

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Afin de réduire les risques de blessures et de dommages matériels lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité fondamentales doivent être respectées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
 2. S'assurer que les poignées sont bien assemblées et fixées avant d'utiliser cet appareil.
 3. Avant l'utilisation de cet appareil, le déplacer de deux à quatre pouces du mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Retirer tout objet qui a été placé sur le dessus de l'appareil.
Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait provoquer un problème.
 4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
 5. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas placer les commandes, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou d'autres liquides.
 6. Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou près des enfants.
 7. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le 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.
 8. Ne pas utiliser d'appareil qui possède une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, ou après que l'appareil a été endommagé ou lors d'anomalie de fonctionnement de quelque type que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service à la clientèle autorisé le plus près de chez vous pour une vérification, réparation ou réglage.
 9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des blessures.
 10. **Ne pas utiliser à l'extérieur.**
 11. Ne pas laisser pendre le cordon de la surface de travail, et éviter de le laisser entrer en contact avec les surfaces chaudes.
 12. Ne pas placer l'appareil sur ou près de brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
 13. Il est recommandé que cet appareil ne soit pas déplacé lorsqu'il contient de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Si l'appareil doit être déplacé lorsqu'il contient de l'huile ou d'autres liquides chauds, faire preuve d'extrême prudence.
14. Toujours fixer la commande de chaleur à l'appareil en premier, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher, tourner la commande à MIN puis retirer la fiche de la prise.
 15. Ne pas utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
 16. Garder à distance les vêtements, rideaux, meubles et tout matériel inflammable de la prise électrique où l'appareil est branché.
 17. Si la prise devient chaude, il est nécessaire de téléphoner à un électricien professionnel.
 18. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en matière métallique. Au contact des pièces électriques, certaines particules constituent un risque de chocs électriques.

19. Si l'appareil est couvert ou entre en contact avec des matériels inflammables, comme des rideaux, des tapisseries, des murs, etc. lors du fonctionnement, il y a risque d'incendie.
20. Mise en garde : Ne jamais laisser le gril à l'intérieur sans supervision lors du fonctionnement.
21. Ne jamais placer l'un des matériaux suivants sur l'appareil intérieur : papier, carton, plastique et tout autre matériel semblable.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI Pour un usage domestique uniquement

INSTRUCTIONS RELATIF AU CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est inclus pour réduire les risques liés à l'entremêlement ou aux chutes provoquées par les longs cordons.

Des cordons d'alimentation détachables plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils le sont avec prudence. Lors de l'utilisation de cordon d'alimentation détachables plus longs, les caractéristiques électriques inscrites sur la rallonge doivent être les mêmes que celles de l'appareil et le cordon doit être placé afin qu'il ne soit pas suspendu au-dessus du comptoir et de la table où il pourrait être tiré par un enfant ou provoquer la chute de quelqu'un.

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée à courant alternatif (une fiche avec une broche plus large que l'autre), cette fiche ne pourra s'insérer que d'une seule façon dans la prise de courant. Ceci est une mesure de sécurité.

Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, il est nécessaire de tourner la fiche. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement, communiquer avec un électricien professionnel afin de remplacer la prise périmée.

Ne pas altérer l'objectif de sécurité de la fiche polarisée.

Avant d'utiliser la poêle pour la première fois

S'assurer de retirer toutes les étiquettes et de bien nettoyer le plat et le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse ; rincer à fond et sécher.

MONTAGE

- Avant l'utilisation, s'assurer que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Installer l'appareil sur une surface plate horizontale, hors de la portée des enfants puisque certaines pièces du gril deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation.
- Toujours mettre le couvercle de verre en place pendant l'utilisation sauf indication contraire selon la recette.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise, s'assurer que:
 - la puissance de la prise correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique appliquée sur la fiche de l'accessoire.
 - la prise a un calibre de 15 A minimum.
 - la prise est convenable pour la fiche, sinon il faut la remplacer.
 - la prise est convenablement mise à la terre.
 - le fabricant décline toute responsabilité si ce mode d'emploi n'est pas respecté.

UTILISATION DE VOTRE POÊLE

Avant la première utilisation, nettoyer le plat et le couvercle dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher. Ne pas immerger le connecteur ou laisser le thermostat entrer en contact avec du liquide. « Assaisonner » la surface de cuisson antiadhésive en

couvrant légèrement d'huile à cuisson.

Retirer l'excès d'huile avec un essuie-tout.

1. Placer la poêle sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
2. Insérer le bulbe du connecteur dans le plat afin que les aiguilles électriques sur le plat soient complètement insérées dans le connecteur. Brancher le cordon à la prise.
3. Tourner le thermostat à la température désirée (consulter la page 7 pour la température de cuisson). Retirer le couvercle et préchauffer la poêle. La lampe témoin s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte (durée approximative de 5 à 10 minutes).
4. Préparer la nourriture pour la cuisson. Puisque le plat est enduit d'un fini antiadhésif, les aliments peuvent être préparés avec peu ou sans huile.
5. Placer les aliments dans le plat et cuire selon la grille de température. La chaleur doit être réglée selon la préférence personnelle et la particularité des aliments cuisinés.
Pendant la cuisson, la lampe témoin s'allume et s'éteint indiquant que la température désirée est maintenue.
6. Tourner le thermostat à « MIN » lorsque la cuisson est terminée. Débrancher le connecteur de la prise et ensuite de l'appareil.

ÉVÉNT À VAPEUR

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez régler la ventilation de la vapeur tel que désiré, selon les exigences des différentes recettes. Pour préparer les aliments sans vapeur, placer la molette de l'événement à vapeur (A) en position « OPEN ». Si pendant la cuisson plus de vapeur est requise dans le plat, placer la molette de l'événement de vapeur en position « CLOSE ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante, nettoyer le plat et le couvercle dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

Ne pas immerger le connecteur dans l'eau ou le laisser entrer en contact avec du liquide.

Pour de meilleurs résultats utiliser des ustensiles de nylon, plastique, en bois ou en caoutchouc.

Ne pas utiliser d'ustensiles en métal puisqu'ils peuvent égratigner la surface antiadhésive.

Ne pas couper les aliments sur la surface de cuisson.

Après chaque utilisation, nettoyer la surface antiadhésive avec un tampon nettoyant non métallique comme l'éponge récurrente tout usage* Scotch-Brite* ou le tampon nettoyant Dobie** Scotch-Brite*. Une pression ferme peut être exercée si nécessaire.

Ne pas utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour la cuisine.

Faire tremper le plat pour ramollir les résidus alimentaires n'est pas nécessaire.

Si, cependant, il est nécessaire de faire tremper le plat, ne pas le faire tremper pendant plus de deux heures. **Cela pourrait sinon endommager le fini antiadhésif.**

Avec le temps, le fini antiadhésif pourrait noircir sur l'élément chauffant.

Pour supprimer cette décoloration, utiliser un nettoyant commercial conçu pour les surfaces, comme le détachant Dip-it. Ces nettoyeurs sont vendus dans la plupart des épiceries et des quincailleries.

Pour obtenir de meilleurs résultats, respecter les instructions du fabricant, sans oublier d'essuyer toute solution nettoyante en contact avec l'extérieur de l'appareil.

Après le traitement du plat avec un nettoyant commercial, il est recommandé que la surface de cuisson soit légèrement essuyée avec une huile de cuisson avant l'utilisation.

Le fini extérieur du plat est facile à conserver et peut facilement sembler neuf.

Essuyer seulement les gouttes ou éclaboussures lorsqu'elles se produisent.

Si des aliments y brûlent, ils peuvent être retirés avec de l'eau savonneuse chaude et un tampon nettoyant. Rincer et essuyer.

IMPORTANT: Pour assurer une continuation précise du thermostat, il est important d'éviter de manipuler l'appareil de façon brusque lors de l'utilisation et de l'entreposage.

GRILLE DE TEMPÉRATURE

Aliment	Température	Cuisson approximative Durée en minutes
FRIRE		
Bacon	300° - 325°	8-10
Bacon canadien	275° - 300°	3-4
Poulet	325° - 350°	25-40
Œufs, frits	250° - 275°	3-5
Œufs, brouillés	250° - 275°	3-5
Poisson	325° - 375°	5-10
Pain doré	300° - 325°	4-6
Jambon		
1.2 1/2" épais	325° - 350°	10-12
3.4 1/2" épais	325° - 350°	14-16
Hamburgers		
1.2 1/2" épais	325° - 375°	8-12
Foie	325° - 350°	5-10
Steak	375° - 400°	4-5
Côtelettes de porc		
1.2 1/2" épais	325° - 375°	15-20
3.4 1/2" épais	325° - 375°	20-25
Pommes de terre, frites	300° - 350°	10-12
Saucisse		
En chapelet	300° - 325°	20-30
précuite	325° - 350°	10-12
Sandwichs grillées	300° - 325°	5-10
Steak, bœuf 1 1/2" épais		
Saignant	350° - 400°	6-7
Medium	350° - 400°	10-12
Steak, bœuf 1 1/2" épais		
Saignant	350° - 400°	8-10
Medium	350° - 400°	18-20
BRAISER ET RÔTIR		
Brunir	325° - 400°	5-10
Braiser	200° - 225°	45-60
MIJOTER		
Brunir	325° - 400°	10-15
Mijoter*	200° - 225°	30-90
CUIRE		
Crêpes	350° - 400°	2-3
Gâteau renversé	225° - 300°	25-35

*Ajouter du liquide additionnel pendant la cuisson, si nécessaire, pour obtenir la consistance désirée.



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 :

Veuillez 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.

Veuillez 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.