



# **NOVA Contact Grill 4-in-1**

**NOTHING COMPARES TO NOVA**

- NOVA Contact Grill 4-in-1
- Type 110500

**Gebbruiksaanwijzing**  
**Instructions for use**  
**Mode d'emploi**  
**Anleitung**  
**Manual de instrucciones**  
**Istruzioni per l'uso**

***Nova***



<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>4</b>
<b>UK</b>	<b>Instructions for use .....</b>	<b>7</b>
<b>F</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>10</b>
<b>D</b>	<b>Anleitung .....</b>	<b>13</b>
<b>E</b>	<b>Manual de instrucciones .....</b>	<b>16</b>
<b>I</b>	<b>Istruzioni per l'uso .....</b>	<b>19</b>

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

De Nova Contact Grill 4-in-1 is een professioneel 4-in-1 apparaat. Het apparaat kan gebruikt worden als een wafelijzer met de 4x4 wafelplaten. De Nova Contact Grill 4-in-1 kan tevens gebruikt worden als sandwichmaker. Hiertoe kunt u de tostiplates op het apparaat bevestigen. Tot slot kan het apparaat in uitgeklapte toestand als een grill gebruikt worden met de twee bijbehorende grillplaten. Alle platen zijn van massief gegoten lichtmetaal en zijn voorzien van een antikleeflaag. Hierdoor is het apparaat altijd snel en gemakkelijk schoon te maken. Het controlelampje en de regelbare thermostaat maken de Nova Contact Grill 4-in-1 tot een praktisch hanteerbaar apparaat.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de platen zorgvuldig te wassen in warm water met wat afwasmiddel en goed af te drogen. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

### WISSELEN VAN DE PLATEN

Om de platen goed te kunnen bevestigen dan wel te wisselen, is het nuttig het apparaat eerst helemaal open te klappen. Dit doet u als volgt:

- Klap het deksel van het apparaat omhoog tot het vanzelf rechtop blijft staan.
- Trek nu het deksel recht naar boven tot het niet meer verder kan.
- Nu kunt u het deksel helemaal plat naar achteren klappen.

Dit is de stand voor het grillen. Om het apparaat als wafelijzer of sandwichmaker te gebruiken klappt u het deksel in omgekeerde volgorde weer terug naar voor.

Wanneer het apparaat helemaal opengeklaapt is, kunt u de platen makkelijk verwisselen. Plaats het apparaat op een stabiele, warmtebestendige ondergrond. U kunt het apparaat nu openen. Vet de platen licht in met bakolie. Doe dit alleen de eerste keer en pas nadat u ze gereinigd hebt. Sluit het apparaat en stel de temperatuurregelaar aan de rechterkant zo in dat de platen heet worden. Als u het apparaat als grill wilt gebruiken, hoeft u het tijdens het opwarmen niet te sluiten. De platen zijn op temperatuur als het indicatielampje uitgaat. Om de ideale temperatuur te vinden, kunt u het beste wat met de instelling experimenteren.

### ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Wikkel het snoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Nu kan het toestel geopend worden. De platen licht invetten met bakolie (alleen de eerste keer en na reinigen). Sluit het toestel en laat de platen opwarmen door de temperatuur regelaar aan de rechterzijde in te stellen. Als u het apparaat als grill gaat gebruiken hoeft u het niet te sluiten tijdens het opwarmen. De platen zijn op temperatuur als het indicatielampje uit gaat. Experimenteer wat met de temperatuur instelling totdat u de ideale instelling gevonden hebt.

### GEBRUIK ALS WAFELIJZER

Belangrijk:

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Verwerk het deeg altijd op kamertemperatuur.

Vloeibaar deeg:

Gebruik een pollepel om het vormoppervlak van de onderste plaat voldoende te overgieten.

Vast deeg:

Kneed 2 deegballen en leg deze midden op de platen. Let op dat het deeg goed verdeeld wordt. Sluit het toestel maar vergrendel het niet. Het deeg zal zich nu in de vormen van de andere plaat duwen.

The logo for Nova, featuring the word "Nova" in a stylized, italicized, black font.

Als de wafels gereed zijn kunt u ze verwijderen. Bij voorkeur met een vork met twee tanden. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt. Door de stoomdruk tijdens het bakken zullen de platen iets van elkaar gedrukt worden. Dit is volkomen normaal. Om deze reden dient het apparaat niet vergrendeld te worden tijdens het bakken van wafels. Bak op de juiste temperatuur anders zullen de wafels kleven. Open het wafelijzer niet te vlug want dan zullen de wafels uit elkaar getrokken worden.

### **GEBRUIK ALS SANDWICHMAKER**

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Plaats de boterham op de onderste plaat daarna het beleg en tot slot weer een boterham. Sluit het apparaat. Na ca. 3 minuten is de tosti gereed. De tosti verwijderen bij voorkeur met een houten of kunststof spatel om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

### **GEBRUIK ALS GRILL**

Om te grillen verwarmt u het apparaat in gesloten stand omdat het opwarmen op deze manier veel sneller verloopt. Wanneer de platen verwarmd zijn, klapt u het apparaat open. Deze open grillstand is handig om in de keuken te gebruiken, maar ook erg leuk aan tafel! Bovendien is het een gezonde manier van grillen/bakken, want u heeft geen olie of boter nodig.

Afhankelijk van de gerechten of ingrediënten die u wilt bereiden, wordt er een baktijd en temperatuurinstelling gekozen. Natuurlijk kan met de baktijd en de temperatuurinstelling wat geëxperimenteerd worden om het beste resultaat te verkrijgen.

Kleine stukken vlees, vis, enz. zijn sneller klaar, en worden beter gaar dan grote stukken.

Draai vlees en vis maar één keer om, dan droogt het niet zo snel uit. Om dezelfde reden is het beter niet met een vork e.d. in het vlees te prikken, maar een spatel te gebruiken.

Gebruik op de bakplaat eventueel een houten of kunststof spatel. Gebruik echter geen metalen bestek, om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

U kunt eventueel ook grillen wanneer het apparaat gesloten is. Hiertoe legt u het vlees, de vis of enige andere ingrediënten op de onderste bakplaat alvorens het apparaat te sluiten en te vergrendelen.

### **SCHOONMAKEN**

#### **HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.**

Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat eerst geheel afkoelen. Neem de buitenzijde af met een vochtige doek. De platen kunnen gereinigd worden met een sopje. Wel met kraanwater naspoeien. De antiaanbaklaag niet bewerken met scherpe metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen. Indien de platen erg vervuild zijn kan men deze een half uurtje in een warm sopje laten weken.

Na het grillen volstaat het vaak om de platen met keukenpapier af te doen wanneer het apparaat nog warm is.

### **SCHADE AAN DE PLATEN DOOR SCHERPE VOORWERPEN VALT NIET ONDER DE GARANTIE!**

### **NOVA RAADGEVINGEN**

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak wat tevens hitte bestendig is.
- Wanneer u het apparaat in opengeklapte toestand gebruikt, zal het tafel- of keukenblad erg verhitten. Plaats daarom het opengeklapte apparaat nooit zonder bescherming op een plastic blad.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze service dienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze service dienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized sans-serif font.

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet; zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaak middelen.
- Het apparaat alleen zo gebruiken als in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, met inbegrip van kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon in eerste instantie zijn onderricht in of begeleid bij het gebruik van het apparaat.
- Er dient op te worden toegezien dat kinderen niet met apparaat spelen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, dient het, om ongelukken te voorkomen, vervangen te worden door de fabrikant, diens servicedienst of een andere daartoe opgeleide persoon.

## ENKELE RECEPTEN

### WAFELRECEPT (VOOR ± 8 WAFELS)

#### Benodigheden:

500 gram boter  
500 gram zelfrijzend bakmeel  
500 gram suiker  
8 eieren

**Bereidingswijze:** Smelt langzaam de boter, voeg de suiker en 8 eierdooiers toe. Mix dit tot een romig geheel. Klop de eiwitten stijf. Voeg nu eerst langzaam het gezeefde meel toe en mix het tot een dikke massa. Als laatste voegt u de geklopte eiwitten toe. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

### WALNOOTTOSTI

#### Benodigheden (4 personen):

8 sneetjes brood naar keuze  
wat boter of margarine  
200 gram kaas (u kunt bijvoorbeeld ook brie of geitenkaas nemen!)  
60 gram gepelde walnoten  
8 plakken ham of ontbijtspek

**Bereidingswijze:** Besmeer het brood aan één kant met wat boter of margarine. Leg een sneetje brood op de tostiplateau en leg hierop wat plakjes kaas, een paar walnoten en een paar plakjes ham of spek. Leg het andere sneetje brood erbovenop en sluit het apparaat. Na enkele minuten is de tosti klaar.

### GEROOSTERD VLEES MET GROENTEN

**Benodigheden voor 4 personen:** 400 gram runderhaasstukjes, 400 gram kalfshaasfilet, 1 meloen, 1 dl gembersiroop, 1 paprika, 1 ui, 1 witte kool, 8 shitakes.  
Rijst met doperwten: 400 gram rijst, 7 dl dasjii-komoe, 2 eetlepels sake, 50 gram doperwten.  
Gomazosaus: 3 eetlepels witte of zwarte sesamzaadjes, 6 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels dasji, sap van 1 citroen.

**Bereiding vlees en groenten:** Snij de runderhaas in blokjes van 2 centimeter en rangschik ze op een mooi plateau. Snij de kalfshaasfilet in dunne plakjes en rangschik ze eveneens op het plateau. Haal de zaadlijsten uit de meloen, haal de schil eraf en bestrijk de parten meloen met gembersiroop. Snij de ui en paprika in ringen (verwijder de zaadlijsten), haal de steeltjes van de shitakes en snij de kool in reepjes. Leg de groenten vervolgens op een schaal.

**Bereiding rijst:** Vermeng de rijst met de sake en dasjii-komoe en laat dit een uur staan. Daarna kookt u de rijst gaar volgens de voorschriften op het pak. Aan het eind van de kooktijd doet u de doperwten erdoor.

**Nova**

Verhit de bakplaat op de hoogste stand. Schroeit het vlees snel aan beide zijden dicht. Daarna bakt u de groenten knapperig op de plaat (nu en dan omroeren met een houten spatel). Ten slotte bakt u de meloen al kerend op de plaat.

## **NOVA CONTACT GRILL 4-IN-1**

**ART. 110500**

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

The Nova Contact Grill 4-in-1 is a professional 4-in-1 appliance. The appliance can be used as a waffle iron with the 4x4 waffle plates. The Nova Contact Grill 4-in-1 can also be used as a sandwich maker. You can attach the toaster plates to the appliance for this purpose. Finally, the appliance can be used folded out as a grill with the two grill plates that are included. All the plates are of solid, cast light metal and are coated with a non-stick layer. Because of this, the appliance can be cleaned quickly and easily. With its indicator light and variable thermostat, the Nova Contact Grill 4-in-1 is a very practical appliance.

We recommend that you wash the plates carefully before use in warm water with a little washing-up liquid, and then dry them well. The plates may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

### **CHANGING THE PLATES**

To attach the plates firmly or to switch them, it is best to open out the appliance completely first. This is done as follows:

- Raise the cover of the appliance until it remains upright without being held.
- Now pull the cover directly upwards until it will go no further.
- Now you can fold the cover back so that it is completely flat.

This is the position for grilling. To use the appliance as a waffle iron or sandwich maker, fold the lid forward in the reverse order.

When the appliance is completely folded open you can change the plates easily. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface. The appliance can now be opened. Grease the plates lightly with cooking oil (only the first time and after cleaning). Close the appliance and allow the plates to heat up by setting the temperature regulator on the right side. If you are intending to use the appliance as a grill you do not need to close it while it is heating. The plates will have achieved the right temperature when the indicator light goes out. Experiment a little with the temperature setting until you have found the ideal setting.

### **TO USE AS A WAFFLE IRON**

Important:

Wait until the plates are at the right temperature. Always prepare the dough at room temperature.

Liquid dough:

Use a ladle to ensure that the formed surface of the lower plate is covered sufficiently.

Firm dough:

Knead 2 balls of dough and lay these on the centre of the plates. Make sure that the dough is distributed evenly. Close the appliance. The dough will now flow into the formed surface of the other plate.

When the waffles are ready you can remove them, preferably with a two-pronged fork. Be careful not to damage the non-stick coating when doing this. The plates will have been forced apart a little by steam pressure during the baking process. This is completely normal. Bake at the correct temperature, otherwise the waffles will stick to the plates. Do not open the waffle iron too quickly or the waffles will be pulled apart.

### **TO USE AS SANDWICH MAKER**

Wait until the plates are at the right temperature. Place a slice of bread on the lower plate, then the filling, then another slice of bread. Close the appliance. The toasted sandwich will be ready after about 3 minutes. You should use a wooden or plastic spatula to remove the toasted sandwich in order to avoid damage to the non-stick coating.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.

## **TO USE AS A GRILL**

In order to grill, heat the appliance while closed as it will heat much faster like this. When the plates are heated, open the appliance. This open grilling position is handy for use in the kitchen and is also very nice at the table! Moreover, it is a healthy way to grill or fry because no oil or butter is required.

The cooking time and temperature setting will depend on the chosen dish or ingredients. You can, of course, experiment with the cooking time and the temperature setting to get the best results.

Small pieces of meat, fish etc. will be cooked through faster than large pieces.

Turn meat and fish once only in order to prevent them from drying out. For the same reason it is better to use a spatula than to prick with a fork.

Use a wooden or plastic spatula on the frying plate. Do not use metal implements as these could damage the non-stick coating.

You can also grill while the appliance is closed. To do this, place the meat, fish or other ingredients on the lowest frying plate before closing the appliance.

## **CLEANING**

**ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.**

Clean the appliance after each time that you use it. Allow the appliance to cool completely first. Clean the outside with a damp cloth. The plates should be cleaned in warm water with washing-up liquid and then rinsed with clean water from the tap. Do not use any sharp metal objects or aggressive substances on the non-stick coating. If the plates are very dirty they should be soaked for half an hour in hot water and detergent.

After grilling it is frequently only necessary to wipe the plates with kitchen paper while the appliance is still warm.

**DAMAGE TO THE PLATES FROM SHARP OBJECTS IS NOT COVERED UNDER THE GUARANTEE!**

## **NOVA ADVICE**

- Place the appliance on a stable and heat-resistant surface.
- When you use the appliance in the open position the table or kitchen surface will become very hot. For that reason, never put the open appliance on an unprotected plastic surface.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- The outside of the appliance will become hot, so you should only hold it by the handle.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table or work surface that someone could knock it off. Also, ensure that the cable is not trailing where someone could trip over it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cable is damaged. Instead, send it to our service department. With this type of appliance a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- The plates get very hot. Ensure that children cannot reach them, and be careful with them yourself.
- Do not use any abrasive cleaning materials.
- Only use the apparatus according to the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer,
- The cable should never be allowed to come into contact with the plates.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given initial supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.



## SOME RECIPES

### WAFFLE RECIPE (FOR ABOUT 8 WAFFLES)

#### Ingredients:

500 grams butter  
500 grams self-raising flour  
500 grams sugar  
8 eggs

**Preparation:** Melt the butter slowly, then add the sugar and 8 egg yolks. Mix them all to a creamy consistency. Whip the egg whites until stiff. Now add the sieved flour, slowly at first, and mix it to form a thick mass. Finally, add the whipped egg whites. The dough is now ready for use.

### WALNUT TOASTED SANDWICH

#### Ingredients (for 4 people)

8 slices of bread  
Some butter or margarine  
200 grams cheese (you could even use Brie or goat's milk cheese!)  
60 grams shelled walnuts  
8 slices of ham or thinly-sliced bacon

**Preparation:** Spread butter or margarine on one side of the bread. Place a slice of bread on the toaster plate and lay some slices of cheese on it, a few walnuts and a couple of slices of ham or bacon. Lay the other slice of bread on top and close the appliance. The toasted sandwich will be ready after a few minutes.

### ROAST MEAT WITH VEGETABLES

**Ingredients for 4 people:** 400 grams beef, 400 grams veal, 1 melon, 1 dl ginger syrup, 1 paprika, 1 onion, 1 white cabbage, 8 shiitake mushrooms.  
Rice with peas: 400 grams rice, 7 dl dashi-kombu, 2 dessert spoons sake, 50 grams peas.  
Goma-zoe sauce: 3 dessert spoons white or black sesame seeds, 6 dessert spoons soy sauce, 2 dessert spoons dashi, juice of 1 lemon.

**Preparation of meat and vegetables:** Cut the beef into 2-centimetre blocks and arrange them on an attractive tray. Cut the veal into thin slices and arrange them on the tray with the beef. Remove the pith from the melon, remove the rind and coat the melon slices with ginger syrup. Cut the onion and paprika into rings (remove the pith from the paprika), remove the stalks from the shiitakes and cut the cabbage into strips. Then lay the vegetables on a plate.

**Preparation of the rice:** Mix the rice with the sake and dashi-kombu and allow to stand for an hour. Then boil the rice until soft according to the instructions on the pack. When the rice is nearly ready, add the peas.

Heat the frying plate at the highest setting. Seal the meat by frying quickly on both sides. Then fry the vegetables on the plate but do not allow them to lose their crispness (stir occasionally with a wooden spatula). Finally, fry the melon on the plate, turning occasionally.

### U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:


BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.



The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

## **NOVA CONTACT GRILL 4-IN-1**

**ART. 110500**

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Contrôlez que la tension réseau correspond à celle de l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise mise à terre.

Le Nova Contact Grill 4-en-1 est un appareil professionnel réunissant 4 fonctions en 1. Il peut être utilisé comme gaufrier avec les plaques 4x4. Le Nova Contact Grill 4-en-1 peut aussi être utilisé aussi comme appareil à croque-monsieur avec des plaques différentes, et enfin comme gril à deux plaques, après avoir été déplié. Les plaques sont en métal léger et massif, et sont pourvues d'un revêtement antiadhésif, pour un nettoyage facile et rapide. D'un maniement très pratique, le Nova Contact Grill 4-en-1 comporte une lampe témoin et un thermostat réglable.

Avant le premier emploi, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement les plaques dans de l'eau chaude contenant un liquide vaisselle, et de bien les essuyer. Lors du premier emploi, les éléments de chauffage de l'appareil peuvent dégager une légère fumée qui disparaît rapidement.

### **CHANGEMENT DES PLAQUES**

Ouvrez entièrement l'appareil pour fixer ou changer facilement les plaques. Procédez comme suit :

- Relevez le couvercle de l'appareil de façon à ce qu'il ne retombe pas.
- Tirez le couvercle vers le haut, jusqu'au point de résistance.
- Vous pouvez maintenant rabattre entièrement le couvercle vers l'arrière.

C'est la position de gril. Pour pouvoir utiliser l'appareil pour préparer des gaufres ou des sandwiches/ croque-monsieur, repliez le couvercle en effectuant dans l'ordre inverse les étapes ci-dessus.

Pour changer facilement les plaques, ouvrez entièrement l'appareil. Placez l'appareil sur un support stable résistant à la chaleur. Ouvrez l'appareil. Graissez légèrement les plaques avec de l'huile végétale (seulement lors du premier emploi et après chaque nettoyage). Fermez l'appareil et laissez chauffer les plaques en utilisant le thermostat sur le côté droit de l'appareil. Il n'est pas nécessaire de fermer l'appareil lorsque vous chauffez les plaques pour faire des grillades. La lampe témoin s'éteint quand la température choisie est atteinte. Faites quelques essais pour trouver le réglage idéal.

### **PREPARATION DE GAUFRES**

Important :

Attendez que les plaques soient chaudes. Travaillez toujours la pâte à température ambiante.

Pâte liquide :

Utilisez une cuillère en bois pour bien remplir la surface de forme de la plaque inférieure.

Pâte solide :

Pétrissez 2 morceaux de pâte et posez-les au centre des plaques. Contrôlez que la pâte soit bien répartie. Fermez le couvercle. La pâte se poussera dans les formes de l'autre plaque.

Quand les gaufres sont prêtes, retirez-les en utilisant de préférence une fourchette à deux dents. Veillez à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. La pression de vapeur qui apparaît pendant la cuisson écarte légèrement les plaques. Choisissez la température adéquate, sinon les gaufres collent. N'ouvrez pas l'appareil trop tôt pour ne pas détruire les gaufres.



## PREPARATION DE SANDWICHS/CROQUE-MONSIEUR

Attendez que les plaques soient chaudes. Placez une tranche de pain sur la plaque inférieure, puis la garniture, et recouvrez d'une autre tranche de pain. Fermez l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en 3 minutes. Enlevez-le en utilisant de préférence une spatule en bois ou en plastique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

## PREPARATION DE GRILLADES

Chauffez l'appareil en position fermée pour réduire le temps de préchauffage. Lorsque les plaques sont chaudes, ouvrez l'appareil. Cette position ouverte est très pratique lorsqu'on utilise l'appareil dans la cuisine ou pour faire des grillades à table ! C'est une cuisine saine, car elle ne nécessite ni huile ni beurre.

Choisissez une température et un temps de cuisson adéquats, en fonction des aliments et des ingrédients utilisés. Faites quelques essais en modifiant la température et le temps de cuisson, pour obtenir les meilleurs résultats.

Les petits morceaux de viande, poisson, etc. se cuisent mieux et plus rapidement que les gros morceaux.

Ne retournez la viande et le poisson qu'une seule fois, sinon le morceau sèche. Ne piquez pas non plus la viande avec une fourchette, mais utilisez plutôt une spatule.

Sur la plaque, utilisez éventuellement une spatule en bois ou en plastique, mais pas de couvert métallique pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Vous pouvez aussi griller des aliments lorsque l'appareil est fermé. Vous déposez les morceaux de viande, poisson ou autres ingrédients sur la plaque inférieure, avant de refermer l'appareil.

## NETTOYAGE

RETIREZ AU PREALABLE LA FICHE DE LA PRISE.

Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essuyez la partie extérieure avec un chiffon humide. Les plaques sont nettoyées dans de l'eau contenant un liquide vaisselle, et rincées sous l'eau du robinet. Ne grattez pas le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs. Si les plaques sont très sales, laissez-les tremper une demi-heure environ dans de l'eau chaude savonneuse.

Après avoir fait des grillades, il suffit souvent d'essuyer les plaques avec du papier nettoie-tout lorsqu'elles sont encore un peu chaudes.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES CAUSES AUX PLAQUES PAR DES OBJETS TRANCHANTS !

## CONSEILS NOVA

- Placez l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez l'appareil en position ouverte, le plateau de table ou le plan de travail devient très chaud. Ne placez donc jamais l'appareil ouvert, sans protection, sur un plateau en plastique.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisissez l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne placez pas l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Utilisez l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ou connaissance suffisante, à moins de recevoir initialement une assistance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son revendeur, ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.

## QUELQUES RECETTES

### GAUFRES (POUR ± 8 GAUFRES)

#### Ingrédients :

500 g de beurre  
500 g de farine fermentante  
500 g de sucre  
8 oeufs

**Préparation :** Faire fondre lentement le beurre, ajouter le sucre et les 8 jaunes d'oeufs. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Battre les oeufs en neige. Ajouter lentement la farine tamisée et mixer jusqu'à obtention d'une masse épaisse. Ajouter en dernier les oeufs battus en neige. La pâte est prête à l'emploi.

### CROQUE-MONSIEUR AUX NOIX :

#### Ingrédients (4 personnes)

8 tranches de pain au choix  
un peu de beurre ou de margarine  
200 g de fromage (par exemple brie ou chèvre !)  
60 g de noix décortiquées  
8 tranches de jambon ou de bacon

**Préparation :** Beurrer le pain sur un côté avec du beurre ou de la margarine. Placer une tranche de pain sur la plaque à croque-monsieur et recouvrir de quelques tranches de fromage, noix, jambon ou bacon. Recouvrir avec une autre tranche de pain et fermer l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en quelques minutes.

### VIANDE GRILLÉE ET LEGUMES

**Ingrédients pour 4 personnes :** 400 g de morceaux de filet de boeuf, 400 g de filet de veau, 1 melon, 1 dl de sirop de gingembre, 1 poivron, 1 oignon, 1 chou blanc, 8 shiitakès.

Riz aux petits pois : 400 g de riz, 7 dl de dashii-komoe, 2 cuillères à soupe de saké, 50 g de petits pois.

Sauce Goma-zoe : 3 cuillères à soupe de graines de sésame blanches ou noires, 6 cuillères à soupe de sauce au soja, 2 cuillères à soupe de dashii, jus de 1 citron.

**Préparation de la viande et des légumes :** Couper le filet de boeuf en dés de 2 cm et les disposer sur un beau plateau. Découper le filet de veau en fines tranches et les disposer également sur le plateau. Enlever les graines du melon, le peler et badigeonner les quartiers de melon de sirop de gingembre. Couper l'oignon et le poivron en rondelles (enlever les graines), enlever les queues des shiitakès et émincer le chou. Disposer ensuite les légumes sur un plat.

**Préparation du riz :** Mélanger le riz avec le saké et le dashii-komoe et laisser reposer une heure. Cuire ensuite le riz comme indiqué sur l'emballage. Ajouter les petits pois à la fin de la cuisson.

Chauffer la plaque à la température maximum. Griller la viande rapidement sur les deux côtés. Cuire ensuite les légumes al dente sur la plaque (les retourner de temps en temps avec une spatule en bois). Cuire enfin le melon en le retournant plusieurs fois sur la plaque.

**Nova**

Diese Gebrauchsanleitung erst gründlich durchlesen und danach gut aufbewahren, damit Sie darin später noch einmal nachschlagen können. Prüfen, ob die Netzspannung Ihres Haushalts der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der Nova Contact Grill 4-in-1 ist ein professionelles Gerät mit 4 verschiedenen Funktionen. Das Gerät lässt sich als Waffeleisen mit 4 x 4 Waffelplatten benutzen. Der Nova Contact Grill kann außerdem als Sandwichtoaster eingesetzt werden. Dafür können Sie Toastplatten am Gerät befestigen. Schließlich ist es möglich, das Gerät in ausgeklapptem Zustand mit den beiden entsprechenden Grillplatten als Grill zu benutzen. Alle Platten sind aus massivem Gussleichtmetall und mit einer Antihafschicht ausgestattet. Dadurch lässt sich das Gerät schnell und einfach reinigen. Die Kontrollleuchte und der regelbare Thermostat machen den Nova Contact Grill zu einem praktisch zu bedienenden Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Platten vor dem ersten Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit einem Schuss Geschirrspülmittel zu waschen und gut abzutrocknen. Beim ersten Betrieb könnte sich etwas Rauch entwickeln. Dies ist bei neuen Heizelementen normal und wird nach kurzer Dauer wieder aufhören.

### **WECHSEL DER PLATTEN**

Um die Platten gut befestigen bzw. auswechseln zu können, ist es nützlich, das Gerät zunächst einmal ganz aufzuklappen. Sie machen dies folgendermaßen:

- Den Deckel des Geräts hochklappen, bis er ohne Hilfe aufrecht stehen bleibt
- Nun den Deckel senkrecht nach oben ziehen, bis er nicht mehr weiter geht
- Nun den Deckel ganz flach nach hinten klappen.

Dies ist der Grillstand. Um das Gerät als Waffeleisen oder Sandwichtoaster zu benutzen, klappen Sie den Deckel in umgekehrter Reihenfolge wieder nach vorne zurück.

Wenn das Gerät ganz aufgeklappt ist, können Sie die Platten problemlos austauschen. Zu diesem Zweck die Eisenlippe an der Vorderseite der Platte etwas in Ihre Richtung ziehen. Sie können die Platte nun etwas anheben. Die Platten leicht mit Backöl einfetten (nur beim ersten Mal und nach dem Reinigen). Das Gerät schließen und die Platten aufheizen, indem der Temperaturregler an der rechten Seite eingestellt wird. Wenn Sie das Gerät als Grill benutzen möchten, brauchen Sie es während des Vorheizens nicht zu schließen. Die Platten haben die entsprechende Temperatur erreicht, wenn die Betriebsleuchte erlischt. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Temperaturstand, bis Sie die ideale Einstellung gefunden haben.

### **GEBRAUCH ALS WAFFELEISEN**

Wichtig:

Warten, bis die Platten heiß sind. Den Teig immer bei Zimmertemperatur verarbeiten.

Flüssiger Teig:

Die untere Plattenform mit einer Schöpfkelle voll gießen.

Fester Teig:

2 Teigbälle kneten und diese mitten auf die Platten legen. Darauf achten, dass der Teig gut verteilt wird. Das Gerät schließen. Der Teig fügt sich nun in die Formen der anderen Platte.

Wenn die Waffeln fertig sind, können Sie sie entfernen, und zwar vorzugsweise mit einer Gabel mit 2 Zinken. Dabei darauf achten, dass Sie die Antihafschicht nicht beschädigen. Durch den Dampfdruck werden die Platten während des Backens geringfügig auseinander gepresst. Dies ist völlig normal. Bei entsprechender Temperatur backen, da die Waffeln andernfalls kleben. Das Waffeleisen nicht zu schnell öffnen, die Waffeln würden ansonsten auseinander gerissen.

### **GEBRAUCH ALS SANDWICHTOASTER**

Warten, bis die Platten die entsprechende Temperatur erreicht haben.

Die Brotscheibe auf die untere Platte legen, den Belag darauf legen und schließlich mit einer zweiten Brotscheibe bedecken. Das Gerät schließen.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.

Nach ca. 3 Minuten ist das Sandwich fertig. Das Sandwich vorzugsweise mit Hilfe eines Holz- oder Kunststoffspatels entfernen, um Beschädigungen der Antihafschicht vorzubeugen.

## **GEBRAUCH ALS GRILL**

Zum Grillen erhitzen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand, da auf diese Art und Weise das Erhitzen viel schneller verläuft. Wenn die Platten heiß sind, klappen Sie das Gerät auf. Dieser offene Grillstand kann in der Küche benutzt werden, macht sich jedoch auch auf dem Esstisch ausgesprochen gut! Außerdem ist es eine gesunde Art des Grillens, da Sie weder Öl noch Butter benötigen.

Je nach den Gerichten oder Zutaten, die zubereitet werden sollen, werden eine Backzeit und ein Temperaturstand gewählt. Sie können selbstverständlich ein wenig mit der Backzeit und dem Temperaturstand experimentieren, um herauszufinden, wie sich das beste Ergebnis erzielen lässt.

Kleine Fleisch- und Fischstücke u. Ä. sind schneller fertig und garen besser als große Stücke.

Das Fleisch oder den Fisch nur einmal umdrehen, damit sie nicht so schnell austrocknen. Aus demselben Grund ist es besser, nicht mit einer Gabel o. Ä. in das Fleisch zu stechen, sondern einen Spatel zu benutzen.

Auf der Backplatte eventuell einen Holz- oder Kunststoffspatel benutzen. Jedoch kein Metallbesteck einsetzen, um Beschädigungen der Antihafschicht vorzubeugen.

Sie können eventuell auch Grillen, wenn das Gerät geschlossen ist. Dabei werden das Fleisch, der Fisch oder die sonstigen Zutaten auf die unterste Backplatte gelegt, ehe das Gerät geschlossen.

## **REINIGUNG**

### **ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.**

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Gerät erst gut abkühlen lassen. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Platten können mit Seifenwasser gereinigt werden und sind anschließend unter dem Wasserhahn abzuspülen. Die Antihafschicht nicht mit scharfen Metallgegenständen oder aggressiven Reinigungsmitteln behandeln. Wenn die Platten stark verschmutzt sind, können diese eine halbe Stunde lang in einer warmen Seifenlauge eingeweicht werden.

Nach dem Grillen ist es meist hinreichend, die warmen Platten mit Küchenpapier abzuwischen.

**BESCHÄDIGUNGEN AN DEN PLATTEN DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIE!**

## **NOVA-EMPFEHLUNGEN**

- Das Gerät auf eine starke, stabile sowie hitzebeständige Unterlage stellen.
- Wenn Sie das Gerät in aufgeklapptem Zustand benutzen, wird die Tisch- oder Küchenspülenplatte stark erhitzt. Das aufgeklappte Gerät also niemals ohne Schutz auf eine Kunststofftischplatte stellen.
- Das Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß, den Apparat also nur an den Griffen anfassen.
- Dafür sorgen, dass das Gerät nicht zu nahe am Tischrand oder am Rand der Arbeitsfläche usw. steht, da es herabgestoßen werden könnte. Auch dafür Sorge tragen, dass die Schnur nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern oder daran festhaken könnte
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defekter Schnur nicht benutzen, sondern unserem Kundendienst senden. Eine defekte Schnur des vorliegenden Gerätetyps kann ausschließlich mit dem Spezialwerkzeug unseres Kundendienstes ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in Nähe einer heißen Kochplatte usw. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß, außerhalb der Reichweite von Kindern halten und seien Sie auch selbst vorsichtig.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät nur laut den Anweisungen der Gebrauchsanleitung benutzen.
- Kein Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen worden ist.
- Die Schnur darf die Platte keinesfalls berühren.
- Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie fehlender Erfahrung und Kenntnis sollten dieses Gerät nur nach anfänglicher Beaufsichtigung benutzen oder wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein beschädigtes Kabel darf, um Risiken zu vermeiden, nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich ausgebildeten Person ausgetauscht werden.

## EINE REZEPTAUSWAHL

### WAFFELREZEPT (FÜR ETWA 8 WAFFELN)

#### Zutaten:

500 Gramm Butter  
 500 Gramm Mehl mit Backpulver  
 500 Gramm Zucker  
 8 Eier

**Zubereitung:** Die Butter langsam zergehen lassen, den Zucker und die 8 Eigelb hinzufügen. Zu einem sahnigen Ganzen mischen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Nun behutsam das gesiebte Mehl hinzugeben und zu einer dicklichen Masse mischen. Zuletzt den Eischnee darunter heben. Der Teig ist nun gebrauchsfertig.

### WALNUSS-SANDWICH

#### Zutaten (4 Personen)

8 Brotschnitten nach Wahl  
 etwas Butter oder Margarine  
 200 Gramm Käse (Sie können beispielsweise auch Brie oder Ziegenkäse nehmen)  
 60 Gramm entschaltete Walnüsse  
 8 Scheiben Schinken oder Frühstücksspeck

**Zubereitung:** Das Brot an einer Seite mit etwas Butter oder Margarine bestreichen. Eine Brotschneide auf die Sandwichplatte legen und mit ein paar Käsescheiben und Walnüssen sowie einigen Schinken oder Schinkenspeckscheiben belegen. Die andere Schneide darauf legen und das Gerät anschließen. Nach einigen Minuten ist das Sandwich fertig.

### GERÖSTETES FLEISCH MIT GEMÜSE

**Zutaten für 4 Personen:** 400 Gramm Rinderfilet, 400 Gramm Kalbsfilet, 1 Melone, 1 dl Ingwersirup, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 1 Weißkohl, 8 Shi-i-Take-Pilze.

Reis mit grünen Erbsen: 400 Gramm Reis, 7 dl Dasjii-Kombio, 2 Esslöffel Sake, 50 Gramm grüne Erbsen.

Gomasio-Soße: 3 Esslöffel weiße oder schwarze Sesamkörner, 6 Esslöffel Sojasoße, 2 Esslöffel Dasjii, Saft einer Zitrone.

**Zubereitung Fleisch und Gemüse:** Das Rinderfilet in 2 Zentimeter große Würfel schneiden und auf einem hübschen Tablett anrichten. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Tablett drapieren. Die Kerne aus der Melone schneiden, die Schale entfernen und die Melonenscheiben mit Ingwersirup einstreichen. Die Zwiebel und die Paprika in Ringe schneiden (die Kerne entfernen), die Stiele von den Shi-i-Take entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Das Gemüse nun in eine Schale legen.

**Zubereitung Reis:** Den Reis mit dem Sake und dem Dasjii-Kombio mischen und eine Stunde lang ziehen lassen. Anschließend den Reis laut den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Am Schluss der Garzeit geben Sie die grünen Erbsen hinzu.

Die Backplatte im höchsten Stand erhitzen. Das Fleisch an beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knackig braten (hin und wieder mit einem Holzspan rühren). Schließlich backen Sie die Melone auf der Platte (regelmäßig umdrehen).

Léanse detenidamente todas estas instrucciones de uso y guárdense para una eventual consulta posterior. Controle si la tensión de red de la vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

El Nova Contact Grill 4-in-1 es un aparato profesional 4 en 1. El aparato se puede utilizar como barquillero eléctrico con las 4x4 planchas de barquillos. El Nova Contact Grill 4-in-1 se puede utilizar eventualmente como sandwichera. En este caso se pueden fijar las planchas de tosta en el aparato. Finalmente, el aparato se puede utilizar como grill en su posición extraída con las dos planchas de grill suministradas como accesorio. Todas las planchas están realizadas en metal ligero de fundición maciza provistas de una capa antiadherente. Gracias a ella el aparato siempre se limpia con rapidez y facilidad. El indicador luminoso y el termostato regulable hacen del Nova Contact Grill 4-in-1 un aparato práctico de manejar.

Antes del primer uso le aconsejamos lave cuidadosamente las planchas en agua caliente con un poco de detergente líquido y séquelas bien. Durante el primer uso se puede producir un poco de humo. Esto es perfectamente normal en resistencias nuevas y este fenómeno desaparecerá automáticamente en poco tiempo.

### **CAMBIO DE LAS PLANCHAS**

Para sujetar bien las planchas o bien cambiarlas, es conveniente primero desdoblar por completo el aparato. Proceda como sigue:

- Desdoble hacia arriba la tapa del aparato hasta que se quede derecha por sí sola.
- Ahora tire totalmente hacia arriba la tapa hasta su posición máxima.
- Ahora puede doblar hacia atrás la tapa en posición plana.

Ahora ha obtenido la posición para asar. Para utilizar el aparato como barquillero eléctrico o sandwichera, se vuelve a doblar la tapa en orden inverso hacia delante.

Cuando el aparato está completamente desdoblado le será muy fácil cambiar las placas. Para ello, tire hacia usted la lengüeta de hierro en la parte frontal de la plancha. Ahora puede levantar un poco la plancha. Luego deslizará hacia afuera la plancha por debajo de ambas abrazaderas blancas en la parte posterior. Haga lo mismo en la plancha del lado opuesto. La nueva plancha la deslizará primero por debajo de ambas pequeñas abrazaderas blancas. Luego volverá a tirar un poco hacia usted la lengüeta de hierro y sujetará la plancha.

### **INSTRUCCIONES DE USO GENERALES**

Desenrolle por completo el cable antes de enchufar la clavija en la toma de corriente. Coloque el aparato en una superficie estable a prueba de calor. Ahora se puede abrir el aparato. Unte ligeramente las planchas con aceite de freír (sólo la primera vez y después de una limpieza). Cierre el aparato y deje calentar las planchas ajustando el regulador de temperatura en el lateral derecho. Si va a utilizar el aparato como grill, no es necesario cerrarlo durante el precalentamiento. Las planchas han llegado a la temperatura adecuada cuando se apaga el piloto. Experimente un poco con el ajuste de la temperatura hasta encontrar el valor ideal.

### **USO COMO BARQUILLERO ELÉCTRICO**

Importante:

Espere a que lleguen a la temperatura adecuada las planchas. Elabore la masa siempre a temperatura ambiente.

Masa líquida:

Use un cucharón para recubrir suficientemente con la masa líquida la superficie del molde de la placa inferior.

Masa sólida:

Amase dos bolas de masa y colóquelas en el centro de las planchas.

Asegure de repartir adecuadamente la masa. Cierre el aparato. Ahora la masa llenará los huecos del molde de la otra plancha.

The logo for Nova, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.



Cuando están listos los gofres, los puede sacar, preferiblemente con un tenedor de dos púas. Preste atención de no dañar la capa antiadherente. La presión de vapor generada durante la cocción apartará un poco las planchas una de otra, lo cual es perfectamente normal. Asegure de cocer con la temperatura correcta, en caso contrario los gofres se pegarán en la superficie. No abra con demasiada rapidez el barquillero eléctrico para no partir los gofres.

### **USO COMO SANDWICHERA**

Espere a que las planchas tengan la temperatura adecuada. Coloque la rebanada en la placa inferior, añada el queso/fiambre y luego otra rebanada. Cierre el aparato. La tosta estará lista pasados unos 3 minutos. Retire la tosta preferiblemente con una espátula de madera o plástico para evitar daños en la capa antiadherente.

### **USO COMO GRILL**

Para asar se calentará el aparato en posición cerrada para que el precalentamiento se haga con mayor rapidez de esta forma. Cuando están calientes las planchas, desdoble el aparato. Esta posición abierta de asado es práctica para usar en la cocina, ¡pero también resulta divertida en la mesa! Además, es una forma sana de preparar a la plancha/asar, porque no se necesita aceite o mantequilla.

En función de los platos o ingredientes que desee preparar, se elegirá un tiempo de asado y un ajuste de temperatura. Naturalmente se puede experimentar un poco con el tiempo de asado y el ajuste de temperatura para obtener el mejor resultado.

Cantidades reducidas de carne, pescado, etc. se hacen antes y mejor que pedazos grandes.

Hay que dar la vuelta sólo una vez a carnes y pescados, para evitar que se resequen. Por el mismo motivo, es mejor no pinchar la carne con un tenedor o similar, sino utilizar una espátula.

Utilice en la plancha eventualmente una espátula de madera o plástico. Sin embargo, no use cubiertos de metal para evitar daños de la capa antiadherente.

También se puede asar con el aparato cerrado. Entonces se coloca la carne, el pescado o cualquier otro ingrediente en la plancha inferior antes de cerrar el aparato.

### **LIMPIEZA**

#### **PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.**

Limpie la sartén después de cada uso. Primero deje enfriar por completo el aparato. Limpie la parte exterior con una gamuza húmeda. Las planchas se pueden limpiar con agua jabonosa. Si será necesario enjuagar después con agua corriente. No manipule la capa antiadherente con objetos de metal o limpiadores agresivos. Si las planchas están muy sucias, se pueden poner en remojo en agua jabonosa caliente durante media hora.

Después del asado muchas veces es suficiente pasar papel de cocina por las planchas cuando el aparato todavía está caliente.

**¡LOS DAÑOS EN LAS PLANCHAS CAUSADAS POR OBJETOS PUNZANTES NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA!**

### **CONSEJOS NOVA**

- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable que sea además resistente al calor.
- Cuando utiliza el aparato en la posición desdoblada, la superficie de la mesa o encimera se calentará mucho. Por eso no coloque nunca el aparato desdoblado en un tablero de plástico sin protección.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido.
- La parte exterior del aparato se calienta mucho. Por ello, agarre el aparato únicamente por el asa.
- Asegure de no situar el aparato tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. que alguien pudiera echarlo; asegure también que el cable no cuelgue de manera que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchado en él.
- No utilice el aparato cuando está averiado o con el cable defectuoso, sino envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable defectuoso únicamente puede ser reemplazado con herramientas especiales por nuestro servicio técnico.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.

- No coloque el aparato encima o muy cerca de una placa de cocción caliente, o similar.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza y en caso de defectos.
- Las planchas se calientan mucho; asegure que quedarán fuera del alcance de los niños y naturalmente tenga cuidado también usted.
- No utilice limpiadores abrasivos o que dejan rayas.
- Utilice el aparato exclusivamente del modo indicado en las instrucciones de uso.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no puede entrar en contacto con las planchas.
- Este aparato no deben usarlo personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos a no ser que la persona responsable de su seguridad previamente les haya instruido en el uso del aparato.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable proporcionado está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada, con el objeto de evitar percances.

## ALGUNAS RECETAS

### RECETA DE GOFRES (PARA UNOS 8 GOFRES)

#### Ingredientes:

500 grs de mantequilla  
 500 grs de harina de trigo con levadura  
 500 grs de azúcar  
 8 huevos

**Preparación:** Derretir lentamente la mantequilla, añadir el azúcar y las 8 yemas de huevo. Mezclar hasta obtener una sustancia cremosa. Batir a punto de nieve las claras. Añadir primero poco a poco la harina pasada por un colador y remover hasta una masa espesa. Por último, añadir las claras a punto de nieve. Ahora está lista para usar la masa.

### TOSTA DE NUECES

#### Ingredientes (4 personas)

8 rebanadas de pan a elección  
 un poco de mantequilla o margarina  
 200 grs de queso (por ejemplo, ¡también puede poner brie o queso de cabra!)  
 60 grs de nueces peladas  
 8 lonchas de jamón o beicon

**Preparación:** Untar el pan a un lado con un poco de mantequilla o margarina. Poner una rebanada de pan en la plancha de sandwichera y recubrirla con lonchas de queso, algunas nueces y algunas lonchas de jamón o beicon. Poner encima la otra rebanada de pan y cerrar el aparato. Al cabo de algunos minutos la tosta estará lista.

### CARNE ASADA CON VERDURAS

#### Ingredientes para 4 personas:

400 grs de trocitos de solomillo de vaca, 400 grs de filete de solomillo de ternera, 1 melón, 1 dl de jarabe de jengibre, 1 pimiento, 1 cebolla, 1 col blanco, 8 setas shitake  
 Arroz con guisantes: 400 grs de arroz, 7 dl de dasjii-komoe, 2 cucharadas de saké, 50 grs de guisantes  
 Salsa goma-zoe: 3 cucharadas de semillas de sésamo blancas o negras, 6 cucharadas de salsa de soja  
 2 cucharadas de dasji, zumo de 1 limón

**Preparación de la carne y las verduras:** Cortar en dados de 2 centímetros el solomillo de vaca y extenderlos en una bandeja bonita. Cortar en lonchas finas el filete de ternera y también extenderlas en la bandeja. Sacar las pepitas del melón, pelarlo y untar los trozos de melón con jarabe de jengibre. Cortar en aros la cebolla y el pimiento (retirar las pepitas), sacar los estípites de las setas shitake y cortar en tiras el col. Después disponer las verduras en una fuente.

**Nova**

**Preparación del arroz:** Mezclar el arroz con el saké y el dasjii-kombae y dejar en reposo una hora. Luego hervir el arroz según las instrucciones en el envase. Al final del tiempo de cocción mezclar con los guisantes.

Calentar la plancha en la posición más alta. Dorar rápidamente la carne por ambas caras. Luego saltear las verduras en la plancha (removiéndolas de cuando en cuando con una espátula de madera). Finalmente, asar el melón en la plancha dándole vueltas.

## **NOVA CONTACT GRILL 4-IN-1**

**ART. 110500**

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

La Griglia a contatto Nova 4-in-1 è un apparecchio professionale 4-in-1. L'apparecchio può essere utilizzato per preparare cialde, con le apposite piastre 4x4. La Griglia a contatto Nova 4-in-1 può essere utilizzata anche come tostiera. A tal fine dovete montare sull'apparecchio le apposite piastre per toast. Infine, con le due piastre in dotazione, può essere usato come griglia in posizione aperta. Tutte le piastre sono realizzate in metallo leggero fuso in pezzo unico e dotate di superficie antiaderente, grazie alla quale l'apparecchio è sempre facile e veloce da pulire. La spia luminosa ed il termostato automatico rendono la Griglia a Contatto Nova 4-in-1 un apparecchio pratico da usare.

Prima dell'uso vi consigliamo di lavare a fondo le piastre in acqua calda e detersivo e di asciugarle bene. Durante il primo impiego la macchina può produrre un po' di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

### **SOSTITUZIONE DELLE PIASTRE**

Per fissare correttamente le piastre e per ribaltarle è utile aprire completamente l'apparecchio. open te klappen. Per aprire l'apparecchio, procedete come segue:

- Aprite il coperchio dell'apparecchio fino al raggiungimento della posizione verticale.
- Quindi sollevate verticalmente il coperchio fino alla sua massima estensione.
- Ora potete reclinare completamente il coperchio.

In questa posizione potete utilizzare l'apparecchio come normale griglia. Per utilizzare l'apparecchio come tostiera o piastra per cialde, riportate il coperchio nella sua posizione originale seguendo la procedura descritta in ordine inverso.

Quando l'apparecchio si trova in posizione completamente aperta potete facilmente ribaltare/sostituire le piastre. Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Ora potete aprire l'apparecchio. Ungete leggermente le piastre con un po' di olio. Ungetele solo al primo uso e dopo ogni lavaggio. Chiudete l'apparecchio ed impostate la temperatura desiderata mediante l'apposito regolatore situato sulla destra, in modo da fare riscaldare le piastre. Se intendete usare l'apparecchio come griglia, non avete bisogno di chiuderlo durante la fase di preriscaldamento. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa si spegne. Potete effettuare qualche prova per stabilire la regolazione ottimale della temperatura.

### **ISTRUZIONI GENERALI D'USO**

Srotolate completamente il cavo di alimentazione ed inserite la spina nella presa di alimentazione. Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Ora potete aprire l'apparecchio. Ungete le piastre con un sottile strato di olio (solo la prima volta e dopo ogni pulizia). Chiudete l'apparecchio e fate riscaldare le piastre impostando il termostato regolabile situato nella parte posteriore dell'apparecchio. Se intendete usare l'apparecchio come griglia, non avete bisogno di chiuderlo durante la fase di preriscaldamento. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa si spegne. Fate alcune prove di impostazione della temperatura per trovare la regolazione ottimale.

### **USO COME PIASTRA PER CIALDE**

Importante:

Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura d'utilizzo.  
Versate esclusivamente miscela a temperatura ambiente sulle piastre.



Miscela liquida:

Usate un mestolo per riempire la forma stampata nella piastra inferiore.

Impasto:

Dividete l'impasto in 2 porzioni e mettete le porzioni al centro della piastra. Fate attenzione che l'impasto si distribuisca bene. Chiudete l'apparecchio ma non bloccatelo. L'impasto si presserà nelle forme dell'altra piastra.

Rimuovete le cialde quando sono cotte. Usate preferibilmente un forchettone a due punte. Fate attenzione a non danneggiare lo strato antiaderente! A causa della pressione di vapore, le piastre verranno allontanate leggermente l'una dall'altra durante la cottura. Questo è del tutto normale. Per questo motivo l'apparecchio non deve essere bloccato in posizione chiusa durante la cottura delle cialde. Cuocete le cialde ad una temperatura adeguata, per evitare che si attacchino. Non aprite le piastre troppo presto, altrimenti rischiate che le cialde si disfino.

### **USO COME TOASTIERA**

Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura d'utilizzo. Mettete una fetta di pane sulla piastra inferiore, farcitela e ricopritela con una seconda fetta di pane. Chiudete l'apparecchio. Il toast sarà pronto in 3 minuti circa. Rimuovete il toast aiutandovi con una spatola di legno o plastica per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

### **USO COME GRIGLIA**

Per grigliare, preriscaldate l'apparecchio in posizione chiusa, in modo da raggiungere più velocemente la temperatura impostata. Quando le piastre sono calde, aprite l'apparecchio. La griglia in posizione aperta è comoda da usare in cucina ma anche divertente da usare in tavola! Inoltre la cottura alla griglia è sana, non necessitando di olio o burro.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dagli alimenti o ingredienti che volete preparare. Potete effettuare delle prove di cottura, impostando temperature diverse, fino a raggiungere il risultato ottimale.

Piccoli pezzi di carne, pesce, ecc. cuociono prima ed in modo più uniforme rispetto a pezzi grandi.

Girate la carne ed il pesce una sola volta durante la cottura, per evitare che si asciughi troppo. Per lo stesso motivo, è preferibile usare una spatola per girare la carne, anziché forarla con una forchetta.

Toccate la piastra solo con spatole di legno o plastica. Non usate spatole di metallo per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

Potete usare la griglia anche in posizione chiusa, come griglia a contatto. Posizionate la carne, o il pesce, o qualunque altro alimento sulla piastra inferiore prima di chiudere e bloccare l'apparecchio.

### **PULIZIA**

**TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.**

Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego. Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pulite la superficie esterna con un panno umido. Le piastre possono essere lavate con acqua e detersivo. Sciacquate sempre le piastre dopo averle lavate.

Non usate oggetti metallici e sostanze aggressive per pulire lo strato antiaderente.

Se le piastre sono molto sporche potete lasciarle in ammollo una mezz'ora in acqua e detersivo.

Dopo l'uso si consiglia di pulire le piastre con della carta da cucina quando sono ancora calde.

**LA GARANZIA NON COPRE I DANNI ALLE PIASTRE DOVUTI ALL'USO DI OGGETTI AFFILATI!**

### **CONSIGLI PER L'USO NOVA**

- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Quando utilizzate la griglia in posizione aperta, il tavolo o il piano di lavoro si riscalderanno molto. Pertanto, non mettete mai l'apparecchio aperto direttamente su un piano di plastica.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

The logo for NOVA, featuring the brand name in a stylized, bold, italicized font.

- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. - Pertanto prendete l'apparecchio solo per la maniglia.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde, assicuratevi che i bambini non possano toccarle e maneggiatele con cura.
- Non usate sostanze detergenti abrasive o aggressive per.
- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliati dal produttore.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le piastre.
- Questo apparecchio non è indicato per essere utilizzato da persone, compresi bambini, con limitate capacità motorie, cognitive o intellettive o che non abbiano esperienza nell'uso o conoscenza del funzionamento, se non sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro incolumità, che le istruisca e le assista nell'uso dell'apparecchio.
- Assicuratevi che i bambini non possano giocare con l'apparecchio.
- Per evitare situazioni pericolose, un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito unicamente dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.

## ALCUNE RICETTE

### RICETTA PER CIALDE (per ± 8 cialde)

#### Ingredienti:

500 grammi di burro  
 500 grammi di farina autolievitante  
 500 grammi di zucchero  
 8 uova

**Preparazione:** Fate fondere il burro ed unitevi lo zucchero e gli 8 tuorli d'uovo. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Montate gli albumi a neve. Unite delicatamente la farina all'impasto, setacciandola, fino ad ottenere una massa densa. Per ultimi unite gli albumi montati a neve. L'impasto è ora pronto per l'uso.

### TOAST CON LE NOCI

#### Ingredienti (per 4 persone):

8 fettine di pane della qualità desiderata  
 un po' di burro o margarina  
 200 grammi di formaggio (potete usare anche brie o formaggio di capra!)  
 60 grammi di noci sgusciate  
 8 fette di prosciutto o pancetta

**Preparazione:** Cospargete un lato della fetta di pane con burro o margarina. Disponete una fetta di pane sulla piastra per i toast e disponetevi sopra qualche fettina di formaggio, un paio di noci ed un paio di fettine di prosciutto o pancetta. Mettetevi sopra l'altra fetta di pane e chiudete l'apparecchio. Il toast sarà pronto in alcuni minuti.

### CARNE CON VERDURE ALLA GRIGLIA

**Ingredienti per 4 persone:** 400 grammi di filetto di manzo, 400 grammi di filetto di vitello, 1 melone, 1 dl di sciroppo di zenzero, 1 peperone, 1 cipolla, 1 cavolo cappuccio, 8 shiitake.

**Nova**

Riso con piselli: 400 g di riso, 7 dl dasjii-komboe, 2 cucchiaini di saké, 50 g di piselli.

Salsa gomazo: 3 cucchiaini di semi di sesamo bianchi o neri, 6 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di dasij, succo di 1 limone.

**Preparazione della carne e delle verdure:** Tagliate il filetto di manzo a dadini di 2 centimetri e disponetelo su un bel vassoio. Tagliate il filetto di vitello a fettine sottili e disponetelo sul medesimo vassoio. Pulite il melone, tagliatelo a fette e cospargete le fette con lo sciroppo di zenzero. Tagliate la cipolla ed il peperone ad anelli (togliete i semi dal peperone), togliete i gambi dagli shiitake e tagliate a fettine il cavolo. Disponete le verdure su un vassoio.

**Preparazione del riso:** Mescolate il riso con il saké ed il dasjii-komboe e lasciatelo insaporire per un'ora. Quindi cuocete il riso secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Al termine della cottura unite i piselli.

Fate riscaldare le piastre alla massima temperatura. Fate cuocere rapidamente la carne. Quindi cuocete le verdure sulla piastra, fino a renderle croccanti (girandole di tanto in tanto con una spatola di legno). Infine cuocete il melone sulla piastra, girandolo più volte.



