

PRECAUTIONS IMPORTANTES



Il convient toujours de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. Le barbecue ne fait pas exception à la règle :

- Lire toutes les instructions.
- Pour éviter les erreurs et obtenir les meilleurs résultats, lire attentivement la notice avant d'utiliser le barbecue électrique.
- Cet appareil est prévu pour cuire des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins ni le modifier d'aucune façon.
- Avant de l'utiliser, laver soigneusement la grille antiadhésive.
- Toujours enlever le connecteur avant de plonger l'appareil dans l'eau pour le laver. Avant de l'utiliser de nouveau, s'assurer que tout est bien sec.
- Ne pas utiliser de charbon ni autres combustibles similaires avec cet appareil.
- Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Veiller à éviter tout contact entre le cordon et les parties chaudes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
- Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants; ne pas l'abandonner allumé.
- Pour remplacer le cordon, sa fiche et sa prise, utiliser exclusivement des pièces d'origine, qui se trouvent chez le fabricant ou dans les centres après-vente.
- Utiliser exclusivement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- **Ne pas utiliser l'appareil en plein air.**
- Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le fil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans sa base.
- Attendre que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.
- Ne pas toucher la grille avec des ustensiles métalliques pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de réglage.
- Avant d'utiliser cet appareil, le déplacer de façon à ce qu'une distance de 5-10 cm le sépare du mur ou de tout objet se trouvant sur le comptoir. Retirer éventuellement l'objet qui se trouve au-dessus. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui risque d'être endommagée par la chaleur.
- Ne pas immerger les parties électriques dans l'eau, ceci afin d'éviter les risques d'électrocution. Se reporter à la section relative au nettoyage.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou lorsqu'on ne l'utilise pas. Fermer l'appareil avant de le débrancher et le laisser refroidir avant de mettre ou de retirer une pièce et avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages.
- Ne pas laisser traîner le cordon sur la table. Empêcher qu'il touche des surfaces chaudes.
- Eloigner de la prise murale les vêtements, les rideaux, les meubles et les matériaux inflammables, lorsque la fiche est enfoncée dans la prise.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque électrique ou à gaz chaude.
- Ne pas déplacer le barbecue lorsque le bac contient de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Si la fiche devient chaude, contacter un électricien qualifié.
- Ne pas soumettre l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Faire très attention lorsqu'on retire le bac.
- Afin d'éviter des accidents liés à l'électricité, ne pas nettoyer le barbecue avec des tampons métalliques. Des particules risqueraient de se détacher et d'entrer en contact avec des éléments électriques.
- Ne pas déposer les aliments directement sur la résistance.
- Ne pas recouvrir l'appareil pendant le fonctionnement et s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec des matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs, etc. Cette précaution permet d'éviter les risques d'incendie.
- Mise en garde: ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'on grille les aliments.
- Pour griller, utiliser toujours le bac et la grille.

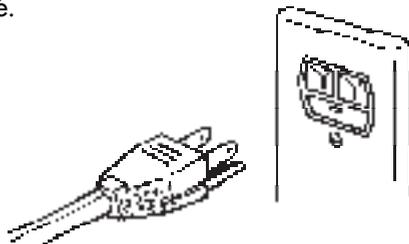
- Ne pas placer des récipients pour aliments sur la résistance ou sur la grille.
- Ne pas placer sous la résistance des récipients autres que les accessoires fournis par le constructeur, quand l'appareil n'est pas en fonction.
- Ne pas placer des récipients en papier, en carton, en plastique ou similaires dans le barbecue.
- Ne recouvrir aucune partie du barbecue avec du film métallique, car cela peut provoquer un surchauffage de l'appareil.
- Contrôler périodiquement le niveau de l'eau dans le bac et rajouter de l'eau de façon à atteindre le niveau conseillé.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSERVER LES PRESENTES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISEE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lune des lamelles est plus large par rapport à l'autre). Ceci constitue une mesure de sécurité car la fiche peut être enfoncée dans la prise polarisée uniquement dans une position. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche de l'autre côté. Si la fiche a été tournée et si elle n'entre pas entièrement dans la prise, il faut alors contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer d'annuler cette sécurité.



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.**

MONTAGE

- Avant de l'utiliser, s'assurer que l'appareil n'a pas subi de dégâts pendant le transport.
- Installer l'appareil à l'horizontale, hors de la portée des enfants car pendant le fonctionnement, certaines parties atteignent des températures très élevées.
- Avant d'introduire la fiche dans la prise de courant vérifier si:
 - le voltage du secteur correspond à celui indiqué sur la plaque appliquée au connecteur,
 - la prise de courant a une intensité minimale de 10 A,
 - la prise est adaptée à la fiche, autrement, la faire remplacer,
 - la prise est reliée à une mise à la terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette règle.

UTILISATION

Introduire le connecteur dans le logement prévu .

S'assurer que le connecteur est bien enfoncé, sans quoi l'appareil ne marche pas.

Introduire la fiche dans la prise de courant: le voyant sur le connecteur s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est en marche.

Faire fonctionner l'appareil au moins 5 minutes et aérer la pièce pour éliminer l'odeur de neuf.

THERMOSTAT REGLABLE

Certains appareils sont dotés de thermostat à 3 positions: MIN/ MED/ MAX

Pos. OFF: appareil éteint

Pos. MIN : pour garder au chaud

Pos. MED : pour les cuissons lentes

Pos. MAX : pour les cuissons rapides (en maintenant la consistance idéale des aliments).

MODELES EQUIPES DE DIFFUSEUR D'AROMES

Placer le diffuseur dans le logement prévu dans la base de l'appareil.

Mettre les herbes aromatiques choisies dans le diffuseur.

Placer la grille en veillant à bien insérer les deux éléments chauffants dans le diffuseur.

Quand la grillade est terminée, mettre le thermostat sur OFF, enlever la fiche de la prise de courant et le connecteur de son logement.

DIFFUSEUR D'AROMES

Cet appareil permet d'aromatiser les aliments. Voici quelques conseils sur l'utilisation de cet accessoire. Verser une demi-tasse d'eau dans le diffuseur.

• Ajouter les épices suivants pour obtenir l'arôme souhaité:

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| - 2 gousses d'ail hachées, | 2 cuillerées de carry, |
| - 2 cuillerées de citronnelle, | 2 cuillerées d'origan, |
| - 2 cuillerées de romarin, | 2 cuillerées de gingembre frais, |
| - éclats de mesquite ou de hickory, | 1 piment jalapeño pilé, |
| bien imprégnées, | |

CONSEILS POUR UNE EXCELLENTE GRILLADE

- Pour obtenir une bonne grillade, suivre ces quelques conseils:
- Utiliser exclusivement des ustensiles en plastique car le métal peut abîmer la surface antiadhésive de la grille.
- Préchauffer la grille 10 minutes.
- Mariner la viande à griller pour qu'elle soit plus tendre et plus relevée.
- Avant de griller les légumes verts, le poisson ou la viande maigre, graisser la grille. Pour cuire de la viande grasse ou de la viande marinée, la grille n'a pas besoin d'être graissée.
- Sauf indications contraires, retourner l'aliment au moins une fois pendant sa cuisson.
- Dans les 6 – 10 dernières minutes de cuisson, éventuellement étaler de la sauce à barbecue ou d'autres sauces.
- Pour cuisiner de la viande grasse (bœuf, porc, saucisses ou poulet avec la peau) toujours utiliser le couvercle.
- Pour les grillades de poisson, utiliser une spatule ou des pinces pour retourner le poisson plus facilement.

TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS		POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Poisson	poisson entier	MED-MAX	8 - 10
	filet de poisson	MED	5 - 7
	côtelettes de poisson	MAX	15 - 20
	écrevisses	MAX	3 - 6
Poulet	désossé, sans la peau	MAX	15 - 20
	croquettes	MED-MAX	25 - 30
	ailes	MAX	10 - 15
Viande	Entrecôte (chateaubriand)	MAX	10 - 15
	steak	MAX	8 - 12
	steak haché	MAX	8 - 10
	hot dog	MED-MAX	7 - 9
Porc	côte de porc épaisse	MAX	12 - 15
	côte de porc fine	MAX	10 - 12
	travers de porc	MAX	20 - 25
	petit lard	MAX	4 - 6
	saucisses	MAX	12 - 15
Légumes verts		MAX	5 - 10

Les temps et les quantités exprimés sont purement indicatifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher le cordon de la grille pour qu'il refroidisse. Veiller à bien enlever le connecteur de son logement dans la grille.
- Manipuler avec prudence
- Laver la grille et le corps du barbecue dans de l'eau chaude savonneuse.
Plonger la grille dans l'eau et la nettoyer avec une éponge et un détergent non abrasif. Eviter les éponges abrasives. Ne pas laisser la grille dans l'eau toute la nuit, sa surface antiadhésive pourrait se détériorer.
- Si besoin est, nettoyer le cordon avec un linge doux. Ne jamais plonger le cordon dans aucun liquide.

NOTES

- Le Diffuseur d'arôme est conçu pour épicer les aliments et non pour les fumer.
- Utiliser exclusivement avec la fiche accessoire P702(4) ou P702(5).



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

Garantie limitée

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 neuf ou réparé 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 :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

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 consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

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 de l'état 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 état à un autre ou d'une province à une autre.