

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Lire toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est interdite. Ne pas modifier ni manipuler l'appareil.
- Laver soigneusement tous les accessoires avant utilisation.
- Avant la première utilisation de l'appareil, retirer les cartons de protection, notices, sacs en plastique, etc., qu'il contient.
- **La température peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser des gants si nécessaire.**
- **Cet appareil électrique atteint des températures élevées durant son fonctionnement. Risque de brûlures.** 
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites ou une expérience ou des connaissances insuffisantes sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants et ne pas les laisser jouer avec l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil durant son fonctionnement ; le laisser refroidir et le vider de son eau.
- Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants :
 - Cordon d'alimentation défectueux
 - Chute de l'appareil, endommagement visible ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, porter l'appareil au centre d'assistance le plus proche.
- Ne jamais laisser pendre le cordon d'alimentation et éviter tout contact de ce dernier avec les parties chaudes du barbecue. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, vérifier que cette dernière est en bon état et équipée d'une fiche avec mise à la terre et d'un câble conducteur d'une section correspondant au minimum à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais immerger le câble d'alimentation, sa fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais placer de produits inflammables à proximité de l'appareil ou en dessous du meuble sur lequel il est installé.
- Ne pas utiliser l'appareil comme source de chaleur.
- Ne jamais placer de papier, de carton ou de plastique sous la résistance de l'appareil et ne rien poser sur ce dernier (ustensiles, grilles ou autres).
- Étant donné la diversité des normes en vigueur, faire contrôler l'appareil par un centre d'assistance autorisé en cas d'utilisation dans un autre pays.
- Dans un souci de sécurité personnelle, ne jamais démonter l'appareil mais toujours s'adresser à un centre d'assistance autorisé.
- Cet appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'utilisation professionnelle, inadéquate ou non conforme aux instructions d'utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil en cas de non-utilisation et avant le nettoyage.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, ce dernier doit être remplacé par le fabricant, par son centre d'assistance technique ou par une personne qualifiée, ceci afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser de charbon ni de matériaux combustibles similaires.
- Contrôler périodiquement le niveau d'eau.
- Ne pas toucher la plaque avec des outils coupants sous peine d'endommager le revêtement de cette dernière.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans son plateau lèchefrite ou sans la plaque en téflon.
- Les matériaux et objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation européenne 1935/2004.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- A bac lèchefrite
- B plaque en téflon
- C résistance
- D interrupteur ON / OFF
- E voyant lumineux
- F bouton thermostat
- G rainures latérales
- H plateau lèchefrite
- I grille

INSTALLATION

- contrôler que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport avant de l'utiliser
- installer l'appareil sur une surface horizontale et hors de portée des enfants, certaines parties de l'appareil atteignant des températures élevées durant le fonctionnement.
- avant d'introduire la fiche dans la prise de courant, vérifier les points suivants :
 - la tension de réseau correspond à la valeur indiquée sur la plaque de l'appareil
 - la prise de courant offre une portée minimale de 10A
 - le type de prise est adapté à la fiche ; dans le cas contraire, faire remplacer la fiche
 - la prise est reliée à une mise à la terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité si cette norme n'est pas respectée.

UTILISATION

- avant d'allumer l'appareil, remplir d'eau le plateau lèchefrite (le niveau d'eau doit TOUJOURS être compris entre MIN et MAX).
- insérer la fiche dans la prise de courant et placer l'interrupteur (D) sur ON ; le voyant lumineux (E) s'allume. Régler le thermostat (F) dans la position désirée (MIN - MED ou MAX).
- avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil à vide (avec le plateau lèchefrite rempli d'eau) et avec le thermostat au maximum durant 15 minutes au moins afin d'éliminer l'odeur de neuf et la fumée (réduite) dégagée par les substances de protection appliquées sur la résistance avant le transport. Aérer la pièce durant cette opération.
- il est conseillé de préchauffer l'appareil durant 5 - 10 minutes environ avant de l'utiliser (l'appareil peut exclusivement être utilisé à froid en cas de cuisson au grill ; dans ce cas, prolonger légèrement les temps de cuisson).
- avant de retourner la viande ou de contrôler la température de cette dernière, sortir le plateau lèchefrite avec précaution pour éviter toute projection d'eau.
- pour éteindre l'appareil, placer l'interrupteur (D) sur OFF ; débrancher la fiche et laisser refroidir le tout avant de vider l'eau.

ATTENTION : l'appareil ne peut fonctionner si le plateau lèchefrite n'est pas correctement introduit dans les rainures. L'intérieur de l'appareil est en effet équipé d'un interrupteur détectant la présence du plateau pour éviter le fonctionnement à vide de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

BOUTON THERMOSTAT (F)

le thermostat réglable comprend 3 positions : MIN - MED - MAX.

pos. MIN.: conseillée pour garder les aliments au chaud après la cuisson.

pos. MED.: conseillée pour les aliments exigeant une cuisson lente (ex. poulet).

pos. MAX.: conseillée pour tous les types de cuisson au grill ou sur plaque.

CONSEILS POUR OBTENIR D'EXCELLENTE GRILLADES

- préchauffer le grill durant 5 - 10 minutes.
- mettre la viande à mariner, elle sera plus tendre et parfumée.
- ajouter les aromates sur la viande avant la cuisson et saler au moment de servir.
- sauf indication contraire, retourner les aliments au moins 1 fois durant la cuisson.
- ne jamais écailler les poissons avant de les faire cuire au grill.
- utiliser une spatule large et plate pour retourner les poissons.
- bien sécher les aliments décongelés ou marinés avant de les disposer sur la plaque.
- utiliser uniquement des ustensiles en plastique, le métal risque d'endommager la surface antiadhérente de la plaque.

POSSIBILITÉS DE CUISSON

CUISSON AU GRILL (SANS FUMÉES)

Cette fonction est idéale pour préparer des grillades de viande ou de poisson : brochettes, steaks hachés, côtelettes, poulet, dorades, loupes, etc. En fonction de la taille des aliments, introduire la grille en position inférieure ou supérieure (en règle générale, il est préférable d'utiliser les rainures supérieures).

En fonction du type d'aliments à cuire, régler le thermostat sur MED ou MAX (voir tableau cuisson page suivante).

Le plateau lèche-frite doit toujours être rempli d'eau à mi-hauteur entre MIN et MAX. Retourner les aliments à mi-cuisson.

CUISSON SUR LA PLAQUE

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des légumes, des œufs, de la polenta, du fromage, des tranches de pain, des steaks, etc. La plaque peut également être utilisée pour la cuisson de la viande et du poisson (comme pour la cuisson au grill) à la différence que, dans ce cas, le contact des aliments avec la plaque entraînera une émission de fumées. Le thermostat doit toujours être réglé sur MAX. Il est conseillé de remplir également le plateau lèche-frite d'eau en cas de cuisson sur plaque seule pour éviter toute surchauffe de l'appareil.

REMARQUE : il est bien entendu possible d'utiliser simultanément la plaque et le grill (le thermostat doit obligatoirement être réglé sur MAX).

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON

ALIMENTS	TYPE DE CUISSON	COULISSES	THERM.	TEMPS
côtes de porc	GRILL	SUP.	MAX	15 min.
steaks hachés	GRILL	SUP.	MAX	10 min.
tranches de roast-beef	PLAQUE	- - -	MAX	4 min.
côtelettes	GRILL	SUP.	MAX	20 min.
brochettes	GRILL	SUP.	MAX	20 min.
poulet (moitié)	GRILL	INF.	MED	60 min.
saucisses de Toulouse	GRILL	SUP.	MAX	20 min.
saucisses de Strasbourg	PLAQUE	- - -	MAX	7 min.
tranches de poisson	GRILL	SUP.	MAX	20 min.
poissons entiers	GRILL	SUP.	MAX	20 min.
courgettes	PLAQUE	- - -	MAX	12 min.
aubergines	PLAQUE	- - -	MAX	14 min.
polenta	PLAQUE	- - -	MAX	16 min.
pain grillé	PLAQUE	- - -	MAX	2 min.
œufs	PLAQUE	- - -	MAX	3 min.

Les temps et quantités susmentionnées sont exclusivement indicatifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant tout nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni le laver sous un jet d'eau.

Utiliser une éponge humide pour nettoyer les surfaces externes.

Pour retirer le plateau des coulisses, le tirer vers l'extérieur en ayant soin de ne pas renverser l'eau contenue.

Laver normalement la grille, le plateau lèchefrite, la plaque en téflon et le bac graisses à la main ou au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser d'éponges métalliques ni d'objets pointus ou coupants pour nettoyer la plaque sous peine d'endommager son revêtement en téflon.

Utiliser un détergent spécifique et une éponge abrasive pour nettoyer les parties en acier.

Si nécessaire, nettoyer le cordon avec un chiffon humide.

Ne jamais immerger le cordon dans de l'eau ou autres liquides.