

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Si le câble d'alimentation est endommagé le faire remplacer par le fabricant ou un SAV agréé, afin d'éviter tout risque.
- L'appareil ne doit être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un dispositif de commande à distance.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans: les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.
- Utiliser uniquement le connecteur De'Longhi KS-120D fourni avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités mentales, physiques et sensorielles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne chargée de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et ses dangers.
Surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient constamment surveillés.
- Garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant et débrancher le connecteur. La prise du connecteur sur l'appareil doit être soigneusement séchée avant l'utilisation.
- Utiliser toujours l'appareil sur une surface plane sèche et résistante à la chaleur, à une hauteur de 85 cm au moins, hors de la portée des enfants.
- Ne pas placer de produits inflammables près de l'appareil.
- Laisser refroidir la plaque (pendant au moins 30 minutes) avant de la manipuler.
- ATTENTION: ne pas utiliser de charbon de bois ou autres combustibles du même type dans cet appareil.
- ATTENTION: ne pas retourner la plaque antiadhésive avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- ATTENTION: pour réduire les risques d'incendie, le bac récupérateur de graisse doit toujours être placé dans le grill. Pour débrancher l'appareil ne pas tirer sur le câble d'alimentation mais saisir la fiche et la retirer de la prise.
- Ne pas laisser l'appareil allumé sans surveillance, cela pourrait entraîner des risques.
- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935:2004.

DESCRIPTION (page 3)

1. Plaque antiadhésive réversible
2. Bac récupérateur de graisse
3. Dispositif de sécurité
4. Base
5. Cordon

L'appareil peut être utilisé de deux façons (plaque réversible).

- La plaque striée permet de cuire des steaks, côtelettes et viandes en général.
- La plaque lisse peut être utilisée pour cuire crustacés, œufs, légumes émincés et autres.

INSTALLATION ET ENTRETIEN

À la première utilisation

- Enlever tout le matériel d'emballage et les autocollants de la plaque et du bac récupérateur de graisse.
- Déconnecter le connecteur et nettoyer la plaque de cuisson ainsi que la base, à l'eau avec un produit vaisselle. Rincer et sécher soigneusement. S'assurer que la prise du connecteur sur la plaque est bien sèche.
- Appliquer une légère couche d'huile végétale sur la surface de cuisson ou utiliser un spray de cuisson antiadhésif. Retirer l'huile en excès.

Préparation de l'appareil

- Poser la base sur un plan de travail. Mettre le bac récupérateur de graisses en métal. Placer la plaque de cuisson sur la base. La prise de la plaque doit se trouver du même côté que le dispositif de sécurité.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il n'est pas installé selon la procédure indiquée page 3.

Mise en marche de l'appareil

- Brancher le connecteur dans la prise de la plaque. Il est impossible d'insérer le connecteur du cordon si la plaque n'est pas montée correctement sur la base.

- Brancher la fiche du câble d'alimentation dans une prise électrique.
- Régler le sélecteur de température au maximum. Le voyant rouge s'allume. Préchauffer 4 à 6 minutes. Il est normal que pendant le préchauffage le voyant s'allume et s'éteigne cycliquement.
- Pour un dorage parfait et pour marquer les hamburgers, steaks, hot dog, saucisses, tranches de poisson, escalopes de poulet et autres viandes, mettre le sélecteur de température sur **3**.
Pour réchauffer des aliments cuisinés précédemment, maintenir les aliments au chaud ou pour cuire des aliments plus délicats, qui requièrent des températures de cuisson plus basses, mettre le sélecteur sur **1** ou **2**.

Arrêt de l'appareil

- À la fin de la cuisson mettre le sélecteur de température sur **0**.
- Débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer des parties.
- Utiliser les poignées fournies pour manipuler l'appareil.

Temps de cuisson

- Utiliser le tableau suivant comme référence pour les quantités et temps de cuisson. Les temps de cuisson indiqués 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 jamais poser d'aliments congelés directement sur la plaque: ils pourraient durcir. Surveiller les aliments et ajuster le temps de cuisson si nécessaire. Pour une cuisson plus uniforme retourner régulièrement les aliments.

Aliments	Temps approximatif (minutes)	Degré de la cuisson
Steak	8 - 15	Jusqu'au degré de cuisson désiré
Bacon	8 - 15	Degré de cuisson désiré
Côtelettes de porc, désossées	15 - 20	La viande ne doit plus être rose
Poulet en morceaux	25 - 30	Piquer avec la pointe d'un couteau; le jus qui s'écoule doit être clair.
Hamburger de 1 cm d'épaisseur	8 - 10	La viande ne doit plus être rose
Saucisses / croquettes de viande	12 - 15	La viande ne doit plus être rose
Hot dog	8 - 10	Cuit à cœur
Poisson entier	8 - 10	Chair opaque qui se détache à la fourchette
Filets de poisson	10 par 2,5 cm d'épaisseur	Chair opaque qui se détache à la fourchette

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Pour un meilleur résultat, préchauffer la plaque avant la cuisson .
- Les pièces de viande tendre sont les plus adaptées à la cuisson à la plancha. Faire mariner les viandes un peu plus dures une nuit pour les attendrir.
- Pour éviter de rayer la surface de cuisson quand on retourne l'aliment, utiliser toujours une spatule en plastique ou en bois. Poisson ou viande devraient, si possible, être retournés une seule fois. Il est inutile de retourner souvent l'aliment car la viande pourrait se dessécher.

Ne jamais couper l'aliment directement sur la plaque.

- Pour cuisiner des légumes, poisson ou viande huiler légèrement la plaque de cuisson à l'aide d'un spray de cuisine ou appliquer 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 jamais cuire la viande trop longtemps.
- Si l'aliment attache nettoyer la surface de temps en temps avec du papier essuie-tout légèrement huilé.

Note

- Il est tout à fait normal que lors de la première utilisation il se produise un léger dégagement d'odeur et de fumée.
- À la fin de la cuisson et quand l'appareil est complètement refroidi (il faut au moins 30 minutes) racler la surface de la plaque lisse ou de la plaque striée à l'aide d'une spatule en plastique. Si on utilise une spatule en plastique trop longtemps sur une surface chaude le plastique pourrait fondre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- À la fin de la cuisson débrancher la fiche et laisser refroidir complètement l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il est encore chaud.
- Déconnecter le cordon. Si nécessaire nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

NE JAMAIS PLONGER LE CORDON DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.

- Retirer la plaque de la base et éliminer la graisse recueillie dans le bac récupérateur de graisse en métal. La plaque antiadhésive peut être lavée au lave-vaisselle. Le bac récupérateur de graisse et la base en plastique doivent être lavés à la main.
- Pour nettoyer la surface de cuisson ne pas utiliser d'éponges abrasives en laine d'acier ou de détergents agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits décapants pour fours,

parce qu'ils pourraient endommager la surface

- Décoller les aliments qui ont attaché à l'aide d'une spatule en plastique. Laver les poignées après chaque utilisation. Sécher 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. Pour le nettoyer le frotter avec un chiffon doux.
- Le logement du connecteur de l'appareil doit être soigneusement séché avant l'utilisation.

EXCLUSION 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.

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.