

Mises en garde importantes/ Description

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un produit De'Longhi.

Prenez quelques minutes pour lire les instructions afin d'éviter les risques ou les dommages à l'appareil.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base sont nécessaires à suivre, y compris les suivantes:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, NE PAS IMMERGER LE CORDON OU LA FICHE dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- 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 de les remettre et avant le nettoyage.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou un appareil qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service autorisé pour l'inspection, la réparation ou l'ajustement au besoin.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre le long de la table ou du comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Débrancher l'appareil après l'utilisation.

- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour le débrancher, positionner la commande sur ARRÊT (OFF), puis débrancher de la prise de courant murale.
- AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, LES RÉPARATIONS NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR LE PERSONNEL AUTORISÉ.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI Pour un usage domestique uniquement

INSTRUCTIONS SPÉCIALES

- a) Un cordon d'alimentation court (ou amovible) doit être fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs sont disponibles et doivent être utilisés avec prudence.
- c) Si un long cordon d'alimentation amovible est utilisé :
 - 1) la puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil;
 - 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon 3 fils de type mise à la terre;
 - 3) le cordon le plus long doit être placé de sorte de ne pas pendre le long du comptoir ou de la table où il pourrait être tiré par les enfants ou pourrait causer des chutes involontaires.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle supérieur:** en acier inoxydable massif avec couvercle supérieur autoréglage.
2. **Poignée de style panini:** poignée métal coulé solide pour ajuster le couvercle selon l'épaisseur de l'aliment.
3. **Plaques amovibles:** anti-adhérentes, résistantes au lave-vaisselle et facile à nettoyer.
 - a. **Plaques grill:** idéales pour faire griller les biftecks, les

hamburgers, le poulet et les légumes.

- b. **Plaques chauffantes :** pour préparer à la perfection les crêpes, les œufs, le bacon et les mollusques et crustacés (modèle CGH902 uniquement).
4. **Sélecteur de mode :** Choisir la fonction gril/panini ou plaque chauffante
5. **Sélecteur du thermostat gril/panini :** régler la température de 175° F (80° C) à 450° F (230° C).
6. **Sélecteur du thermostat de la plaque chauffante :** régler la température de la position CHAUD (WARM) à GRILLER (SEAR).
7. Voyant de MARCHE (ON).
8. Indicateur lumineux gril/panini.
9. Indicateur lumineux pour la plaque chauffante.
10. **Cuvettes d'égouttage des graisses :** récupèrent les graisses, résistantes au lave-vaisselle.
11. **Outil de nettoyage :** aide à nettoyer les plaques après usage.
12. **Boutons de dégagement de la plaque :** appuyer pour dégager et retirer la plaque.
13. **Levier de déclenchement de la charnière :** permet que le couvercle soit entièrement ouvert pour la cuisson en position plane.

PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Enlever tout le matériel d'emballage et les étiquettes de la plaque. Avant de jeter le matériel d'emballage, s'assurer d'avoir déballé toutes les pièces du nouvel appareil.

Nous vous conseillons de conserver la boîte et l'emballage pour réutiliser à l'avenir.

Veillez noter : que les cuvettes d'égouttage des graisses sont à l'extérieur de l'insert en polystyrène.

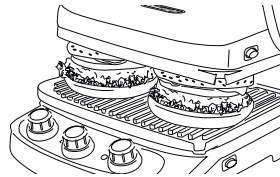
Avant utilisation, nettoyer le socle, le couvercle et les sélecteurs avec un chiffon humide pour enlever la poussière accumulée pendant le transport. Nettoyer les plaques de cuisson, les cuvettes d'égouttage des graisses et l'outil de nettoyage à fond. Les plaques, les cuvettes d'égouttage des graisses et la spatule sont résistants au lave-vaisselle.

Gril contact (utiliser la plaque de cuisson)

Le gril de contact est idéal pour cuire les hamburgers, la

viande désossée et tranches de viande minces, les légumes et les sandwiches. La fonction « contact » est idéale pour préparer les aliments rapidement et sainement.

Lorsque vous utilisez le gril de contact, les aliments cuisent rapidement car ils sont en contact avec les deux plaques en même temps (voir l'illustration).



La graisse des aliments est évacuée et ramassée dans les rainures de la plaque et l'ouverture

dans le coin.

Lorsque l'appareil est utilisé en position « contact », nous vous conseillons d'utiliser les plaques du gril. Le couvercle doit être posé à plat sur les aliments jusqu'à ce que la température de cuisson souhaitée soit atteinte. L'appareil est muni d'une poignée spéciale et d'articulation permettant au couvercle d'être ajusté en fonction de l'épaisseur de la nourriture. Les pommes de terre finement tranchés et les biftecks très épais peuvent être parfaitement préparés. Si vous souhaitez faire cuire divers types d'aliments en utilisant le gril de contact en même temps, tous les aliments doivent avoir la même épaisseur pour que le couvercle puisse être posé à plat.

Presse-paninis (utiliser la plaque du gril ou la plaque chauffante)

Utiliser l'appareil comme presse-paninis pour griller les sandwiches, le pain et les quesadillas.

Le mot « panini » est un terme italien pour un sandwich grillé. Les paninis peuvent inclure une combinaison d'ingrédients, tels que des légumes, de la viande et du fromage en couches entre deux morceaux de pain frais.

Le sandwich est ensuite pressé entre les deux plaques du gril ou les plaques chauffantes pour griller le pain et réchauffer les sandwiches. Faites des essais pour faire une variété de savoureux sandwiches salés ou sucrés pour tous les repas.

Nous vous conseillons d'utiliser du pain frais pour de meilleurs paninis. Les pains préférés utilisés pour les paninis sont la « focaccia » (pain plat cuit au four souvent recouvert de romarin, sel et oignon), la « michetta » (petit pain rond avec une croûte croustillante), la « ciabatta » (pain rectangulaire avec une croûte légèrement bombé) et d'épaisses tranches de classique pain italien. Lorsque l'appareil est utilisé comme presse-paninis, les plaques du gril sont recommandées.

Nous vous conseillons les plaques du gril, car les paninis

traditionnels auront les marques de gril sur le pain. Toutefois, selon le type de sandwich préparé, vous pouvez vous servir des plaques chauffantes. L'appareil fonctionne comme un presse-paninis de la même manière que le gril de contact. Il a été conçu avec une seule poignée et une seule charnière qui permettent au couvercle de s'adapter à l'épaisseur du sandwich et d'être posé à plat. Une légère pression peut être exercée sur la poignée pour presser et chauffer le sandwich à votre goût. Lors de la cuisson de plus d'un panini, il est important que l'épaisseur de chaque sandwich soit uniforme pour que le couvercle puisse se fermer à plat sur le panini.

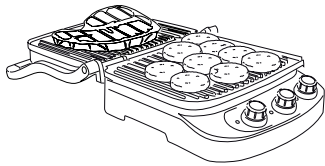
Gril ouvert (utiliser la plaque du gril)

L'appareil peut être utilisé comme gril ouvert pour préparer des hamburgers, des biftecks, du poulet (le poulet avec os n'est pas recommandé, car il ne cuit pas uniformément) et les poissons. Le mode gril ouvert est le plus versatile.

Les plaques sont en position ouverte doublant la surface de

cuisson (voir l'illustration).

Vous pouvez préparer divers aliments sur les plaques



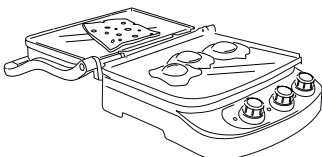
séparées sans mélanger les saveurs, ou faire cuire une plus grande quantité des mêmes aliments.

Le fonctionnement en mode gril ouvert peut être utilisé pour griller des coupes de viande de différentes épaisseurs, chacune avec le niveau préféré de cuisson. Avec ce mode de fonctionnement, le couvercle est complètement ouvert créant une double surface de cuisson plane. Il faut tourner les aliments pendant la cuisson. Pour utiliser l'appareil en mode gril ouvert, il faut insérer les plaques du gril.

Plaque chauffante (modèle CGH902 uniquement)

L'appareil peut également être utilisé comme plaque chauffante pour préparer les crêpes, les œufs, le fromage, les beignets et le bacon et les saucisses pour le petit déjeuner (voir l'illustration). La plaque chauffante est idéale pour

préparer un excellent petit déjeuner pour deux personnes



ou pour toute la famille. La grande surface de cuisson permet la préparation de divers aliments en même temps, ou de faire cuire une plus grande quantité du même aliment.

Lorsque l'appareil est utilisé comme plaque chauffante, le couvercle doit être complètement ouvert pour créer une double surface de cuisson plane.

Dans cette position, il faut retourner les aliments pendant la cuisson. Lorsque cette fonction est utilisée, insérer les plaques chauffantes.

MODE D'EMPLOI

Lorsque l'appareil a été correctement préparé et que vous êtes prêt à cuisiner, il faut tourner le sélecteur de position vers la **gauche** pour choisir la fonction avec plaque **chauffante** ou plaque gril, ou tourner vers la **droite** pour choisir la fonction **gril/panini**.

Après avoir sélectionné l'une des deux positions, le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche.

Pour utiliser l'appareil comme gril de contact ou presse-panini, tourner le sélecteur du thermostat à la température désirée. La température peut être réglée entre 175° F (80° C) à 450° F (230° C). Pour utiliser l'appareil comme plaque chauffante ou gril ouvert, il faut tourner le sélecteur du thermostat à la température requise.

Vous pouvez régler la température de la position chaud à griller. L'appareil prend jusqu'à huit minutes pour chauffer selon la température sélectionnée.

Lorsque le thermostat atteint la température désirée, le voyant vert s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi. Il est normal que le voyant s'allume et s'éteint en cours d'utilisation étant donné que le thermostat règle la température. Les sélecteurs de thermostat règlent la température de la surface de cuisson.

La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson, en fonction du type d'aliment élaboré. Faire très attention pendant la cuisson.

Ouvrir l'appareil et tenir la partie noire de la poignée qui reste toujours froide. Les pièces en aluminium injecté deviennent très chaudes, éviter de les toucher pendant et immédiatement après la cuisson. Si vous avez besoin d'ajuster la position du couvercle pendant la cuisson, il faut toujours utiliser un gant de four pour éviter les brûlures.

L'enveloppe de la plaque supérieure est faite de plastique et même si elle devient très chaude, il n'y a pas de risque de brûlures. Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Veillez noter: La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ceci est normal et courant à tous les appareils avec des surfaces anti-adhérentes. L'appareil est livré avec un outil de nettoyage noir pour nettoyer les plaques lorsque l'appareil est complètement refroidi après chaque utilisation (attendre au moins 30 minutes). Si vous utilisez l'outil trop longtemps sur des plaques qui sont encore chauds, le plastique risque de fondre.

POINTS DE CUISSON

L'appareil doit être placé sur une surface plane et propre pendant la cuisson.

L'appareil peut être utilisé dans les trois positions suivantes :

Position fermée - La plaque inférieure/couvercle repose sur la plaque supérieure/base.

Il s'agit de la position de départ et aussi l'un des points de cuisson lorsque l'appareil est utilisé comme gril de contact.

Position ouverte - La plaque inférieure/couvercle est ouverte à 100° par rapport à la base.

Le couvercle doit être ouvert dans cette position avant d'utiliser l'appareil comme gril de contact.

Pour placer le couvercle dans cette position, il suffit de soulever la poignée jusqu'au moment où on entend un déclic.

Le couvercle s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments sur la plaque. Le couvercle reste en position ouverte jusqu'à ce que la poignée soit baissée. Ce déclenche le couvercle qui est abaissé jusqu'à ce qu'il couvre les aliments à cuire. Les aliments seront donc cuits de façon uniforme sur les deux côtés. Lorsque la poignée est soulevée après la cuisson, le couvercle reste parallèle à la base.

Pour le ramener à la verticale, après avoir retiré les aliments, fermer et ouvrir l'appareil à nouveau.

Position à plat (entièrement ouvert) - La plaque inférieure/couvercle est alignée avec la plaque supérieure/base. Les plaques supérieure et inférieure sont toutes les deux au même niveau formant une grande surface de cuisson.

Dans cette position, l'appareil peut être utilisé comme barbecue avec la plaque du gril ou la plaque chauffante.

Pour placer l'appareil dans cette position, il faut d'abord trouver le levier de déclenchement de la charnière à droite.

Tenir la poignée avec la main gauche et avec la main droite faites glisser le levier de déclenchement vers vous.

Pousser la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à l'envers sur la surface de travail.

L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que le

couvercle soit refermé. Si l'appareil est en position ouverte et vous voulez le placer en position à plat, tirer la poignée doucement vers vous et soulever le levier de déclenchement de la charnière. Pousser la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à l'envers en position à plat.

Lever légèrement la poignée avant de tirer sur le levier de déclenchement allège la pression sur la charnière et facilite le fonctionnement.

Insertion les plaques de cuisson

Placer l'appareil en position à plat (voir ci-dessus) avec les commandes vous faisant face. Insérer une plaque à la fois.

Chaque plaque peut être insérée dans le boîtier inférieur ou supérieur seulement, et elles sont étiquetées « inférieur » ou « supérieur ». Soulever le gril inférieur avec le boîtier avec l'élément chauffant tourné vers le bas. En regardant le gril, l'ouverture d'évacuation de la graisse doit être dans le coin avant droit. Trouver les supports métalliques au centre du boîtier. Incliner le dos de la plaque et aligner la forme sur le dos de la plaque avec les supports métalliques. Faire glisser la plaque sur les supports et pousser le devant de la plaque vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Tourner l'appareil et insérer la plaque inférieure en suivant la même procédure.

Pour retirer les plaques

Placer l'appareil en position à plat (voir ci-dessus).

Trouver les boutons de déclenchement des plaques sur un côté. Appuyer sur le bouton fermement pour éjecter la plaque de la base. Maintenir la plaque avec les deux mains, la faire glisser le long des supports métalliques et la retirer de la base. Appuyer sur le bouton de déclenchement pour retirer la deuxième plaque en suivant la même procédure.

Retirer ou changer les plaques de cuisson lorsque l'appareil a refroidi.

Positionnement des cuvettes d'égouttage des graisses

Lorsque l'appareil est utilisé comme gril de contact, une seule des cuvettes d'égouttage des graisses est nécessaire.

Pendant la cuisson, placer la cuvette directement sous l'ouverture d'évacuation de la graisse.

La graisse provenant des aliments est évacuée vers l'ouverture de la plaque et recueillie dans la cuvette.

Après la cuisson, jeter la graisse recueillie de façon appropriée.

Les cuvettes d'égouttage des graisses sont résistantes au

lave-vaisselle. Lorsque l'appareil est utilisé comme plaque du grill/barbecue ou plaques chauffantes, les deux cuvettes doivent être utilisées.

Placer une cuvette sous l'ouverture d'évacuation de la graisse à l'extrémité de chaque plaque.

Une fois que l'appareil a été préparé, brancher le à une prise de courant. Vous pouvez maintenant commencer à cuisiner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien de la part de l'utilisateur

- N'utiliser jamais des outillages métalliques qui pourraient rayer les plaques anti-adhérentes. Utiliser du bois ou des outils en plastique résistant à la chaleur.
- Ne jamais laisser les outillages en plastique en contact avec les plaques de cuisson chaudes, y compris l'outil de nettoyage fourni.
- Entre la cuisson d'un aliment à l'autre, éliminer les résidus alimentaires à travers l'ouverture d'évacuation de la graisse et les rassembler dans une cuvette d'égouttage des graisses, puis nettoyer avec du papier absorbant et passer à l'étape suivante.
- Avant de nettoyer l'appareil, le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien

Veillez noter : Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il soit complètement refroidi.

À la fin de la cuisson, placer le sélecteur en position « 0 » et débrancher l'appareil.

Laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Utiliser l'outil spécial fourni pour éliminer les résidus alimentaires des plaques.

L'outil peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

Vider les cuvettes d'égouttage des graisses

Les cuvettes d'égouttage des graisses peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle. Appuyer sur les boutons de déclenchement pour retirer les plaques de l'appareil.

Avant de les toucher, s'assurer qu'elles soient complètement refroidies (attendre au moins 30 minutes).

Les plaques de cuisson sont résistantes au lave-vaisselle, des lavages trop fréquents peuvent réduire les propriétés du revêtement en céramique.

Ne jamais utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle réparé ou de remplacement sera retourné aux frais de la société.

Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Mexique: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois du pays ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pays à un autre ou d'une province à une autre.