitrone und gießen Sie die Emulsion auf den Tintenfischen. Lassen Sie mindestens 15 Minuten marinieren.

SCHWEINKOTELETT MIT OREGANO

Zutaten (4 Personen):

8 reife Perino-Tomaten (längliche Tomaten)

30 g Butter

3 El Öl

2 El Oregano

4 Schweineschnitzel

Salz

Pfeffer

Zucker

Tomaten in kochendem Wasser tauchen, dann abtropfen, schälen, halbieren und Samen entfernen.

Geben Sie in einer Pfanne die Butter mit einem Löffel Öl. Tomaten in der Pfanne mit ein bisschen Zucker und einem Löffel Oregano gut vermischen und 20 Minuten auf mittlere Hitze braten.

Kontaktgrill aufheizen. Schweineschnitzel mit Öl bepinseln und auf die Grillplatte legen.

Schweineschnitzel 6-7 Minuten grillen. Nach dieser Zeit wenden Sie die Fleischstücke und grillen Sie die andere Seite. Schweineschnitzel mit Salz, Pfeffer und Oregano einlegen und dann von der Grillplatte entfernen.

Schweineschnitzel mit ein bisschen Tomatensoße servieren.



Rezeptbeispiele



GEGRILLTES SCHWERTFISCH

Zutaten (6 Personen):

2 Schwertfischsteaks (ca. 700 g)

700 g Tomaten

Knoblauch

Oregano

schwarze Oliven

Basilikum

Olivenöl Extra

Salz

Pfefferkörner

Schwertfischsteaks mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren. Grillen Sie die Steaks auf der vorgeheizten Grillplatte (ca. 5 Minute pro Seite).

Schneiden Sie gleichzeitig die Tomaten in Stücken und braten Sie kurz in der Pfanne auf starke Hitze mit etwa Olivenöl, 10 Oliven, Salz, Pfeffer, viel Basilikum und einige Knoblauchzehen an. Nach wenigen Minuten sind die Tomaten fertig.

Steaks vom Kontaktgrill entfernen und in Stücken schneiden. Servieren Sie die Stücke in einem Teller. Garnieren Sie mit Olivenöl, gemahlenem Pfeffer und den gebratenen Tomaten.

ADVERTENCIAS GENERALES

-LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

- Antes y durante el uso del aparato es necesario seguir algunas precauciones elementares.
- Tras retirar el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con el personal cualificado para ello. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliéster, etc.) no deben estar al alcance de los niños al ser un potencial peligro para ellos.
- Se recomienda no tirar en la basura doméstica los restos del embalaje sino depositarlos en los centros de recogida, solicitando mayor información al gestor del punto urbano dentro del propio ayuntamiento de la zona de residencia.
- Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de datos técnicos y que el sistema sea compatible con la potencia del aparato.
- En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe, será necesario sustituir la toma por otra adaptada por parte de personal profesionalmente cualificado. En concreto, deberá también confirmar que la sección de los cables de la toma sea la adecuada a la potencia que puede soportar el aparato.
- No tirar nunca del cable para desenchufarlo de la corriente.
- Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.
- No utilizar el aparato con el cable dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por parte del fabricante o del servicio de asistencia técnica o cualquier persona con cualificación similar de forma que se evite cualquier tipo de riesgo.
- En caso de desgaste y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo.
- Para posibles reparaciones, ponerse en contacto solamente con un centro autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. La falta de respeto a las normas de seguridad del aparato harán invalidar la garantía. Conectar el aparato exclusivamente a una toma de corriente alterna.
- En general se desaconseja el uso de enchufes múltiples, adaptadores y alargadores. Si el uso de éstos fuera indispensable será necesario utilizar únicamente adaptadores simples o múltiples y alargadores conforme a las vigentes normas de seguridad.
- Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el que ha sido creado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inadecuado y, por lo tanto, peligroso y podrá provocar la pérdida de la garantía. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.
- La instalación deberá ser realizada según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, antes las que el fabricante no podrá ser considerado responsable.
- Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar el cable completamente y desenchufar el aparato de la red de alimentación mientras no se esté utilizando.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- No sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No tocar el aparato con las manos y/o pies mojados o húmedos.
- No usar el aparato con los pies descalzos.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- No tener el aparato cerca de fuentes de calor (ej. radiador)

-Este aparato no deberá ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; por personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato, salvo que estén correctamente controladas y bien instruidas en lo que al uso del aparato se refiere, por parte de una persona responsable de su seguridad.

-Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

-Cuando se decida eliminar el aparato, se recomienda convertirlo en inoperante cortando el cable de alimentación. Se recomienda además convertir en inoperante aquellas partes del aparato susceptibles de representar un peligro, especialmente para los niños que podrían usar el aparato para jugar.

ADVERTENCIAS DE USO

No dejar la bistequera inútilmente enchufada, desenchufarla si no está siendo utilizada.

Mantener una adecuada distancia de paredes, objetos, etc.

Mantener lejos el cable de alimentación.

No sumergir nunca la tostadora en agua u otros líquidos.

Durante el uso, colocar la bistequera en un plano horizontal.

Colocar la bistequera sobre una superficie estable y resistente al calor.

Para uso interno.

Trabajar con cuidado evitando tocar las partes calientes y utilizando la manilla.

Cuando la bistequera está en uso, la temperatura de la superficie puede ser alta.

Asegurarse de que el enchufe esté fuera de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.

No tirar del cable de alimentación para desenchufar.

La bistequera podrá guardarse cuando esté totalmente fría.

Controlar con atención el aparato cuando está en uso en presencia de niños.

Solo para uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Luz de funcionamiento (luz roja) | 8. Plancha superior a rayas |
| 2. Luz de alcance de temperatura (luz verde) | 9. Plancha inferior a rayas |
| 3. Termostato | 10. Cremallera móvil |
| 4. Regulación altura plancha superior | 11. Cable de alimentación |
| 5. Cierre de la plancha | 12. Zona para el cable |
| 6. Bandeja recoge grasa | 13. Pies |
| 7. Manilla de apertura | |



ESPAÑOL

MAX

Adaptado para carnes y otros alimentos

MIN

Adaptado para bocadillos y sandwiches

ISTRUCCIONES DE USO

Antes de usar quitar las etiquetas presentes en las planchas (8 – 9). Verificar que las planchas de cocción estén limpias y sin restos de polvo. Es necesario limpiar con un paño húmedo.

¡ATENCIÓN!

En el primer uso podría salir un poco de humo, que se debe al calentamiento de algunos componentes.

Colocar la bistequera sobre una superficie plana y resistente al calor.

Introducir el enchufe en una toma de corriente, controlar que el cable de alimentación (11) no esté en contacto con zonas calientes.

La luz de funcionamiento (luz roja – 1) se enciende.

Funcionamiento “como parrilla/bistequera”

Introducir el enchufe en la toma de electricidad, la luz de uso (luz roja – 1) se enciende.

Colocar el termostato (3) en “MAX” para permitir un rápido calentamiento; se enciende la luz del termostato (luz verde -2). Tener la plancha cerrada mientras se está calentando.

Tras unos 2 minutos, la luz de termostato (luz verde – 2) se apaga la bistequera y se llega a la temperatura máxima (200°C).

Abrir la plancha superior (8) utilizando la manilla (7).

Colocar el alimento a cocinar sobre la plancha de cocción inferior (9). Colocar el alimento en la parte inferior. Posibles líquidos (agua, grasa etc.) desecenderán a la bandeja recoge grasa (6).

Bajar la plancha inferior (8), dotada de cremallera móvil que sirve para apoyar el alimento de forma uniforme, cogiéndola por la manilla (7).

Tener cuidado en no tocar las partes calientes del aparato.

Funcionamiento “como plancha para bocadillos”

Introducir el enchufe y la luz de funcionamiento (luz roja-1) se enciende.

Colocar el termostato (3) en “MIN” para llevar a cabo el calentamiento; se enciende la luz de termostato (luz verde -2).

Tener la plancha cerrada durante la fase de calentamiento.

Tras 2 minutos apagar el termostato (luz verde) se apaga y la bistequera habrá llegado a la temperatura necesaria para la preparación de bocadillos/sandwich.

Abrir la plancha superior (8) utilizando la manilla (7).

Colocar el bocadillo/sandwich a preparar en la plancha inferior (9).

Colocar el alimento en la parte posterior de la plancha. Posibles líquidos (agua, grasa, etc.) irán a parar a la bandeja recoge grasa (6).

Bajar la plancha superior (8), dotada de cremallera móvil y creada para apoyar el alimento de forma uniforme, cerrar con la manilla (7).

Tener cuidado con no tocar las partes calientes-

Para la cocción son necesarios alrededor de 4-5 minutos, aunque el tiempo depende de gustos personales y del espesor del bocadillo/sandwich

Terminar la cocción, levantar la plancha superior (8) con la manilla (7), quitar el bocadillo/sandwich usando una espátula de plástico (no incluida)

Durante esta operación tener cuidado en no tocar las zonas calientes.

No usar espátulas ni cuchillos de metal porque podrían dañar la plancha

Tiempos de cocción y algunos consejos

No meter la sal antes de preparar la carne

No cocinar demasiado la carne, es mejor un poco roja

No pinchar con cuchillos ni tenedores la carne mientras se prepara dado que la reseca. Utilizar pinzas para moverla.

Para quitar el pescado utilizar una espátula para sostener el alimento.

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN DE LA PLANCHA

Antes de realizar cualquier operación de limpieza asegurarse de que la plancha está desenchufada y fría.

Limpiar las planchas y la parte exterior con un paño húmedo.

Evitar el uso de utensilios metálicos cortantes o productos abrasivos dado que podrían dañar el exterior de las planchas..

No sumergir nunca la bistequera en agua u otros líquidos.

No lavar nunca bajo el agua corriente.

La bistequera puede guardarse sólo cuando está totalmente fría.

Colocar y regular las alturas de la plancha (4) en CHIUSO, la manilla (7) estará así bloqueada. La bistequera es de este modo fácilmente transportable.

Enroskar el cable en su zona (12).

ALIMENTO	TEMPS DE COCCIÓN
BOVINO - Filete - Contra filete - Bistec - Hamburguesa	4-6 minutos 3 minutos para la preparación de la sangre 5-6 minutos bien cocido 1-2 minutos 4-6 minutos
Cerdo - Lomo - Filete - Panceta	2-3 minutos 2-3 minutos 2-3 minutos
CORDERO - Lomo - Chuleta	3 minutos 4 minutos
POLLO - Filete - Muslo	6 minutos 4-5 minutos
SALCHICHAS - Finas - Gruesas	3-4 minutos 6-7 minutos
SANDWICH Y FOCACIAS	3-5 minutos
VERDURA - Berenjena - Calabacón - Patatas	3-5 minutos 3-5 minutos 3-5 minutos
PESCADO - Filete - Chuleta - Pulpo (limpio) - Gambas - Almejas	2-4 minutos 3-5 minutos 3 minutos 2 minutos 1 minuto

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 2000W

Alimentación: 220-240V ~ 50-60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.



SEPIA A LA PLANCHA

Ingredientes:

Sepia (1 por persona, tamaño mediano / pequeño)

Sal

Aceite

Limón

Perejil

Limpiar la sepia y ponerlas en un plato. Precalentar la parrilla de contacto. Un poco de sal en la parte interna de la jibia. Coloque el pescado en la parrilla y hacer que se cuece durante aproximadamente 1 minuto por cada lado. Poner la sepia en el plato. Vierta el aceite, la sal, el perejil y el limón en un bol y mezclar todo. Vierta la salsa sobre la sepia y lo dejó permanecer durante al menos 15 minutos.

CHULETAS DE CERDO CON OREGANO

Ingrediente (para 4 personas):

Tomates maduros 8 limpios

30 gr de mantequilla

3 cucharas de aceite

2 cucharadas de orégano

4 chuletas de cerdo

Sal

Pimienta

Azúcar

Sumergir los tomates en agua caliente, escurrir y pelarlas, cortarlas en rodajas de 2 piezas y quitar las semillas. Ponga la mantequilla y 1 cucharada de aceite en una sartén. Agregue los tomates, un poco de azúcar y la mitad del orégano.

Mezclar todo bien y cocine a fuego medio durante 20 minutos.

Precalentar la parrilla de contacto. Hilvanar las chuletas de cerdo con aceite y ponerlas en el plato. Cocine durante 6-7 minutos de cada lado. Antes de retirar, añadir sal, pimienta y orégano.

Servir las chuletas de cerdo con la salsa preparada anteriormente.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

La garantía es válida sólo se presenta la tarjeta de garantía y el documento de compra (recibo) que demuestra la fecha de compra y el nombre del modelo de la unidad adquirida.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- El aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- El dispositivo no ha sido manipulado: el producto no es mantenible.
- Es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- Las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), las partes estéticas, todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, negligencia, instalación incorrecta o inadecuada, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

En cualquier caso, si la parte que necesita ser sustituida por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, beper se reserva el derecho de reemplazar sólo la pieza en cuestión y no todo el producto.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

GRILL *line*



90.382G
Electric barbecue



90.383
Electric barbecue



90.385
Electric barbecue

beper

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com