

MISES EN GARDE IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES CONSIGNES



Danger !

Le non-respect peut entraîner des chocs électriques qui peuvent être mortels.

- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifiez si:
 - la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine correspond à la tension du réseau;
 - la prise de secteur est munie d'une mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité importantes.
- Évitez d'utiliser le radiateur à l'extérieur.
- Ne jamais débrancher la prise de secteur en tirant sur le câble.
- Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique détérioré, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retourner l'appareil au centre de service à la clientèle autorisé le plus près de chez vous pour une vérification, réparation ou réglage afin d'éviter un danger.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pendant son nettoyage. Permettre à l'appareil de refroidir avant de placer des pièces ou d'en retirer de l'appareil et avant le nettoyage de celui-ci.
- Les connexions de la plaque de cuisson doivent être séchées à fond avant d'utiliser à nouveau.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.



Attention!

Le non-respect peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Ne pas utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu. Il ne doit jamais être modifié ou altéré de

quelque façon que ce soit.

- Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un gril contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement.
- Vous ne devez utiliser que le connecteur De'Longhi approprié : LPH-BG500-818-1 pour l'appareil BG510/BG510C; LPH-BG400-817-1 pour l'appareil BG410.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les jeunes enfants devraient être supervisés au moment de l'utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le gril est utilisé par ou près des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche, et résistante à la chaleur, à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- Si le poêle à frire est utilisé sur le comptoir fait en matériau solide (par exemple Silestone®, Corian®, etc), suivez attentivement l'information du fabricant et / ou du fournisseur de comptoir.
- Ne tirer pas sur le cordon d'alimentation, mais plutôt sur la fiche pour séparer l'appareil de la prise de secteur.
- Toujours brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil avant de le raccorder à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons sur la position "●", puis débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, car cela peut être une

source de danger. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le connecteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- Si nécessaire, nettoyer le corps de connecteur avec un chiffon humide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par De'Longhi pourra causer des blessures.
- AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE TOUT RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'Etat de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.



Risque de brûlures!!

Le non-respect des consignes peut provoquer des brûlures.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manches ou les poignées.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée au moment du fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser la poignée ou des gants four si nécessaire.
- Ne pas placer pas de produits inflammables près de l'appareil.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- AVERTISSEMENT: Du charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- ATTENTION: Faire cuire uniquement avec le bac de récupération en place. N'éliminer pas le ramasse-gouttes jusqu'à refroidissement complet. Faites attention lorsque vous retirez le ramasse-gouttes afin d'éviter de déverser des liquides.



N.B:

Ce symbole indique des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Pour éviter tout risque d'incendie, ne cuisinez pas

d'aliments enveloppés dans du film alimentaire, papier d'aluminium ou sachet en plastique.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI Pour un usage domestique uniquement

Utilisation du cordon spécial

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil.
Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

DESCRIPTION (PAGE 3)

1. Connecteur
2. Bac de récupération des graisses
3. Sode
4. Dispositif de verrouillage
- 5a. Plaque avec revêtement antiadhésif (BG410)
- 5b. Plaque avec revêtement antiadhésif (BG510)/Plaque avec revêtement en céramique (BG510C)
6. Poignées de la plaque
7. Poignées de l'appareil
8. Protection anti-projections (uniquement modèle BG510C)
9. Spatule (uniquement modèle BG510C)

L'appareil peut être muni d'une plaque différente selon le modèle.

- La plaque striée permet de cuire des steaks, côtelettes ou autres.
- La plaque lisse peut être utilisée pour cuire crustacés, œufs, légumes émincés et autres. (Uniquement sur les modèles BG510/BG510C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BG410

Tension : 120 V ~ 60Hz

Puissance absorbée: 1500 W

Dimensions LxHxP : 480 x 90 x 345

Poids: 3,920Kg

BG510

Tension : 120 V ~ 60Hz

Puissance absorbée: 1500 W

Dimensions LxHxP : 570 x 90 x 345

Poids: 4,250Kg

BG510C

Tension : 120 V ~ 60Hz

Puissance absorbée: 1500 W

Dimensions LxHxP : 570 x 130 x 345

Poids: 4,640Kg

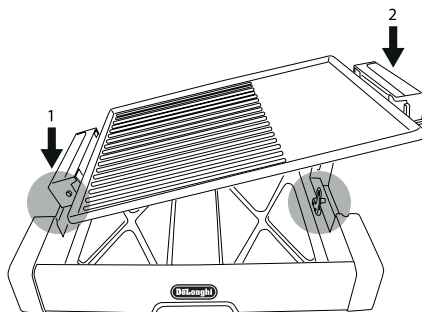
INSTALLATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage et les autocollants qui se trouvent sur la plaque et sur le bac de récupération des graisses.
- Débranchez le connecteur et lavez la plaque à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Assurez-vous que la prise sur la plaque est bien sèche.
- Appliquez sur la surface de la plaque une légère couche d'huile végétale. Retirez l'huile en excès.

Préparation de l'appareil

- Posez le socle sur un plan de travail. Insérez le bac de récupération des graisses.
Placez la plaque sur le socle (voir figure). La prise sur la plaque doit se trouver du même côté que le dispositif de verrouillage.



- N'utilisez pas l'appareil s'il n'a pas été installé selon l'ordre indiqué page 3.

Mise en marche

- Branchez le connecteur sur la prise de la plaque. Il est impossible de brancher le connecteur si la plaque n'est pas correctement installée sur le socle.
- Branchez le câble sur la prise électrique.
- Réglez le thermostat sur MAXI. Le voyant lumineux s'allume. Préchauffez 4 à 6 minutes. Pendant le préchauffage le voyant lumineux s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. Cela est tout à fait normal.
- Pour un dorage parfait et pour marquer les hamburgers, steaks, hot dog, saucisses, tranches de poisson, escalopes de poulet et autres viandes, réglez le thermostat sur MAX. Pour réchauffer des aliments cuisinés précédemment, garder les aliments au chaud ou pour cuire des aliments plus délicats, qui requièrent des températures de cuisson plus basses, réglez le thermostat sur MIN ou MED.

Arrêt

- À la fin de la cuisson mettez le thermostat sur "●".
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer des pièces.
- Pour manipuler l'appareil utilisez les poignées latérales.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est encore chaud. Pour transporter la plaque utilisez les poignées (6). Pour déplacer tout l'appareil utilisez les poignées latérales (7).

Temps de cuisson

Utiliser le tableau suivant comme référence pour les quantités et temps de cuisson. Les temps de cuisson donnés sont indicatifs. Le temps nécessaire pour la cuisson varie en fonction de la température de la plaque, de l'air ambiant et de l'aliment lui-même. Les aliments à cuisiner doivent toujours être à température ambiante. Ne posez pas d'aliments congelés directement sur la plaque. Surveillez les aliments et ajustez le temps de cuisson si nécessaire. Retournez souvent les aliments pour une cuisson plus uniforme.

ALIMENTS	Quantité	Temps de cuisson (minutes)	Notes
Faux-filet de bœuf	4 pièces	6-8	Faire mariner la viande et la retourner à mi-cuisson
Saucisses de Strasbourg	6 pièces	8-10	Retourner 2-3 fois pendant la cuisson
Côtelettes de porc	4 pièces	13 -15 minutes	Faire mariner et retourner 2-3 fois pendant la cuisson
Filets de poulet	6 pièces	6-8 minutes	Faire mariner et retourner à mi-cuisson
Steaks hachés	6 pièces	18-20	Retourner les steaks après 10-12 minutes environ
Saucisses	6 pièces	15-18	Piquer les saucisses avec une fourchette et les retourner 2-3 fois pendant la cuisson.
Courgettes	8-10 tranches	10 - 12	Huiler les légumes et les retourner à mi-cuisson
Aubergines	8 tranches	10 - 12	Huiler les légumes et les retourner à mi-cuisson
Darne de poisson	4 pièces	15 - 20	Faire mariner et retourner à mi-cuisson

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Pour un meilleur résultat, préchauffez la plaque avant la cuisson.
- Les pièces de viande tendre sont les plus adaptées à la cuisson à la plancha. Faites mariner les viandes un peu plus dures une nuit pour les attendrir.
- Pour éviter de rayer la surface de cuisson en retournant l'aliment, utilisez toujours une spatule en plastique ou en bois. Ne coupez jamais l'aliment directement sur la plaque.
- Pour cuisiner des légumes, poisson ou viande maigre huilez légèrement la plaque de cuisson appliquez une légère couche d'huile végétale.
Pour cuire des viandes grasses, ou des aliments marinés, il n'est pas nécessaire de huiler la plaque.
- Ne faites pas cuire la viande trop longtemps.
- Si l'aliment attache nettoyez la surface de la plaque de temps en temps avec du papier essuie-tout légèrement huilé.



N.B:

- À la première utilisation le grill peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et habituel pour les appareils munis de surfaces antiadhésives.
- À la fin de la cuisson nettoyez la surface de la plaque à l'aide d'une spatule en plastique, après avoir laissé refroidir l'appareil. N'utilisez pas de spatule en plastique trop longtemps sur une surface chaude car le plastique pourrait fondre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- À la fin de la cuisson débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer. Ne déplacez

pas l'appareil quand il est encore chaud.

- Débranchez le connecteur. Si nécessaire nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. **NE PLONGEZ JAMAIS LE CONNECTEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- Retirez la plaque du socle et videz le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle, des lavages trop fréquents peuvent réduire les propriétés du revêtement en céramique.
Le socle métallique doit être lavé à la main.
- Pour nettoyer la surface de cuisson n'utilisez pas d'éponges abrasives en laine d'acier ou de détergents agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas de produits décapants pour fours, car ils pourraient endommager la surface
- Décollez les aliments qui ont attaché à l'aide d'une spatule en plastique. Nettoyez les poignées après chaque utilisation. Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux ou du papier essuie-tout.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle. La prise du grill doit être parfaitement séchée avant l'utilisation.

DÉGAGEMENT DE RESPONSABILITÉ

Nos appareils sont régulièrement améliorés.

Les instructions, spécifications ou images présentes dans cette documentation pourraient donc être légèrement différentes de votre appareil.

Les descriptions contenues dans cette notice sont purement indicatives et ne correspondent pas à des situations spécifiques. Elles ne revêtent aucun caractère contractuel.