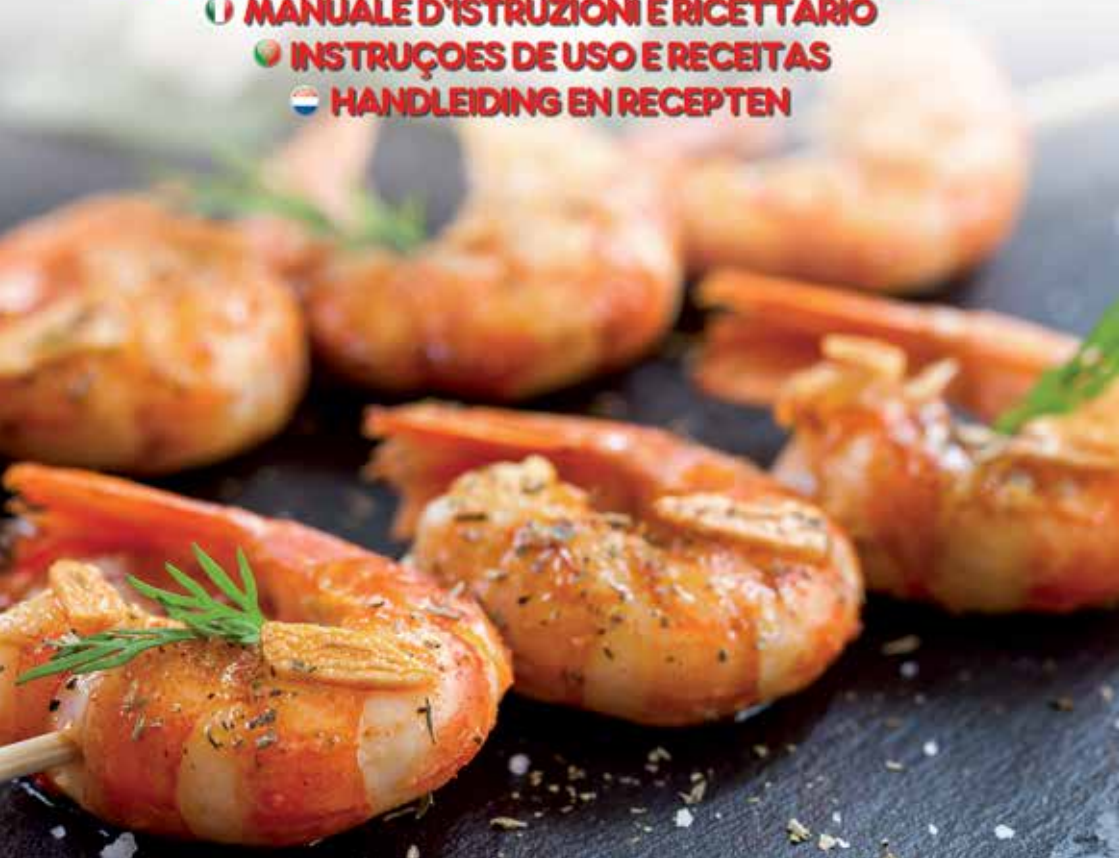
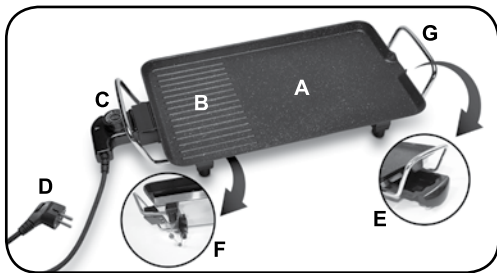


SAVORMATIC® GRILL is a registered EU/CTM trade mark.
International patents pending. All imitations will be prosecuted.



- 🇬🇧 **INSTRUCTION MANUAL AND RECIPE BOOK**
- 🇪🇸 **MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**
- 🇫🇷 **MANUEL D'INSTRUCTIONS ET RECETTES**
- 🇩🇪 **GEBRAUCHSANLEITUNG MIT REZEPTSAMMLUNG**
- 🇮🇹 **MANUALE D'ISTRUZIONI E RICETTARIO**
- 🇵🇹 **INSTRUÇÕES DE USO E RECEITAS**
- 🇩🇪 **HANDLEIDING EN RECEPTEN**





Thank you for purchasing the Savormatic® Grill. Cooking will now be fast, easy and healthy.

1. Safety Warnings
2. Components
3. Instructions for Use
4. Cleaning and Maintenance
5. Technical Specifications
6. Recipes

1. Safety Warnings

Please read the instructions and warnings before using the product for the first time.

- This device is designed for household use only.
- The device is not designed for use in the following cases, which are not covered by the warranty:
 - In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other workplaces.
 - On farms.
 - By clients in hotels, motels and other residential environments.
 - In rural tourism accommodation.
- Never plug in the device when not in use.
- This product was not designed to be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without adequate experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone responsible for their safety or are given instructions on how to use the device.
- The temperature of accessible surfaces may increase when the device is in use.
- Remove all packaging, stickers and accessories from inside and outside the device.
- Unscrew the cable completely.
- When using the device in the centre of a table, ensure that it is out of reach of children.
- To ensure that the device does not overheat, do not place it in a corner or against a wall.
- This device is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.
- Never place the device directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface (plastic tablecloth, etc.).
- If an extension cable is used, it must be of sufficient current-carrying capacity and include an earth wire.
- The device should only be connected to a grounded socket.
- Pay attention to the location of the cable, with or without extension: take all necessary precautions to avoid disturbing the movement of diners around the table to ensure that no one trips on the cable.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorized technical support or a qualified person in order to avoid danger.
- Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the device.
- Never place aluminium foil or any other object between the plate or the griddle and the food to be cooked.
- Do not touch the oil-collecting tray when the device is hot. If the oil-collecting tray becomes full during cooking, allow the device to cool down before emptying it.
- Do not immerse the control box or the cable in water.
- The detachable cable must be removed before the device is cleaned and the connector must be completely dry before the device is used again.
- This device may be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without experience or knowledge, as long as they are supervised or have been given instructions on how to use the device safely, and they understand the risks involved. Children should not be allowed to play with the device. Children should not be responsible for cleaning or maintaining the device, unless they are over the age of 8 and supervised by an adult.
- Keep the device and power cable out of the reach of children under the age of 8.
- Use non-metal utensils to avoid scratching the surface.
- Use Savormatic® Grill on a dry surface.
- Do not touch hot surfaces without oven gloves.
- Unplug the Savormatic® Grill when it is not in use and before cleaning it. Turn it off before unplugging it.
- Do not unplug Savormatic® Grill with wet hands.

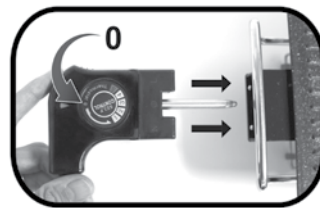
WARNING: Hold the device only by the handles and use oven gloves or similar heat-protection items. Let the device cool down before touching its other surfaces.


2. Components

- A. Plate
- B. Griddle
- C. Thermostat
- D. Plug
- E. Oil-collecting tray
- F. Folding leg
- G. Handles

3. Instructions for Use

1. Connect the thermostat to the plate in position 0.
2. Plug the device into the mains.
3. Pull the tray (5) out slightly to catch any oil that drips.
4. Preheat the device for around 5 minutes in position 5.
- * When using the device for the first time, it may emit a slight odour and some smoke for the first few minutes.
5. Turn the thermostat dial to the desired position.



Power level	Temperature (approx.)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. When the food is ready, turn the thermostat dial to position 0.
7. Unplug the device from the mains.
8. Allow the plate to cool down.
9. Extend the folding leg underneath the device so that the oil drips into the tray. In order to do so, lift the plate by the handle. When you have finished, fold the leg again.
10. Remove the oil tray and clean it. It is dishwasher safe.

4. Cleaning and Maintenance

Savormatic® Grill can be cleaned with a damp cloth. Before cleaning, make sure the device is unplugged and is not hot. Clean the plate with soap and water. Do not use aggressive cleaners that may damage the surface. **IMPORTANT:** Never pour water directly on Savormatic® Grill. Never immerse it in water. It is not dishwasher safe. Do not place it on a fragile surface.

5. Technical Specifications

220-240V, 50/60 Hz, 1500 W

Quality Warranty


This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

ATTENTION

Disposal of materials

 A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

Note: Preheat the device for around 5 minutes in position 5.

RECIPES

1. Chicken Burritos (2 servings)

2 medium chicken breasts
1 green pepper
1 red pepper
1 onion
4 wraps or tortillas
Salt, pepper and virgin olive oil

Preparation:

1. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
2. Chop all the vegetables and sauté them in oil for 15 minutes.
3. Chop the chicken and fry it with the vegetables on the griddle for 5 minutes. Add salt and pepper to taste.
4. Remove the food.
5. Moisten the wraps with water and place them on the plate until golden brown.
6. Fill the wraps with the sautéed chicken and vegetables.
7. Serve.

2. Salmon with Asparagus (2 servings)

2 salmon fillets
1 bunch green asparagus
1 onion
Raw sesame seeds
Lemon juice
Salt and virgin olive oil

Preparation:

1. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
2. Fry the asparagus for 5 minutes.
3. At the same time, sauté the sliced onion for 10 minutes.
4. Season the clean salmon and place it on the griddle with a dash of lemon juice.
5. When the salmon is done, sprinkle with sesame seeds.
6. Place the salmon on a plate with the onion on top and the asparagus on the side.

3. Crêpes with Ham and Cheese (4 servings)

120 g flour
1 glass milk
1 tablespoon butter
Boiled ham, in slices or cubes
Sliced or spreadable cheese
2 eggs
Salt

Preparation:

1. Connect the thermostat in position 3.
2. Mix the eggs, flour, butter and milk until you have a smooth, uniform creamy mixture. Add a pinch of salt.
3. Distribute the mixture over the entire surface of the plate. When the edge is golden brown, turn the crêpe over and cook the other side.
4. Cover half the crêpe with ham and the cheese of your choice.
5. Fold it over and, if you want, turn it over again to brown it.

4. Vegetable Grill with Vinaigrette

1/2 courgette
1/2 aubergine
1 tomato
4 spring onions
4 green asparagus spears
4 mushrooms
25 g toasted hazelnuts
25 g toasted almonds
4

Salt, parsley, pepper and virgin olive oil

Preparation:

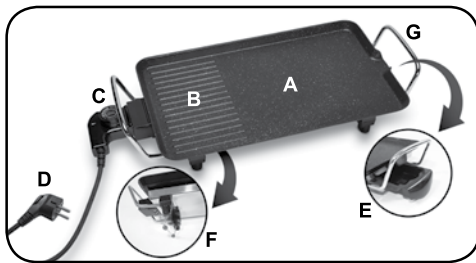
1. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
2. Place the almonds and hazelnuts in a mortar and grind them well. Move them to a bowl, add oil, vinegar and salt, and mix well.
3. Slice the vegetables, season them and place them on the plate. As they cook, remove them and place them on a serving dish.
4. Dress with the vinaigrette.

5. Fresh Grilled Anchovies with Tomato (2 servings)

10 fresh anchovies
3 tomatoes
1/2 clove garlic
Salt, pepper, vinegar and virgin olive oil

Preparation:

1. Dice the tomatoes and place them in a blender. Add 3 tbs oil, 1/2 tbs vinegar, a pinch of salt and 1/2 clove garlic. Blend and then strain the mixture.
2. Clean the anchovies. Remove the fillets and season.
3. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
4. Place the anchovies on the plate, skin side up first.
5. Place the tomato sauce on a large plate and serve the anchovies on the side.



Gracias por adquirir Savomatic® Grill. Ahora conseguirá cocinar en una forma rápida, fácil y sana.

- 1- Advertencias de seguridad
- 2- Componentes
- 3- Modo de empleo
- 4- Limpieza y mantenimiento
- 5- Especificaciones técnicas
- 6- Recetas

1. Advertencias de seguridad

Por favor, lea las instrucciones y advertencias antes de empezar a utilizarlo.
 *Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
 El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales.
 - En granjas.
 - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial.
 - En entornos de tipo casas de turismo rural.

*Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.
 * Este dispositivo no ha sido concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidad física, sensorial o mental limitada o que no dispongan de experiencia y/o conocimientos al respecto, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que reciban las instrucciones necesarias para utilizar el dispositivo.
 * La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.

* Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
 * Desenrosque completamente el cable.
 * Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
 * Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
 * Este dispositivo no ha sido concebido para que funcione mediante un temporizador externo ni un sistema independiente de control remoto.

* No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.

* Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada.

* Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
 * Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.

* Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

* Compruebe que la tensión de la red corresponde a la indicada en el aparato.
 * No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto entre la placa o la rejilla y los alimentos a cocer.

* No manipular el cajón de recuperación de grasa cuando el aparato esté caliente. Si el cajón de recuperación de grasa está lleno durante la cocción, deje enfriar el aparato antes de vaciarlo.

* No introducir nunca la caja de mandos o el cable en el agua.
 * La toma de conexión móvil debe retirarse antes de limpiar el aparato y el conector debe estar bien seco antes de usar el aparato de nuevo.

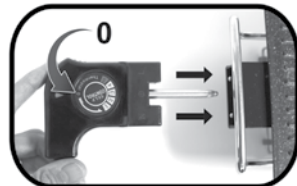
* Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

* Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 * Utilice utensilios no metálicos para no rayar la superficie.
 * Utilice Savomatic® Grill en superficies secas.
 * No toque las superficies calientes sin protecciones aislantes del calor.
 * Desenchufe su Savomatic® Grill cuando no esté en funcionamiento y antes de proceder a su limpieza. Apáguelo antes de desenchufarlo.
 * No desenchufe Savomatic® Grill con las manos húmedas.

PRECAUCIÓN. Coja el aparato únicamente por las asas y utilice manoplas o elementos de protección contra el calor. Antes de tocar el resto de superficies, deje que pase el tiempo suficiente para que se enfríen.

2. Componentes

- A. Placa
- B. Parrilla
- C. Termostato
- D. Enchufe
- E. Bandeja recoge grasa
- F. Pata abatible
- G. Asas



3. Modo de empleo

1. Conecte el termostato a la placa en la posición 0.
2. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
3. Saque la bandeja (E) ligeramente hacia fuera de manera que permita recoger la grasa que cae.
4. Caliente previamente el aparato unos 5 minutos en la posición 5.
5. *En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
6. Gire la rueda del termostato hasta la posición deseada.

Potencia	Temperatura (aprox.)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. Cuando la comida esté lista, coloque la rueda del termostato en la posición 0.
7. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
8. Deje enfriar la plancha.
9. Despliegue la pata abatible situada en la parte inferior para que la grasa vaya cayendo en la bandeja. Para ello, eleve la plancha tirando del asa. Cuando haya terminado, vuelva a plegar la pata.
10. Extraiga la bandeja de grasa y límpiela. Es apta para lavavajillas.

4. Limpieza y mantenimiento

Savomatic® Grill puede ser limpiado con un paño húmedo. Asegúrese antes de proceder a la limpieza de que el aparato está desenchufado y no está caliente. Limpie la placa con agua y jabón. No utilice detergentes agresivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.
IMPORTANTE: Nunca vierta agua directamente en Savomatic® Grill ni la sumerja en agua. No la meta en el lavavajillas. No lo coloque sobre una superficie frágil.

5. Especificaciones técnicas

220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Garantía de calidad

La garantía que ofrece el fabricante cumple con la legislación vigente en el país de residencia del cliente y cubre un mínimo de 1 año (en Alemania, 2 años) a partir de la fecha en la que el usuario final compró el producto. La garantía solo cubre los defectos materiales o de fabricación.

Las reparaciones que estén cubiertas por la garantía solo pueden realizarse en servicios técnicos autorizados.

La garantía no cubre los siguientes casos:

- * Desgaste normal
- * Uso incorrecto del aparato (sobrecarga, uso de accesorios no originales, etc.)
- * Daños causados por el uso de la fuerza o factores externos
- * Daños causados por el incumplimiento de las instrucciones (conexión a una toma de corriente inadecuada, instalación inapropiada, etc.)
- * Aparatos parcial o totalmente desmontados

CÓMO DESHACERSE DE MATERIALES

Este símbolo indica que, en toda la UE, este aparato no debe eliminarse junto con el resto de los residuos generales del hogar. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los materiales que lo componen. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida disponibles o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Así podrá reciclarse de forma segura para el medio ambiente.

Fabricado en China

Nota: Caliente previamente el aparato unos 5 minutos en la posición 5.

RECETAS

1. Burritos de pollo (2 personas)

2 Pechugas de pollo medianas
1 Pimiento verde
1 Pimiento rojo
1 Cebolla
4 Wraps o tortillas
Sal, pimienta y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
2. Trocee toda la verdura y fríala durante 15 min con aceite.
3. Trocee el pollo y fríalo junto a la verdura en la parrilla durante 5 min y salpimiente.
4. Retire la comida.
5. Moje los wraps con agua y póngalos en la placa hasta que se doren.
6. Rellene los wraps con el salteado de pollo y verduras.
7. Sírvalos.

2. Salmón con espárragos (para 2 personas)

2 filetes de salmón
1 manojo de espárragos verdes
1 cebolla
Sésamo crudo
Zumo de limón
Sal y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
2. Fría los espárragos durante 5 min.
3. Al mismo tiempo, fría la cebolla cortada previamente en tiras durante 10 min.
4. Sazone el salmón limpio y póngalo en la parrilla con un chorro de zumo de limón.
5. Cuando el salmón esté listo, espolvoree con sésamo.
6. Coloque el salmón en un plato, la cebolla por encima y los espárragos al lado.

3. Crepes de jamón y queso (para 4 personas)

120gr de harina
1 vaso de leche
1 cucharada de mantequilla
Jamón cocido en rodajas o en forma de dados
Queso en rodajas o queso para untar
2 huevos
Sal

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 3.
2. Bata los huevos, la harina, la mantequilla y la leche hasta crear una crema lisa y uniforme. Añada una pizca de sal.
3. Esparza parte de la mezcla por toda la superficie de la placa. Cuando el borde esté dorado puede darle la vuelta para hacer el otro lado.
4. Cubra la mitad del crepe con el jamón y el queso deseado.
5. Doble al gusto y si lo desea, dele una última vez la vuelta para dorarlo.

4. Parrillada de verduras con vinagreta (para 2 personas)

1/2 calabacín
1/2 berenjena
1 tomate
4 cebolletas
4 espárragos verdes
4 setas
25 gr. de avellanas tostadas
25 gr. de almendras tostadas
Sal, perejil, pimienta y aceite de oliva virgen

Preparación:

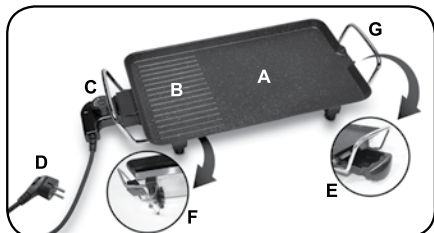
1. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
2. Ponga las almendras y las avellanas en el mortero y májelas bien. Páselas a un bol, agregue aceite, vinagre y sal y mezcle bien.
3. Corte las verduras en rodajas, sazónelas, colóquelas sobre la plancha. A medida que se vayan haciendo retirelas a una fuente.
4. Aliñe con las vinagretas.

5. Anchoas a la plancha con tomate natural (para 2 personas)

10 anchoas
3 tomates
1/2 diente de ajo
Sal, perejil, pimienta, vinagre y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Corte los tomates en trozos y colóquelos en un vaso batidor. Añada 3 cucharadas de aceite, 1/2 de vinagre, una pizca de sal y 1/2 diente de ajo. Tritúrelo y cuélelo.
2. Limpie las anchoas. Saque los filetes y sazónelas.
3. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
4. Coloque las anchoas en la plancha, primero con la piel hacia arriba.
5. En un plato grande, sirva en el fondo la salsa de tomate y a un lado las anchoas.



Nous vous remercions de nous avoir fait confiance en achetant le Savomatic® Grill. Vous pourrez désormais cuisiner d'une manière rapide, facile et saine.

- 1- Consignes de sécurité
- 2- Composants
- 3- Mode d'emploi
- 4- Nettoyage et entretien
- 5- Spécifications techniques
- 6- Recettes

1. Consignes de sécurité

Veuillez lire les instructions et les consignes avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.

*Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Il n'est pas destiné à être utilisé dans les cas suivants, qui ne sont pas couverts par la garantie :

- Dans des zones de cuisine réservées au personnel, que ce soient dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements professionnels ;
 - Dans des fermes ;
 - Par des clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements de type résidentiel ;
 - Dans des établissements touristiques tels que des gîtes ruraux.
- *Ne branchez jamais l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.

* Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est limitée ou qui ne disposent pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, excepté si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent elles-mêmes les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

• La température des surfaces accessibles peut augmenter lorsque l'appareil est en service.

• Retirez tous les emballages, autocollants ou accessoires de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

• Déroulez complètement le câble.

• Si vous utilisez l'appareil au milieu de la table, posez-le à un endroit qui soit hors de la portée des enfants.

• Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le posez pas dans un coin ou contre le mur.

• Ce dispositif n'a pas été conçu pour fonctionner au moyen d'un temporisateur externe ou d'un système indépendant de commande à distance.

• Ne posez jamais l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni, etc.) ou sur un support mou, comme une nappe en plastique.

• Si vous utilisez une rallonge électrique, celle-ci doit être d'une section au moins équivalente à celle du câble et avec une prise de terre intégrée.

• Branchez l'appareil uniquement sur une prise reliée à la terre.

• Surveillez l'emplacement du câble avec ou sans rallonge, et prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas gêner la circulation des invités autour de la table et pour éviter que personne ne trébuché.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devrez le faire remplacer par le fabricant, par un service technique agréé ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

• Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
• Ne posez jamais de papier aluminium ou tout autre objet entre la plaque ou le grill et les aliments à cuire.

• Ne manipulez pas le bac de récupération des graisses lorsque l'appareil est chaud. Si le bac s'est rempli de graisses pendant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.

• N'introduisez jamais le boîtier de commande ou le câble dans l'eau.

• La fiche d'alimentation mobile doit être retirée avant de nettoyer l'appareil et le connecteur doit être bien sec avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés au moins de 8 ans ou des personnes dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est limitée ou qui ne disposent pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent elles-mêmes les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil et sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet électrodomestique. Ils ne doivent pas non plus se charger du nettoyage et de l'entretien de l'électrodomestique de l'utilisateur, à moins d'être âgés d'au moins 8 ans et d'être placés sous la surveillance d'un adulte.

• Tenez l'électrodomestique et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

• Utilisez des ustensiles non métalliques pour ne pas rayer la surface.

• Utilisez le Savomatic® Grill sur des surfaces sèches.

• Ne touchez pas les surfaces chaudes sans utiliser d'éléments isolants de protection contre la chaleur.

• Débranchez votre Savomatic® Grill lorsqu'il n'est pas en service et avant de procéder à son nettoyage. Éteignez-le avant de le débrancher.

• Ne débranchez pas le Savomatic® Grill avec les mains humides.

PRÉCAUTION : Prenez l'appareil uniquement par les anses et utilisez des gants de cuisine ou des éléments de protection contre la chaleur. Avant de toucher le

reste des surfaces, laissez s'écouler suffisamment de temps pour qu'elles se refroidissent.

2. Composants

- A. Plaque
- B. Grill
- C. Thermostat
- D. Fiche d'alimentation
- E. Bac de récupération des graisses
- F. Pied rabattable
- G. Anses

3. Mode d'emploi

1. Branchez le thermostat à la plaque dans la position 0.

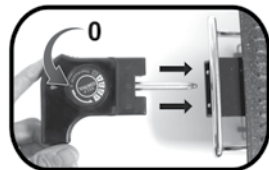
2. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

3. Retirez le bac (E) légèrement vers l'extérieur de façon à ce qu'il puisse recueillir les graisses qui tombent.

4. Chauffez l'appareil au préalable pendant 5 minutes dans la position 5.

*Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible qu'il dégage une légère odeur et de la fumée pendant les premières minutes de service.

5. Tournez la roulette du thermostat vers la position souhaitée.



Puissance	Température (approx.)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. Lorsque le repas est prêt, réglez la roulette du thermostat sur la position 0.

7. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

8. Laissez refroidir la plaque.

9. Dépliez le pied rabattable situé dans la partie inférieure pour que les graisses s'écoulent dans le bac. Pour ce faire, soulevez la plaque en tirant sur l'anse. Une fois que vous avez terminé, repliez le pied.

10. Retirez le bac de récupération des graisses et nettoyez-le. Vous pouvez le laver dans le lave-vaisselle.

4. Nettoyage et entretien

Vous pouvez nettoyer votre Savomatic® Grill avec un chiffon humide. Avant de procéder à son nettoyage, assurez-vous que l'appareil est bien débranché et qu'il n'est pas chaud.

Nettoyez la plaque avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de nettoyants susceptibles d'endommager la surface.

IMPORTANT : Ne versez jamais d'eau directement sur le Savomatic® Grill et ne le plongez pas dans l'eau. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle. Ne le posez pas sur une surface fragile.

5. Spécifications techniques

220-240 V, 50/60 Hz, 1 500 W

Garantie de qualité

La garantie offerte par le fabricant est conforme à la législation en vigueur dans le pays de résidence du client et couvre un minimum d'1 an (en Allemagne, 2 ans) à partir de la date à laquelle l'utilisateur final a acheté le produit.

La garantie couvre seulement les défauts matériels ou de fabrication.

Les réparations qui sont couvertes par la garantie peuvent être réalisées uniquement par des services techniques agréés.

La garantie ne couvre pas les cas suivants :

- Usure normale ;
- Utilisation incorrecte de l'appareil (surcharge, utilisation d'accessoires non originaux, etc.) ;
- Dommages causés par un recours à la force ou par des facteurs externes ;
- Dommages causés par le non-respect des instructions (branchement à une prise de courant inadéquante, installation inappropriée, etc.) ;
- Appareils démontés partiellement ou totalement.

Mise au rebut de l'appareil

Ce symbole indique que, dans toute l'UE, cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter de possibles atteintes à l'environnement ou à la santé humaine, résultant de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez cet appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux qui le composent. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte disponibles, ou contactez l'établissement où vous l'avez acheté. Vous pourrez ainsi le recycler en préservant l'environnement.

Fabriqué en Chine

Note : Chauffez l'appareil au préalable pendant 5 minutes sur la position 5.

RECETAS

1. Burritos au poulet (2 personnes)

2 filets moyens de poitrine de poulet
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 oignon
4 wraps ou tortillas
Sel, poivre et huile d'olive vierge

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Coupez tous les légumes en petits morceaux et faites-les frire pendant 15 min dans de l'huile.
- Coupez le poulet en petits morceaux et faites-le frire en même temps que les légumes sur le gril pendant 5 min, puis ajoutez sel et poivre.
- Retirez les aliments.
- Humidifiez les wraps avec de l'eau et posez-les sur la plaque jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Remplissez les wraps avec la préparation de poulet et de légumes sautés.
- Servez-les.

2. Saumon aux asperges (pour 2 personnes)

2 filets de saumon
1 botte d'asperges vertes
1 oignon
Sésame cru
Jus de citron
Sel et huile d'olive vierge

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Faites frire les asperges pendant 5 min.
- En même temps, faites frire l'oignon, coupé au préalable en lamelles, pendant 10 min.
- Une fois le saumon lavé, assaisonnez-le et posez-le sur le gril, puis versez le jus de citron dessus.
- Lorsque le saumon est prêt, saupoudrez-le de sésame.
- Disposez le saumon sur une assiette, avec les oignons frits dessus et les asperges sur le côté.

3. Crêpes au jambon et au fromage (pour 4 personnes)

120 g de farine
1 verre de lait
1 cuillerée de beurre
Jambon cuit coupé en tranches ou en dés
Fromage en tranches ou fromage à tartiner
2 œufs
Sel

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 3.
- Battez les œufs, la farine, le beurre et le lait jusqu'à obtenir une pâte lisse et uniforme. Ajoutez une pincée de sel.
- Répartissez une partie du mélange sur toute la surface de la plaque.
Lorsque le bord de la crêpe est doré, vous pouvez la retourner pour qu'elle cuise de l'autre côté.
- Couvrez la moitié de la crêpe avec le jambon et le fromage souhaité.

5. Enroulez-la à votre goût et, si vous le souhaitez, retournez-la une dernière fois pour la dorer.

4. Légumes grillés avec vinaigrette (pour 2 personnes)

1/2 courgette
1/2 aubergine
1 tomate
4 petits oignons
4 asperges vertes
4 champignons
25 g de noisettes grillées
25 g d'amandes grillées
Sel, persil, poivre et huile d'olive vierge

Préparation :

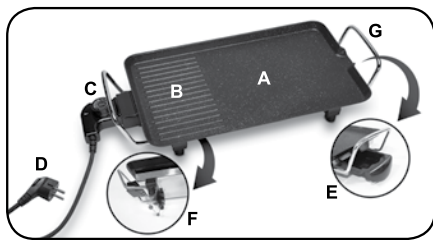
- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Mettez les amandes et les noisettes dans le mortier et pilez-les bien. Passez-les ensuite dans un bol, ajoutez-y de l'huile, du vinaigre et du sel, et mélangez bien.
- Coupez les légumes en rondelles, assaisonnez-les et posez-les sur la plaque. Retirez-les de la plaque à mesure qu'ils sont grillés et déposez-les dans un saladier.
- Assaisonnez avec les vinaigrettes.

5. Anchois grillés à la tomate naturelle (pour 2 personnes)

10 anchois
3 tomates
1/2 gousse d'ail
Sel, persil, poivre, vinaigre et huile d'olive vierge

Préparation :

- Coupez les tomates en petits morceaux et mettez-les dans un récipient de mixeur. Ajoutez 3 cuillerées d'huile, une ½ cuillerée de vinaigre, une pincée de sel et une ½ gousse d'ail. Mixez la préparation et passez-la au tamis.
- Nettoyez les anchois. Retirez les filets et assaisonnez-les.
- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Posez les anchois sur la plaque, d'abord avec la peau orientée vers le haut.
- Dans une grande assiette, servez la sauce de tomate et placez les anchois sur le côté.



Danke für den Erwerb des Savomatic®-Grills. Jetzt kann schnell, einfach und gesund gekocht werden.

- 1- Sicherheitshinweise
- 2- Bestandteile
- 3- Gebrauchsanweisung
- 4- Reinigung und Instandhaltung
- 5- Leistungsbeschreibung
- 6- Rezepte

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor der Verwendung sämtliche Anweisungen und Hinweise für einen richtigen Produkteinsatz.

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in folgenden Fällen vorgesehen, die nicht von der Garantie gedeckt sind:

- Im Office-Bereich für das Personal in Ladenlokalen, Büroräumen und anderen Arbeitsstätten.
- Auf Bauernhöfen.
- Für Kunden von Hotels, Motels und Wohnzwecken dienenden Bereichen.
- In der Umgebung von für den Tourismus auf dem Land genutzte Häuser

• Gerät bei Nichtbenutzung nie an die Stromversorgung anschließen.
 • Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über entsprechende Erfahrung und/oder Kenntnisse verfügen, gedacht, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser die für den Gebrauch des Apparats notwendigen Anweisungen.

• Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann ansteigen, wenn das Gerät im Betrieb ist.

• Sämtliche Verpackung, Aufkleber oder sonstiges Zubehör sowohl aus dem Inneren als auch vom Äußeren des Geräts entfernen.

• Kabel vollständig ausrollen.
 • Falls das Gerät in der Tischmitte genutzt wird, darf es nicht in die Hände von Kindern gelangen.

• Zur Vermeidung einer Überhitzung Gerät nicht in eine Ecke oder gegen die Wand stellen.

• Dieses Gerät läuft weder mit einem externen Timer noch mit einer unabhängigen Fernsteuerung.

• Das Gerät nie auf eine zerbrechliche Oberfläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder eine weiche Fläche, wie eine Plastiktischdecke, stellen.

• Falls eine Verlängerungsschnur verwendet wird, muss diese einen entsprechenden Schnitt sowie Erdung aufweisen.

• Das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose anschließen.

• Es muss auf die Lage des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, geachtet werden. Es müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, damit die sich um den Tisch herum bewegenden Personen nicht über das Kabel stolpern.

• Bei beschädigtem Stromkabel muss dieses durch den Hersteller, durch einen autorisierten technischen Kundendienst oder einen entsprechend qualifizierten Techniker ersetzt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.

• Es muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung der am Gerät angegebenen Spannung entspricht.

• Niemals Alufolie oder andere Materialien zwischen dem zu grillenden Lebensmittel und der glatten oder geriffelten Platte verwenden.

• Im warmen Gerätezustand sich nicht an der Fettauffangwanne zu schaffen machen. Falls sich die Fettauffangwanne während des Betriebs vollständig füllt, muss das Gerät vor dem Entleeren abgekühlt sein.

• Die Steuerung und das Stromkabel dürfen nie mit Wasser in Berührung kommen.

• Der Thermostat muss vor der Gerätereinigung entfernt werden, und der Anschluss muss vor dem erneuten Betrieb vollständig trocken sein.

• Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über entsprechende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden entsprechend beaufsichtigt oder haben die für den sicheren Gebrauch des Geräts notwendigen Anweisungen erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht die Reinigung und Instandhaltung des Geräts übernehmen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

- Gerät und Stromkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren geraten.
- Keine metallischen Utensilien verwenden, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Savomatic®-Grill auf trockenen Flächen verwenden.
- Ohne Isolierschutz nicht in Berührung mit heißen Flächen kommen.
- Savomatic®-Grill bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Gerät vorher ausschalten.
- Savomatic®-Grill nicht mit feuchten Händen von der Stromversorgung trennen.

VORSICHT. Gerät ausschließlich an den Griffbügeln anfassen und Topflappen oder Wärmeschutzelemente verwenden. Vor dem Hautkontakt mit anderen Flächen muss das Gerät eine ausreichende Zeit abgekühlt sein.

2. Bestandteile

- A. Glatte Platte
- B. Geriffelte Platte
- C. Thermostat
- D. Stecker
- E. Fettauffangwanne
- F. Klappfuß
- G. Griffbügel

3. Gebrauchsanweisung

1. Thermostat an Grill unter Position 0 anschließen.

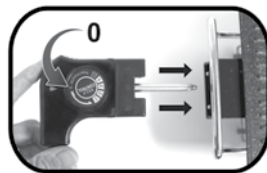
2. Stecker in Steckdose stecken.


3. Auffangwanne (E) etwas herausziehen, sodass herunterlaufendes Fett aufgenommen werden kann.

4. Gerät vor Einsatz fünf Minuten in Position 5 aufheizen.

*Bei der ersten Verwendung kann in den ersten Minuten eine leichte Geruchs- und Rauchentwicklung auftreten.

5. Thermostatdreheswitcher in gewünschte Position bringen.



Leistung	Temperatur (ungefähr)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. Nach abgeschlossenem Kochvorgang Thermostatdreheswitcher auf 0 stellen.

7. Stecker aus Steckdose ziehen.

8. Grill abkühlen lassen.

9. An der Grillunterseite befindlichen Klappfuß aufstellen, damit das Fett in die Auffangwanne läuft. Dazu den Grill am Griffbügel anheben. Anschließend Fuß wieder einklappen.

10. Fettauffangwanne entnehmen und reinigen. Sie ist für Geschirrspüler geeignet.

4. Reinigung und Instandhaltung

Der Savomatic®-Grill kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Vor Reinigungsbeginn muss sichergestellt sein, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt und nicht warm ist.


Grillplatte mit Wasser und Seife reinigen. Keine aggressiven Reiniger oder Substanzen verwenden, die die Oberfläche schädigen können.

WICHTIG: Niemals direkt Wasser auf den Savomatic®-Grill gießen und ihn auch nicht in Wasser eintauchen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nicht auf zerbrechlicher Oberfläche aufstellen.

5. Leistungsbeschreibung

220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Abfallentsorgung

 Dieses Symbol bedeutet in der gesamten EU, dass das Gerät nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung von mit der unkontrollierten Abfallentsorgung abgeleiteten Schäden

der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ist ein verantwortliches Recycling für eine Förderung der nachhaltigen Wiederverwendung der Produktbestandteile angebracht. Zur Rückgabe des benutzten Geräts sind die bestehenden Rückgabe- und Sammelsysteme zu nutzen. Man kann sich auch mit dem Geschäft, in dem es erworben wurde, in Verbindung setzen. So kann sicher und umweltfreundlich recycelt werden.

Anmerkung: Gerät vor Einsatz fünf Minuten in Position 5 aufheizen.

Hergestellt in China

Anmerkung: Gerät vor Einsatz fünf Minuten in Position 5 aufheizen.

REZEPTE

1. Hähnchen-Burrito (2 Personen)

2 mittelgroße Hähnchenbrustfilets
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Zwiebel
4 Wraps oder Tortillafladen
Salz, Pfeffer und natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
2. Gemüse in Stücke schneiden und 15 Minuten mit Öl braten.
3. Hähnchenbrustfilet stückeln und zusammen mit dem Gemüse 5 Minuten auf geriffelter Grillplatte braten. Würzen.
4. Zutaten vom Grill nehmen.
5. Wraps mit Wasser befeuchten und auf der glatten Grillplatte anbräunen.
6. Wraps mit gegrillten Fleisch- und Gemüsestücken füllen.
7. Servieren.

2. Lachs mit Spargel (für 2 Personen)

2 Lachsfilets
1 Bündel grüner Spargel
1 Zwiebel
Rohe Sesamkörner
Zitronensaft
Salz und natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
2. Spargel 5 Minuten lang braten.
3. Gleichzeitig die vorher in Streifen geschnittene Zwiebel 10 Minuten braten.
4. Geputzten Lachs würzen und mit einem Schuss Zitronensaft auf geriffelter Grillplatte garen.
5. Gegrillten Lachs mit Sesamkörnern bestreuen.
6. Lachs auf Teller unter den Zwiebelstreifen und mit Spargel als Beilage anrichten.

3. Schinken-Käse-Crêpe (für 4 Personen)

120 g Mehl
1 Glas Milch
1 Löffel Butter
Kochschinken in Scheiben oder Würfel
Käse in Scheiben oder Schmierkäse
2 Eier
Salz

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 3 stellen.
2. Eier, Mehl, Butter und Milch zu einer glatten und homogenen Masse schlagen. Prise Salz zugeben.
3. Teil der Teigmischung auf der glatten Grillplatte verteilen. Sobald der Rand gebräunt ist, Teigfladen wenden.
4. Eine Hälfte des Crêpes mit der gewünschten Menge Käse und Schinken versehen.
5. Mit der anderen Hälfte abdecken und, wenn gewünscht, noch einmal zum Bräunen umdrehen.

4. Grillgemüse mit Vinaigrette (für 2 Personen)

1/2 Zucchini

1/2 Aubergine
1 Tomate
4 Lauchzwiebeln
4 grüne Spargelstangen
4 Pilze
25 g geröstete Haselnüsse
25 g geröstete Mandeln
Salz, Petersilie, Pfeffer, natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
2. Mandeln und Haselnüsse in Mörser geben und zerstampfen. In Schüssel geben, Öl, Essig und Salz zugeben und gut mischen.
3. Gemüse in Scheiben schneiden, würzen und auf Grillplatte geben. Nach entsprechender Garzeit herunternehmen und in eine Schüssel geben.
4. Mit Vinaigrette anrichten.

5. Anschovis vom Bratblech mit frischer Tomate (für 2 Personen)

10 Anschovis
3 Tomaten
1/2 Knoblauchzehe
Salz, Petersilie, Pfeffer, Essig und natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Tomaten stückeln und in Mixbehälter geben. 3 Löffel Öl, 1/2 Löffel Essig, Prise Salz und 1/2 Knoblauchzehe dazugeben. Zerkleinern und seihen.
2. Anschovis ausnehmen. Filetstücke herausnehmen und würzen.
3. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
4. Anschovis auf Bratblech legen, zuerst mit der Haut nach oben.
5. Auf einer großen Platte Tomatensauce anrichten und Anschovis daneben legen.

Nota: Aqueça previamente o aparelho durante uns 5 minutos com o termóstato na posição 5.

RECEITAS

1. Burritos de frango (para 2 pessoas)
2 peitos de frango médios
1 pimento verde
1 pimento vermelho
1 cebola
4 wraps ou tortilhas
Sal, pimenta e azeite virgem

Preparação:

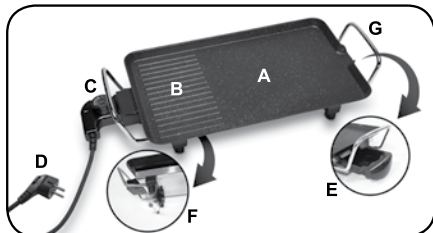
1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.
2. Corte em pedaços todos os legumes e frite-os durante 15 min com azeite.
3. Corte em pedaços o frango, frite-o na placa juntamente com os legumes durante 5 min e salpimente.
4. Retire a comida.
5. Molhe os wraps com água e coloque-os na placa até se dourarem.
6. Encha os wraps com o frango e os legumes salteados.
7. Sirva-os.

2. Salmão com espargos (para 2 pessoas)

2 filetes de salmão
1 molho de espargos verdes
1 cebola
Sésamo cru
Sumo de limão
Sal e azeite virgem

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.
2. Frite os espargos durante 5 min.
3. Ao mesmo tempo, frite a cebola, previamente cortada em fatias, durante 10 min.
4. Tempere o salmão já limpo e coloque-o na grelha com um pouco de Nota:



Grazie per aver acquistato Savomatico® Grill. D'ora in poi riuscirai a cucinare in modo veloce, facile e sano.

- 1- Avvertenze di sicurezza
- 2- Componenti
- 3- Modo d'uso
- 4- Pulizia e manutenzione
- 5- Specifiche tecniche
- 6- Ricette

1. Avvertenze di sicurezza

Prima d'iniziare a utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni e le avvertenze.
 • Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. L'apparecchio non è stato concepito per essere utilizzato nei seguenti casi, i quali sono esclusi dalla garanzia:

- in aree di cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali.

- in fattorie.
- dai clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali.
- in ambienti tipo agriturismo.
- Non collegare mai l'apparecchio alla presa elettrica quando non è in uso.
- Questo dispositivo non è stato concepito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o che vengano idoneamente istruite all'uso del dispositivo.
- La temperatura delle superfici accessibili può aumentare quando l'apparecchio è in funzione.

• Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi e gli accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.

- Srotolare completamente il cavo.
- Se si utilizza l'apparecchio al centro della tavola, tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non collocarlo in un angolo né contro la parete.

• Questo dispositivo non è stato concepito per essere utilizzato con un timer esterno né tramite un sistema di controllo remoto indipendente.

- Non posizionare mai l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, tovaglia, mobile verniciato...) né su supporti molli, come le tovaglie di plastica.
- Se si utilizza una prolunga elettrica, questa deve avere una sezione almeno equivalente e con presa di terra incorporata.

• Collegare l'apparecchio soltanto a una presa elettrica dotata di messa a terra.
 • Controllare l'ubicazione del cavo con o senza prolunga e prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare il movimento dei commensali intorno al tavolo, in modo che nessuno inciampi.

• Per garantire la sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato dovrà essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da personale qualificato.

• Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nell'apparecchio.

• Non posizionare mai carta stagnola o qualsiasi altro oggetto tra la piastra o la griglia e gli alimenti da cuocere.

• Non toccare il vassoio raccogligrassa quando l'apparecchio è caldo. Se il vassoio raccogligrassa si riempie durante la cottura, lasciar raffreddare l'apparecchio prima di svuotarlo.

• Non introdurre mai il termostato o il cavo in acqua.

• Rimuovere il cavo estraibile con termostato prima di pulire l'apparecchio e assicurarsi che il connettore del cavo sia ben asciutto prima di utilizzarlo di nuovo.

• Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.

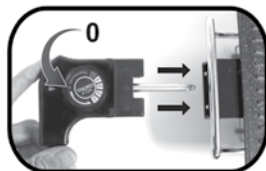
• Mantenere l'elettrodomestico e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

- Per evitare di graffiare la superficie, non utilizzare utensili di metallo.
- Utilizzare Savomatico® Grill su superfici asciutte.
- Non toccare le superfici calde senza protezioni termoisolanti.
- Durante i periodi d'inattività o prima di procedere alla pulizia, staccare la spina di Savomatico® Grill. Spegnerlo l'apparecchio prima di scollegarlo.
- Non scollegare Savomatico® Grill con le mani umide.

PRECAUZIONE: Prendere l'apparecchio soltanto dai manici e utilizzare presine o protezioni termoisolanti. Prima di toccare il resto delle superfici, lasciarle che si raffreddino.


2. Componenti

- A. Piastra
- B. Griglia
- C. Termostato
- D. Spina
- E. Vassoio raccogligrassa
- F. Supporto pieghevole
- G. Manici



3. Modo d'uso

1. Collegare il termostato alla piastra sulla posizione 0.
2. Collegare la spina alla presa di corrente.
3. Estrarre il vassoio raccogligrassa (E) leggermente verso l'esterno in modo possa raccogliere il grasso di cottura che cola.
4. Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti sulla posizione 5.
- *In occasione del primo utilizzo, potrebbe verificarsi una leggera produzione di odore e fumo durante i primi minuti.
5. Ruotare la manopola del termostato sulla posizione desiderata.

Potenza	Temperatura (ca.)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. Quando il cibo è pronto, posizionare la manopola del termostato sulla posizione 0.

7. Staccare la spina dalla presa di corrente.
8. Lasciar raffreddare la piastra.
9. Aprire il supporto pieghevole posto nella parte inferiore per far colare il grasso di cottura nell'apposito vassoio. A tal fine, sollevare la piastra tirando il manico. Una volta terminato, richiudere il supporto.
10. Estrarre il vassoio raccogligrassa e pulirlo. Lavabile in lavastoviglie.

4. Pulizia e manutenzione

Savomatico® Grill può essere pulito con un panno umido. Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e non più caldo. Lavare la piastra con acqua e sapone. Non utilizzare detergenti abrasivi né altri prodotti per la pulizia che potrebbero danneggiare la superficie.
IMPORTANTE: Non versare mai direttamente acqua su Savomatico® Grill né immergerlo. Non mettere in lavastoviglie. Non posizionare su una superficie fragile.

5. Specifiche tecniche

220-240 V, 50/60 Hz, 1.500 W

Garanzia di qualità


La garanzia offerta dal produttore rispetta la legislazione vigente nel paese di residenza del cliente e copre un minimo di un anno (in Germania, 2 anni) a partire dalla data di acquisto.

La garanzia copre solo i difetti di materiali e di fabbricazione. Le riparazioni coperte dalla garanzia possono essere effettuate esclusivamente nei centri di assistenza tecnica autorizzati.

La presente garanzia non copre quanto segue:

- Usura normale
- Uso improprio dell'apparecchio (sovaccaro, utilizzo di accessori non originali, ecc.)
- Danni causati dall'uso della forza o da fattori esterni
- Danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni (connessione a una presa di corrente inadeguata, installazione impropria, ecc.)
- Apparecchi parzialmente o totalmente smontati

Dismissione e rottamazione dei materiali

 Questo simbolo indica che, in tutta l'UE, questo apparecchio non deve essere smaltito insieme ai comuni residui domestici. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute derivanti dallo smaltimento incontrollato di rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile dei materiali che lo compongono. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e di raccolta disponibili oppure rivolgersi al proprio rivenditore. In questo modo l'apparecchio potrà essere riciclato in maniera sicura per l'ambiente.

Prodotto in China

Nota: Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti sulla posizione 5.

RICETTE

1. Burrito di pollo (2 persone)

2 petti di pollo medi
1 peperone verde
1 peperone rosso
1 cipolla
4 wrap o tortilla
Sale, pepe e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
2. Tagliare a pezzi tutta la verdura e friggere per 15 min in olio.
3. Tagliare a pezzi il pollo e friggere insieme alla verdura sulla griglia per 5 min. Aggiungere sale e pepe.
4. Togliere il cibo.
5. Bagnare i wrap con acqua e metterli sulla piastra fino a quando non si saranno dorati.
6. Riempire i wrap con il pollo e le verdure saltate.
7. Servire.

2. Salmone agli asparagi (per 2 persone)

2 filetti di salmone
1 mazzo di asparagi verdi
1 cipolla
Sesamo crudo
Succo di limone
Sale e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
2. Friggere gli asparagi per 5 min.
3. Nel frattempo, friggere la cipolla tagliata precedentemente a striscioline per 10 min.
4. Condire il salmone pulito e metterlo sulla griglia con una spruzzata di succo di limone.
5. Quando il salmone è pronto, spolverare con del sesamo.
6. Mettere il salmone in un piatto, la cipolla sopra il salmone e gli asparagi a lato.

3. Crêpe prosciutto e formaggio (per 4 persone)

120 g di farina
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino di burro
Prosciutto cotto a rondelle o a dadini
Formaggio a rondelle o spalmabile
2 uova
Sale

Preparazione:

1. Collegare il termostato sulla posizione 3.
2. Sbattere le uova, la farina, il burro e il latte fino a formare una crema liscia e uniforme. Aggiungere un pizzico di sale.
3. Spargere parte del composto sulla superficie della piastra. Quando il bordo è dorato, girare sull'altro lato.
4. Coprire la metà della crêpe con la quantità di prosciutto e formaggio desiderata.
5. Richiudere e, a piacimento, girare un'ultima volta per dorare.

4. Grigliata di verdure alla vinaigrette (per 2 persone)

1/2 zucchini
1/2 melanzana
1 pomodoro

4 cipollotti
4 asparagi verdi
4 funghi
25 g di nocciole tostate
25 g di mandorle tostate
Sale, prezzemolo, pepe e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
2. Mettere le mandorle e le nocciole nel mortaio e pestarle per bene. Passarle in una ciotola, aggiungere olio, aceto e sale e mescolare bene.
3. Tagliare le verdure a rondelle, condirle e metterle sulla piastra. Man mano che si cuociono toglierle dal fuoco.
4. Condire con la vinaigrette.

5. Acciughe alla piastra con salsa di pomodoro (per 2 persone)

10 acciughe
3 pomodori
1/2 spicchio d'aglio
Sale, prezzemolo, pepe, aceto e olio vergine d'oliva

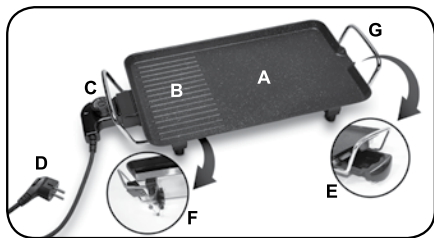
Preparazione:

1. Tagliare i pomodori a pezzi e metterli nel frullatore. Aggiungere 3 cucchiaini d'olio, 1/2 di aceto, un pizzico di sale e 1/2 dente d'aglio. Tritare e passare.
2. Pulire le acciughe. Ricavarne dei filetti e insaporire.
3. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
4. Mettere le acciughe sulla piastra, prima con la pelle verso l'alto.
5. In un piatto grande, servire la salsa di pomodoro e al lato le acciughe.

ou elementos de proteção contra o calor. Antes de tocar no resto de superfícies, deixe que passe o tempo suficiente para arrefecerem.

2. Componentes

- A. Placa
- B. Grelha
- C. Termóstato
- D. Ficha
- E. Bandeja para recolher gordura
- F. Pé rebatível
- G. Cabos



Obrigado por ter adquirido o Savomatic® Grill. Agora, poderá cozinhar de uma forma rápida, fácil e sa.

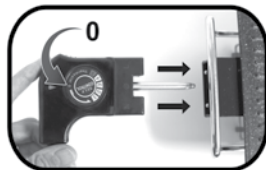
- 1- Advertências de segurança
- 2- Componentes
- 3- Modo de uso
- 4- Limpeza e manutenção
- 5- Características técnicas
- 6- Receitas

1. Advertências de segurança

Por favor, leia as instruções e as advertências antes de começar a utilizá-lo.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, que não estão cobertos pela garantia:
 - Em zonas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e demais âmbitos profissionais.
 - Em quintas.
 - Pelos clientes de hotéis, motéis e demais âmbitos do tipo residencial.
 - Em âmbitos do tipo casas de turismo rural
- Nunca ligue o aparelho à tomada quando não estiver a funcionar.
- Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental limitada ou que não disponham da experiência e/ou dos conhecimentos para isso, exceto se forem supervisionadas por alguém responsável pela sua segurança ou se receberem as instruções necessárias para utilizar o dispositivo.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode aumentar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios, tanto do interior como do exterior do aparelho.
- Desenrosque completamente o cabo elétrico.
- Se o aparelho for utilizado no centro da mesa, deve estar fora do alcance das crianças.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra a parede.
- Este dispositivo não foi concebido para funcionar mediante um temporizador externo nem um sistema independente de controlo remoto.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, mantel, móvel envernizado...) nem sobre um suporte brando, do tipo mantel de plástico.
- Se for utilizado um cabo elétrico de extensão, o mesmo deve ser, no mínimo, de uma secção equivalente e com ligação à terra incorporada.
- Ligue o aparelho somente a uma tomada com ligação à terra.
- Tenha cuidado com a colocação do cabo com ou sem cabo de extensão e tome todas as precauções necessárias para não incomodar a circulação dos comensais ao redor da mesa, de modo que ninguém tropece.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um serviço técnico autorizado ou por uma pessoa qualificada, de modo a evitar qualquer perigo.
- Verifique que a tensão da rede corresponde à referida no aparelho.
- Nunca coloque papel de alumínio ou qualquer outro objeto entre a placa ou a grelha e os alimentos a cozinhar.
- Não manipule a bandeja de recuperação de gordura quando o aparelho estiver quente. Se a bandeja de recuperação de gordura estiver cheia durante a cozedura, deixe arrefecer o aparelho antes de esvaziá-lo.
- Nunca introduza o termóstato ou o cabo em água.
- O termóstato deve ser retirado antes de limpar o aparelho e o conector deve estar bem seco antes de voltar a utilizar o aparelho.
- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou carentes de experiência ou de conhecimentos, desde que disponham de supervisão ou tenham recebido instruções sobre o uso seguro do eletrodoméstico e compreendam os riscos que envolve. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. As crianças não devem realizar a limpeza nem a manutenção do eletrodoméstico que corresponde ao utilizador, salvo que sejam maiores de 8 anos e estejam supervisionadas por um adulto.
- Mantenha o eletrodoméstico e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- Utilize utensílios não metálicos para não riscar a superfície.
- Utilize o Savomatic® Grill em superfícies secas.
- Não toque nas superfícies quentes sem proteções isolantes do calor.
- Retire a ficha do Savomatic® Grill da tomada quando não estiver a funcionar e antes de proceder à sua limpeza. Desligue-o antes de retirar a ficha da tomada.
- Não retire a ficha do Savomatic® Grill da tomada tendo as mãos húmidas.

PRECAUÇÃO: Agarre o aparelho apenas pelos cabos e utilize luvas



3. Modo de usar:

1. Ligue o termóstato à placa estando na posição 0.
2. Ligue a ficha à tomada de corrente elétrica.
3. Tire a bandeja (E) levemente para fora de modo a permitir recolher a gordura que cai.
4. Aqueça previamente o aparelho durante uns 5 minutos na posição 5. "Na primeira utilização, pode produzir-se uma leve emissão de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.
5. Configure a roda do termóstato para a posição desejada.

Potência	Temperatura (aprox.)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. Quando a comida estiver pronta, configure a roda do termóstato para a posição 0.
7. Desligue a ficha da tomada de corrente elétrica.
8. Deixe arrefecer a placa.
9. Desdobre o pé rebatível da parte inferior a fim de a gordura cair na bandeja. Para isso, levante a placa puxando pelo cabo. Quando tiver terminado, volte a dobrar o pé.
10. Extraia a bandeja de gordura e limpe-a. É apta para a máquina de lavar louça.

4. Limpeza e manutenção

O Savomatic® Grill pode ser limpo com um pano húmido. Assegure-se, antes de proceder à limpeza, de que o aparelho esteja desligado da tomada e que não esteja quente. Limpe a placa com água e sabão. Não utilize detergentes agressivos nem produtos de limpeza que possam danificar a superfície. **IMPORTANTE:** Nunca deite água diretamente no Savomatic® Grill nem o submerja em água. Não o limpe na máquina de lavar louça. Não o coloque sobre uma superfície frágil.

5. Características técnicas

220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Garantia de qualidade

A garantia que oferece o fabricante cumpre a legislação em vigor no país de residência do cliente e cobre, no mínimo, 1 ano (na Alemanha, 2 anos) a partir da data em que o utilizador final comprou o produto. A garantia apenas cobre os defeitos materiais ou de fabrico. As reparações cobertas pela garantia apenas podem ser realizadas em serviços técnicos autorizados. A garantia não cobre os seguintes casos:

- Desgaste normal
- Uso incorreto do aparelho (sobrecarga, uso de acessórios não originais, etc.)
- Danos causados pelo uso da força ou de fatores externos
- Danos causados pelo incumprimento das instruções (ligação a uma tomada de corrente inadequada, instalação inapropriada, etc.)
- Aparelhos parcialmente ou totalmente desmontados

Como eliminar os materiais

Este símbolo indica que, em toda a UE, este aparelho não deve ser eliminado juntamente com o resto dos resíduos gerais da casa. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação incontrollada de resíduos, recicle-o de forma responsável para fomentar a reutilização sustentável dos materiais que o compõem. Para devolver o aparelho usado, utilize os sistemas de devolução e recolha disponíveis ou contacte o estabelecimento onde adquiriu o produto. Assim, poderá ser reciclado de forma segura para o ambiente.

Fabricado na China

Aqueça previamente o aparelho durante uns 5 minutos com o termóstato na posição 5.

RECEITAS

1. Burritos de frango (para 2 pessoas)

2 peitos de frango médios
1 pimento verde
1 pimento vermelho
1 cebola
4 wraps ou tortilhas
Sal, pimenta e azeite virgem

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.
2. Corte em pedaços todos os legumes e frite-os durante 15 min com azeite.
3. Corte em pedaços o frango, frite-o na placa juntamente com os legumes durante 5 min e salpimente.
4. Retire a comida.
5. Molhe os wraps com água e coloque-os na placa até se dourarem.
6. Encha os wraps com o frango e os legumes salteados.
7. Sirva-os.

2. Salmão com espargos (para 2 pessoas)

2 filetes de salmão
1 molho de espargos verdes
1 cebola
Sésamo cru
Sumo de limão
Sal e azeite virgem

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.
2. Frite os espargos durante 5 min.
3. Ao mesmo tempo, frite a cebola, previamente cortada em fatias, durante 10 min.
4. Tempere o salmão já limpo e coloque-o na grelha com um pouco de sumo de limão.
5. Quando o salmão estiver pronto, acrescente sésamo por cima.
6. Coloque o salmão num prato, a cebola por cima e os espargos junto do peixe.

3. Crepes de fiambre e queijo (para 4 pessoas)

120 g de farinha
1 copo de leite
1 colher de manteiga
Fiambre às rodelas ou em pedaços
Queijo às rodelas ou queijo para barrar
2 ovos
Sal

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 3.
2. Bata os ovos, a farinha, a manteiga e o leite até criar um creme liso e uniforme. Acrescente uma pitada de sal.
3. Espalhe uma parte da mistura por toda a superfície da placa. Quando a borda estiver dourada, pode virar o crepe para cozer ou outro lado.
4. Cubra a metade do crepe com o fiambre e o queijo que desejar.
5. Dobre ao seu gosto e, se o desejar, dê-lhe mais uma volta para dourá-lo.

4. Grelhado de legumes com vinagreta (para 2 pessoas)

1/2 curgete
1/2 beringela
1 tomate
4 cebolinhas
4 espargos verdes
4 cogumelos
25 g de avelãs torradas
25 g de amêndoas torradas
Sal, salsa, pimenta e azeite virgem

Preparação:

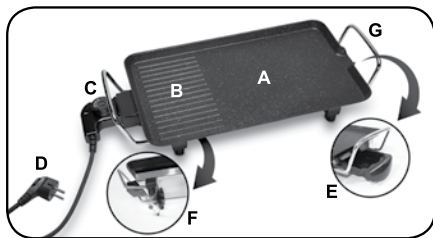
1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.
2. Coloque as amêndoas e as avelãs no almofariz e moa-as bem. Seguidamente, coloque-as numa tigela, acrescente azeite, vinagre e sal e misture bem.
3. Corte os legumes às rodelas, tempere-os e coloque-os na placa. À medida que estejam grelhados, coloque-os numa bandeja.
4. Tempere com a vinagreta.

5. Anchovas grelhadas com tomate natural (para 2 pessoas)

10 anchovas
3 tomates
1/2 dente de alho
Sal, salsa, pimenta, vinagre e azeite virgem

Preparação:

1. Corte os tomates em pedaços e coloque-os numa batedeira. Acrescente 3 colheres de azeite, 1/2 colher de vinagre, uma pitada de sal e 1/2 dente de alho. Triture esta mistura e filtre-a.
2. Limpe as anchovas. Retire os filetes e tempere-os.
3. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.
4. Coloque as anchovas na placa, primeiro com a pele para cima.
5. Num prato grande, sirva o molho de tomate e as anchovas num lado.



Wij danken u voor de aankoop van Savomatic® Grill. Nu kunt u op een snelle, eenvoudige en gezonde manier koken.

- 1- Veiligheidsinstructies
- 2- Onderdelen
- 3- Gebruikswijze
- 4- Reiniging en onderhoud
- 5- Technische specificaties
- 6- Recepten

1. Veiligheidsinstructies

U wordt verzocht de instructies en waarschuwingen te lezen alvorens het product te gebruiken.

*Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik in de hieronder genoemde gevallen die niet door de garantie worden gedekt:

- In keukens die bestemd zijn voor personeel van winkels, kantoren en overige werkomgevingen.
- In boerderijen.
- Gebruik door gasten in hotels, motels en overige toeristische onderkomens.
- In landelijke toeristische onderkomens.

*Sluit het apparaat nooit aan wanneer het niet in gebruik is.

* Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (onder wie kinderen) met verminderde geestelijke, fysieke of sensorische vermogens, of personen die niet over de noodzakelijke ervaring en/of kennis beschikken, tenzij onder toezicht van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of nadat zij aanwijzingen hebben ontvangen over hoe het apparaat moet worden gebruikt.

* De temperatuur van de toegankelijke delen kan oplopen wanneer het apparaat in gebruik is.

* Verwijder al het verpakkingsmateriaal, etiketten of accessoires zowel binnen als buiten het apparaat.

* Rol het snoer volledig uit.

* Wanneer het apparaat midden op tafel wordt gebruikt, houd het dan buiten het bereik van kinderen.

* Plaats het apparaat niet in een hoek of tegen een muur om oververhitting te voorkomen.

* Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe thermostaat of een onafhankelijk afstandbedieningssysteem.

* Plaats het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubelstuk...) of op een zachte ondergrond, zoals een plastic tafellaken.

* Wanneer een verlengsnoer wordt gebruikt dient dit tenminste gelijkwaardig en geaard te zijn.

* Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

* Let op de ligging van het snoer met of zonder verlengsnoer. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen zodat de gasten vrij om de tafel kunnen lopen zonder over het snoer te struikelen.

* Wanneer het snoer beschadigd is dient het door de fabrikant, een erkende technische service of een vakman te worden vervangen om elk gevaar uit te sluiten.

* Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat wordt vermeld.

* Plaats geen aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de plaat of grill en de etenswaren.

* De schaal waarin het vet wordt opgevangen niet aanraken wanneer het apparaat warm is. Wanneer de schaal tijdens het koken vol is, laat het apparaat dan afkoelen alvorens de schaal te ledigen.

* Het bedieningspaneel of het snoer nooit in water onderdompelen.

* De thermostaat dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen en de aansluiting dient goed droog te zijn alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken.

* Dit huishoudelijk apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens, of zonder ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben ontvangen over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren daarvan onderkennen. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reiniging en onderhoud van het product mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan van een volwassene.

* Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

* Gebruik geen metalen keukengerei, om krassen op het oppervlak te voorkomen.

* Gebruik Savomatic® Grill op een droge ondergrond.

* Raak de warme oppervlakken niet aan zonder warmtebestendige bescherming.

* Sluit uw Savomatic® Grill van het stroomnet af wanneer het niet in gebruik is en wanneer u begint met het reinigen ervan. Schakel hem uit alvorens hem van het stroomnet af te sluiten.

* Sluit Savomatic® Grill niet met vochtige handen van het stroomnet af.

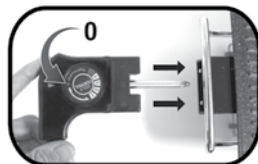
WAARSCHUWING. Houd het apparaat uitsluitend bij de handgrepen vast en gebruik ovenwanten of andere bescherming tegen de warmte. Geef de rest van de oppervlakken voldoende tijd om af te koelen alvorens deze aan te raken.

2. Onderdelen

- A. Plaat
- B. Grill
- C. Thermostaat
- D. Stekker
- E. Schaal voor het opvangen van vet
- F. Uitklapbare steun
- G. Handgrepen

3. Gebruikswijze

1. Sluit de thermostaat aan op de plaat in de stand 0.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schuif de schaal (E) iets naar buiten zodat overtollig vet kan worden opgevangen.
4. Verwarm het apparaat gedurende ongeveer 5 minuten voor in de stand 5.
- * Tijdens het eerste gebruik kunnen bepaalde geuren en rook worden waargenomen.
5. Draai het wielje van de thermostaat tot de gewenste stand.



Vermogen	Temperatuur (bij benadering)
0	0
	<100°C
1-2	100°C
3-4	150°C
4	200°C
5	240°C

6. Draai wanneer het voedsel bereid is het wielje van de thermostaat naar de stand 0.
7. Haal de stekker uit het stopcontact.
8. Laat de plaat afkoelen.
9. Klap de steun aan de onderzijde uit zodat het vet in de schaal kan lopen. Til hiervoor de plaat bij het handvat op. Klap daarna de steun weer in.
10. Verwijder het vet uit de schaal en maak hem schoon. Hij is geschikt voor de vaatwasmachine.

4. Reiniging en onderhoud

Savomatic® Grill kan met een vochtige doek worden gereinigd. Controleer alvorens met het reinigen te beginnen of het apparaat van het stroomnet is afgesloten en niet warm is.

Reinig de plaat met water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

BELANGRIJK: Giet nooit water direct in Savomatic® Grill en pompel hem niet onder in water. Plaats hem niet in de vaatwasmachine. Plaats hem niet op een kwetsbare ondergrond.

5. Technische specificaties

220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Kwaliteitsgarantie

De garantie die de fabrikant biedt voldoet aan de bestaande wetgeving in het land waarin de klant woonachtig is en is minimaal 1 jaar geldig (in Duitsland 2 jaar) vanaf de datum waarop de eindgebruiker het product heeft aangeschaft. De garantie dekt uitsluitend materiaaldefecten en fabrieksfouten. Reparaties die onder de garantie vallen mogen uitsluitend door een erkende technische dienst worden uitgevoerd.

De garantie geldt niet in onderstaande gevallen:

- Normale slijtage
- Onjuist gebruik van het apparaat (overbelasting, gebruik van niet originele onderdelen, enz.)
- Schade ontstaan door forceren of factoren van buitenaf
- Schade ontstaan door het niet opvolgen van de instructies (aansluiting op een niet geschikt stopcontact, onjuiste installatie, enz.)
- Gedeeltelijk of geheel gedemonteerde apparaten

Afvoeren van het materiaal

Dit symbool geeft aan dat dit toestel, in de gehele Europese Unie, niet met het gebruikelijke huisvuil mag worden afgevoerd. Om mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen als gevolg van het ongecontroleerd afvoeren van afval dient u het op een verantwoorde wijze te recycleren om een duurzaam hergebruik van de materialen te bevorderen. Gebruik om het gebruikte apparaat in te leveren de ter beschikking staande teruggeve- en afhaalsystemen of neem contact op met het verkooppunt waar u het apparaat heeft aangeschaft. Op die manier kunt u op een voor het milieu veilige wijze recycleren.

Gefabriceerd in China

Opmerking: Het apparaat gedurende ongeveer 5 minuten voorverwarmen in de stand 5.

RECETAS

1. Kipburrito's (2 personen)

2 middelgrote kippenborsten
1 groene paprika
1 rode paprika
1 ui
4 wraps of tortillas
Zout, peper en pure olijfolie

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 4 zetten en wat olijfolie toevoegen.
2. Alle groente in reepjes snijden en gedurende 15 minuten in olie bakken.
3. De kip in reepjes snijden en gedurende 5 minuten op de grill met de groente meebakken. Zout en peper toevoegen.
4. Het voedsel van de grill verwijderen.
5. De wraps met water bevochtigen en op de plaat leggen tot ze goudbruin zijn.
5. De wraps met het mengsel van kip en groente vullen.
7. Opdiene

2. Zalm met asperges (voor 2 personen)

2 zalmfilets
1 bosje groene asperges
1 ui
Rauwe sesamzaadjes
Citraensap
Zout en pure olijfolie

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 4 zetten en wat olijfolie toevoegen.
2. De asperges gedurende 5 minuten bakken.
3. Tegelijkertijd de vooraf in reepjes gesneden ui gedurende 10 minuten bakken.
4. Aan de schoongemaakte zalm zout toevoegen en met het citraensap op de grill leggen.
5. Wanneer de zalm klaar is deze met sesamzaadjes bestrooien.
6. De zalm op een bord leggen met de ui erop en de asperges ernaast.

3. Crêpes met ham en kaas (voor 4 personen)

120 gr meel
1 glas melk
1 eetlepel boter
Gekookte ham in plakjes of blokjes
Kaas in plakjes of smeerkaas
2 eieren
Zout

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 3 zetten.
2. De eieren, het meel, de boter en de melk kloppen tot een glad en gelijkmatig mengsel wordt verkregen. Een snufje zout toevoegen.
3. Een deel van het mengsel over het totale oppervlak van de plaat gieten. Wanneer de rand goudbruin is de crêpe omdraaien om de andere kant te bakken.
4. De helft van de crêpe met de gewenste ham en kaas bedekken.
5. Naar smaak dubbelvouwen en indien gewenst nogmaals omdraaien om hem goudbruin te bakken.

4. Gegrilde groenten met vinaigrette (voor 2 personen)

1/2 courgette

1/2 aubergine
1 tomaat
4 bosuitjes
4 groene asperges
4 champignons
25 gr. geroosterde hazelnoten
25 gr. geroosterde amandelen
Zout, peterselie, peper en pure olijfolie

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 4 zetten en een beetje olijfolie toevoegen.
2. De amandelen en de hazelnoten in de vijzel goed fijnstampen. Daarna in een kom strooien, olijfolie, azijn en zout toevoegen en goed mengen.
3. De groenten in plakjes snijden, kruiden en op de plaat leggen. Voldoende laten bakken en op een schaal leggen.
4. Met de vinaigrette aanlengen.

5. Gegrilde ansjovis met verse tomaat (voor 2 personen)

10 ansjovisjes
3 tomaten
1/2 teentje knoflook
Zout, peterselie, peper, azijn en pure olijfolie

Bereiding:

1. De tomaten in stukken snijden en in een blender doen. 3 eetlepels olijfolie, 1/2 eetlepel azijn, een snufje zout en 1/2 teentje knoflook toevoegen. Mixen en zeven.
2. De ansjovis schoonmaken. De filets uitnemen en kruiden.
3. De thermostaat in stand 4 zetten en een beetje olijfolie toevoegen.
4. De ansjovis op de plaat leggen, eerst met de huid naar boven.
5. Op een groot bord aan één zijde de tomatensaus serveren en de ansjovis ernaast leggen.



SAVORMATIC®

grill



Indutex s.r.l.
 Av. P. Catalanes 34, 8° piano
 08950 Espigas de Lequeror
 Barcelona - Spain
 email: indutex@indutex.com
www.indutex.com
 (+34) 93 234 71 00



17 rue de la Couronne
 CS 90021 SABLON VAUMONE
 93046 CERDY PONTAISE CEDEX
 FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
 (+33) 1 34258551



ISI GmbH
 Edewechter Landstrasse 55
 D 26131 Oldenburg Germany
www.isi.de
 +49 (0) 441 95 07 08 0
 Indutex GmbH
 Edewechter Landstrasse 55
 D 26131 Oldenburg Germany



Post Office Box No. PO Box 202,
 Spit Junction NSW 2008, Australia
 Best Direct B.V.
 Thermieksteeg 1, 4361 HJ Hülth
 THE NETHERLANDS
www.bestdirect.nl
 Best Direct International Ltd,
 Aucklandville - South
 029 193 0300 www.bestdirect.fr
 Kundstjänst - Sverige
 077 023 0300 www.bestdirect.se



ISI ITALY S.r.l.
 P.IVA: 06919170966
 Via Donizetti 3
 20122 Milano - Italia
www.isi-italy.com
indutex@indutex.com

