

ELECTRIQUE ANTIADESIF
GRIL ELECTRIQUE SANS FUMÉE
avec ventilateur d'extraction de fumée



MODE D'EMPLOI



USER MANUAL

ELECTRIC NON-STICK
SMOKE-LESS* GRILL
with smoke extraction fan



IMPORTANT SAFEGUARDS.....2

BEFORE FIRST USE3

PARTS AND FEATURES.....4

USAGE5

SUGGESTED COOKING TIMES6

HELPFUL TIPS.....6

TROUBLESHOOTING7

CLEANING8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. Read all instructions before use.
- 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug or unit in water or any other liquid.
- 4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 6. Unplug unit from outlet when not in use. Allow the unit to cool completely before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- 7. Do not operate the appliance with damaged cord/plug, grilling plate, drip tray or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination and/or repair.
- 8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause hazards and is prohibited.
- 9. Do not use outdoors.
- 10. Do not let cord hang over edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- 11. Place the appliance on a leveled heat-resistant surface.
- 12. Do not place it on a surface that could become hot. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 13. Always clean the appliance after each use. Never use abrasive cleaning products, oven cleaners or scrubbing pads for cleaning. The non-stick coating might become damaged.
- 14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 15. Always attach the plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn knob to “OFF”, then remove the plug from the wall outlet.
- 16. Do not use this appliance for other than its intended use.
- 17. Do not pour any liquids onto the grilling plate, as this could cause a fire.
- 18. Do not place cooking utensils on the grilling plate when it is hot, during cooking, keeping warm or reheating.
- 19. Do not cover any part of the grill with aluminum foil. This will cause the appliance to overheat.
- 20. Never use the appliance without the grilling plate and drip tray in place. Always fully assemble the appliance prior to plugging in the power outlet and switching it on. Do not use the appliance if the grilling plate or drip tray is warped or deformed in any way.
- 21. Refer to assembly instructions on page 5 for proper assembly of all the components.
- 22. This appliance is not intended for deep frying foods.

PACKAGE CONTENTS

! WARNING: CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and splatter may occur during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

- Position the appliance so that it is never against a wall or in a corner, against curtains or upholstery.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not touch the hot appliance surfaces while the unit is on or while cooling.
- All users of this appliance must read and understand this User's Manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

No user-serviceable parts inside, contact qualified service personnel.
A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over long cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and
- 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG (FOR 2-PRONG PLUG ONLY)

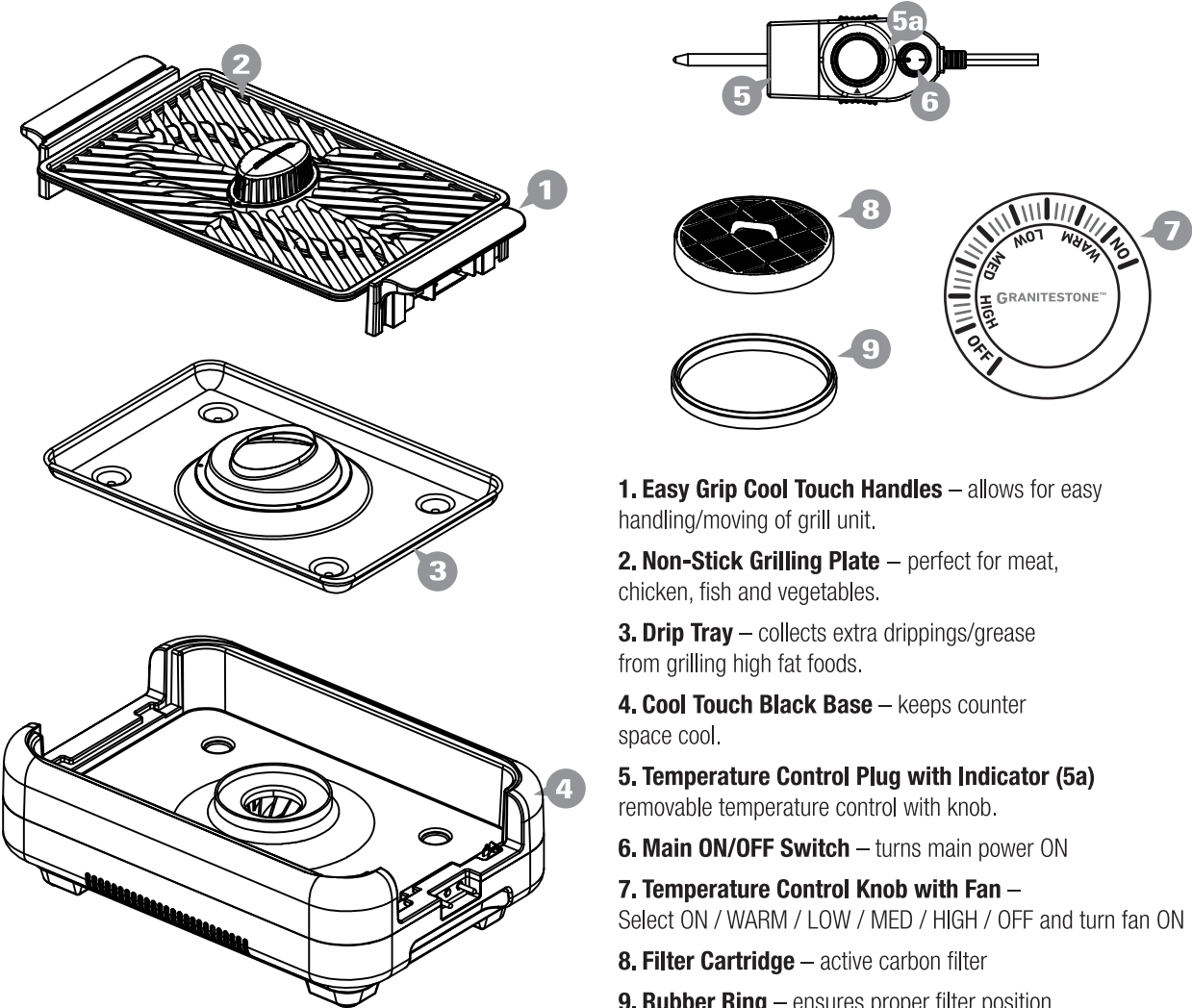
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

BEFORE FIRST USE

Unpack the unit and remove all packaging materials. Before using the unit for the first time, wipe the black base with a clean damp cloth to remove any dust from shipping, dry it thoroughly. Clean the grilling plate and drip tray. Refer to p. 8 for complete cleaning instructions.

WARNING: Do not immerse the cord, and plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers.

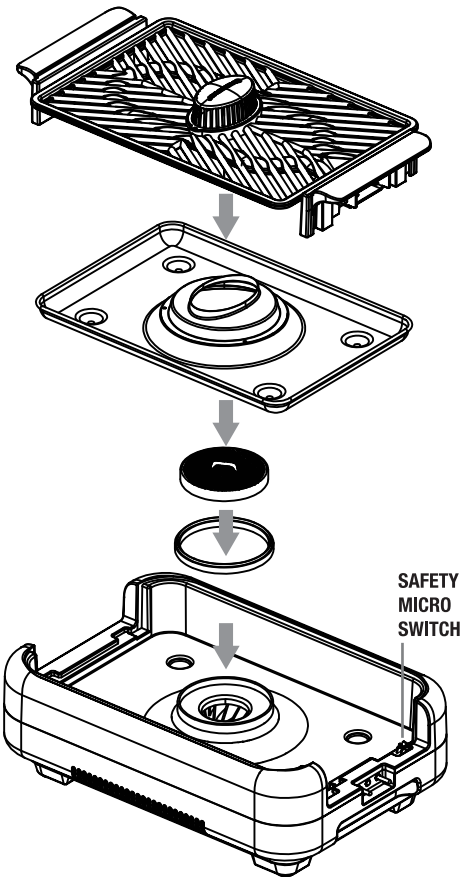
PARTS AND FEATURES



- 1. Easy Grip Cool Touch Handles** — allows for easy handling/moving of grill unit.
- 2. Non-Stick Grilling Plate** — perfect for meat, chicken, fish and vegetables.
- 3. Drip Tray** — collects extra drippings/grease from grilling high fat foods.
- 4. Cool Touch Black Base** — keeps counter space cool.
- 5. Temperature Control Plug with Indicator (5a)** removable temperature control with knob.
- 6. Main ON/OFF Switch** — turns main power ON
- 7. Temperature Control Knob with Fan** — Select ON / WARM / LOW / MED / HIGH / OFF and turn fan ON
- 8. Filter Cartridge** — active carbon filter
- 9. Rubber Ring** — ensures proper filter position

ASSEMBLY:

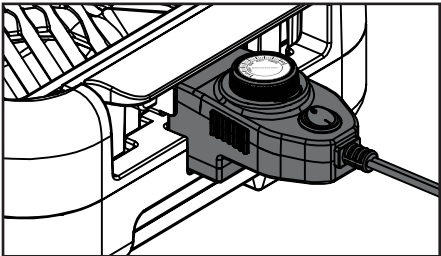
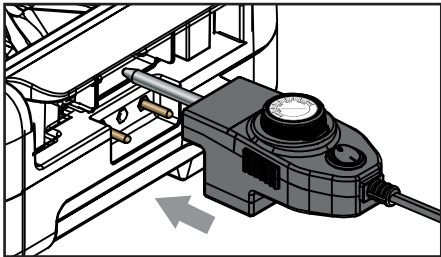
1. Assemble all of the pieces of the grill, as shown below.



2. The grill is equipped with a micro switch, preventing the unit (fan) from operating if the grill plate is not properly placed.

3. IMPORTANT: Make sure that both, the ON/OFF Switch and Temperature Control Knob are in OFF position, and that it is NOT plugged into the wall outlet. Insert the Temperature Control Plug into the side of the grilling plate, as shown below.

MAKE SURE TO INSERT TEMPERATURE CONTROL PLUG ALL THE WAY IN, OR THE GRILL WILL NOT TURN ON. THE TWO PRONGS LOCATED ON THE BLACK BASE MUST FULLY GO INTO THE CONTROL PLUG.



PLUG FULLY INSERTED

4. Plug the cord into a wall outlet and set to desired temperature.

COOKING:

CAUTION: Use caution when cooking. Hot oil, grease or juices may splatter when grilling. Do not touch any hot surfaces. Do not attempt to cut food on the grill during the cooking process.

NOTE: The first time you use your grill, it may emit a slight odor and you may see some smoke coming off the grilling plate. This is NORMAL. The odor and smoke will go away after a few minutes.

1. Make sure the appliance is clean, dry and fully assembled.
2. Press the ON/OFF Switch located on the Temperature Control Plug to ON position. The indicator will light up indicating that the power is ON.
3. Next, turn the Temperature Control Knob to the desired temperature (WARM / LOW / MED / HIGH). This will also turn on the fan. When the desired temperature setting has been reached, the light will shut off. **Please note, when the light shuts off, this does not mean the grill is OFF.**
4. Let the grill preheat for approximately 5 minutes. Place desired food onto the grill plate to cook. If cooking small items, place on metal or wooden skewers to avoid food falling through the openings of the grill. To prevent the wooden skewers from burning, soak them in water for about 10 minutes beforehand.
5. When you have finished cooking, turn the control knob to OFF position. Press the ON/OFF Switch located on the Temperature Control Plug to OFF position, the fan will turn off. Unplug from the wall outlet and let the unit cool completely before taking parts off for cleaning.

Use the following table for reference only when using the grill.

FOOD	TEMPERATURE	TIME
Boneless chicken breasts (½ inch thick)	HIGH	10-15 min
Steak (½ - 1 inch thick)	HIGH	10-15 min
Fish filets (½ inch thick)	HIGH/MED	10 min
Hamburgers	HIGH/MED	7-10 min
Shrimp	HIGH/MED	5-7 min
Sausages or hot dogs	HIGH/MED	8-10 min
Bacon or ham	HIGH/MED	8-10 min
Vegetables	HIGH/MED	3-5 min

TIPS:

- For best results, always preheat the grill for approximately 5 minutes to make sure the grill is hot. This will help to seal in all of the natural juices.
- If using wooden or bamboo skewers when cooking kebobs, it is highly recommended to soak the skewers in water for 10 minutes. This will prevent the skewers from scorching or burning during the grilling process.

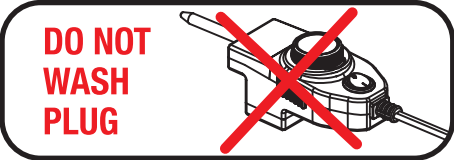
PROBLEM	SOLUTION
TOO MUCH SMOKE DURING GRILLING Grilling fatty foods: When grilling fatty meats or any other food with fatty ingredients, you will notice some smoke emitting from the food. Some splashing may occur. Once it hits the heating element, it will burn, therefore producing smoke.	<u>SOLUTION 1: CHECK THE FILTER</u> Ensure the filter is not clogged. Refer to Cleaning instructions to properly clean the filter.
	<u>SOLUTION 2: VENTILATION</u> Ensure the unit is not placed near the fan, air conditioner and/or vent, as it may slow down the operation of the smoke extraction fan.
	<u>SOLUTION 3: CHECK TO MAKE SURE FAN SWITCH IS ON</u> Always turn ON the fan switch located on the Temperature Control Plug.
	<u>SOLUTION 4: CHECK PROPER GRILLING PLATE ASSEMBLY</u> The grill is equipped with a micro switch, preventing the unit (heat and fan) from operating if the grill plate is not properly placed. The fan will only turn on with the grilling plate in proper position.
FOOD KEEPS FALLING THROUGH THE SPACES BETWEEN THE GRILL BARS.	<u>SOLUTION 1: CUT INGREDIENTS IN LARGER PIECES</u> To prevent food from falling into the drip tray during cooking, do not place small pieces of food on the surface of the grill. If pieces fall through, turn off the grill and let it cool off. CAUTION: Grill plate and drip tray will be hot. Let cool off before cleaning. Lift the grill plate and remove the food pieces.

User Maintenance: any other servicing should be performed by an authorized service representative.

CAUTION: Always unplug from electrical outlet and allow to cool completely before cleaning.

DO NOT IMMERSE THE TEMPERATURE CONTROL PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. This may cause electrical shortage and bodily harm. Do not use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to clean the surface! It may damage the coating.

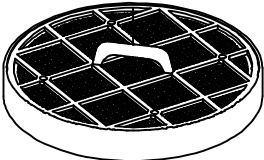
1. Turn the Control Knob to OFF position. Make sure the power cord is unplugged. Let the unit cool completely.
2. Remove the Temperature Control Plug from the unit. **DO NOT WASH THE PLUG OR PLACE IN DISHWASHER.** Wipe clean with cloth, if needed.
3. Use paper towels to wipe off any excess grease or residue left on the grill plate. You may use wooden or plastic spatula to scrape off any remaining food residue. Lift and remove the grill plate from the black base. Wipe the surface clean under warm running water with soft cloth. You may also place it in the dishwasher.
4. Lift up and empty the drip tray. Wipe the extra grease with paper towels. Wash the drip tray in warm, soapy water. You may also place it in the dishwasher.
5. Only use a damp cloth or sponge to wipe the black base. Do not submerge the black base in water, or place in the dishwasher. The black base contains the fan motor and will get damaged by water.
6. Make sure the grill plate and drip tray are **completely dry** before next use. **Do not plug the power cord into the wall outlet if the grill is still wet.**



CLEANING THE FILTER

AFTER ABOUT 80 USES, OR WHEN FILTER BECOMES CLOGGED, FOLLOW BELOW STEPS TO CLEAN IT.

1. Remove the grilling plate and drip tray. Lift out the filter, remove the rubber ring. **Always handle the filter with care and do not drop it.**
2. Clean the filter with dry brush. Do not use any wet brush or cloth to clean. Then place it in the pre-heated oven for 4 hours at 500°F on a lined cookie sheet.
3. After 200 uses, it is suggested to replace with a new filter.



Filter Cartridge

PROBLÈME	SOLUTION			
TROP DE FUMÉE PENDANT LE GRILLAGE	Assurez vous que le filtre ne soit pas obstrué. Référez vous aux instructions de nettoyage pour nettoyer le filtre.			
Grillage d'aliments gras : En faisant cuire de la viande grasse ou d'autres aliments gras, vous remarquerez de la fumée émanant des aliments. Il peut y avoir des éclaboussures. En tombant sur les éléments, cette graisse brûlera avant de produire de la fumée.	SOLUTION 2: VENTILATION Assurez vous que l'unité ne soit pas placée trop près d'un ventilateur, d'un climatiseur ou d'un trou de ventilation car ceci pourrait ralentir le fonctionnement du ventilateur d'extraction.			
	SOLUTION 3: VÉRIFIEZ POUR VOUS ASSURER QUE LE BOUTON DU VENTILATEUR SOIT BIEN À LA POSITION MARCHE. ALLUMEZ toujours le ventilateur avec le bouton qui est sur le bouchon de contrôle de température.			
	SOLUTION 4: VÉRIFIEZ LE BON ASSEMBLAGE DE LA PLAQUE À GRILLADE Le grill est équipé d'un micro interrupteur pour prévenir l'appareil (chaleur et ventilation) d'opérer si la plaque à grillades n'est pas bien placée. Le ventilateur ne s'allumera que si la plaque à grillade est en bonne position.			
LES ALIMENTS TOMBENT À TRAVERS LES ESPACES DU GRIL.		SOLUTION 1: COUPEZ LES INGRÉDIENTS EN PLUS GROS MORCEAUX. Pour prévenir que les aliments ne tombent dans la lèchefrite pendant la cuisson, ne placez pas de petits morceaux d'aliments sur la surface du grill. Si des morceaux tombent, éteignez le grill et laissez-le refroidir. ATTENTION : La plaque à grillades et la lèchefrite seront chaudes. Laissez refroidir avant de nettoyer. Soulevez la plaque à grillade et retirez les morceaux.		

Toute autre réparation ou entretien devrait être fait par un représentant de service autorisé.

NETTOYAGE

ATTENTION : Débranchez toujours l'appareil de la prise et le laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. NE PAS IMMERGER LA PRISE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. Ceci pourrait causer un court circuit ou des blessures corporelles. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, des tampons à récurer ou de la laine d'acier pour nettoyer la surface ! Ceci pourrait endommager le revêtement.

1. Tournez le bouton de contrôle en position OFF. Assurez-vous que le cordon électrique soit débranché. Permettez à l'appareil de se refroidir.

2. Enlevez la prise de contrôle de température de l'appareil. **NE LAVEZ PAS LA PRISE ET NE PLACEZ-LA PAS DANS LE LAVE VAISSELLE.** Essayez avec un linge si nécessaire.

3. Utilisez un essuie tout pour essuyer l'excès de gras ou de résidus se trouvant sur la plaque à grillades. Vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique pour gratter ce qui reste de résidus alimentaires. Levez et retirez la plaque à grillades de la base noire de l'appareil. Essayez la surface sous l'eau courante tiède avec un linge doux pour nettoyer. Vous pouvez aussi la mettre au lave vaisselle.

4. Retirez et videz la lèchefrite. Essayez l'excédant de gras avec des essuie tout. Lavez la lèchefrite dans de l'eau tiède savonneuse. Vous pouvez aussi la mettre au lave vaisselle.

5. Utilisez seulement un linge ou une éponge humide pour essuyer la base noire du grill. N'immergez pas la base noire dans l'eau et ne la mettez pas au lave vaisselle. Le moteur du ventilateur se trouve dans la base noire et elle serait endommagée par l'eau.

6. Assurez-vous que la plaque à grillades et la lèchefrite soient **complètement sèches** avant de l'utiliser la prochaine fois. **Ne branchez pas dans une prise murale si le grill est encore mouillé.**

CHANGER LE FILTRE

APRÈS PLUS OU MOINS 80 USAGES, OU LORSQUE LE FILTRE DEVIENT OBSTRUÉ, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR LE NETTOYER.

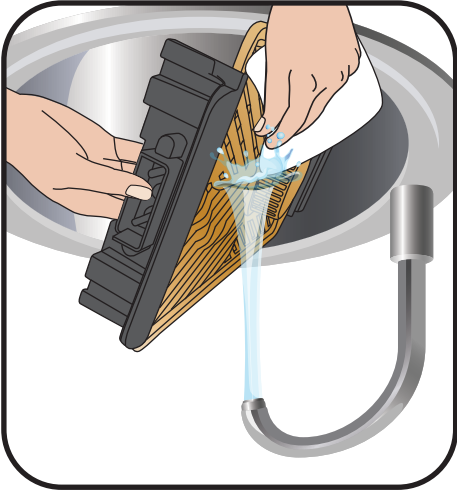
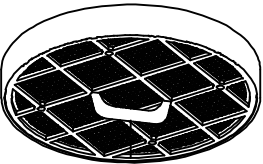
1. Retirez la plaque à grillades et la lèchefrite. Retirez le filtre et enlevez l'anneau de caoutchouc. Manipulez le filtre avec précaution et faites attention de ne pas l'échapper.

2. Nettoyez le filtre avec une brosse sèche. N'utilisez pas de brosse ni de linge mouillé pour nettoyer. Ensuite placez le filtre dans un four chauffé à 500°F pendant 4 heures sur une tôle à biscuits tapissée.

3. Après 200 usages, nous suggérons de remplacer le filtre avec un neuf.

GOTHAM STEEL® ELECTRIC SMOKELSS GRILL SMALL ITEM NO. 7143FEMDB DISTRIBUÉ PAR EMSON® NEW YORK, NY 10001, E.-U. ©2020 EMSON® TOUTS DROITS RÉSERVÉS. FABRIQUÉ EN CHINE.

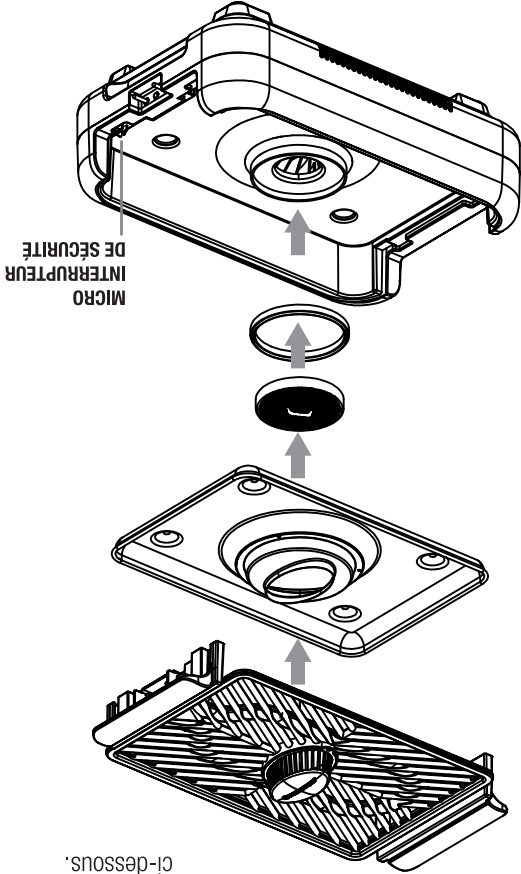
Cartouche de filtre



NE PAS
LAVER LE
BOUCHON

ASSEMBLAGE :

1. Assemblez toutes les pièces du grill tel que démontré ci-dessous.

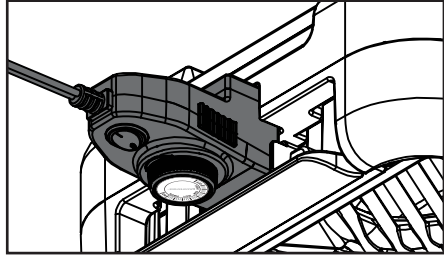
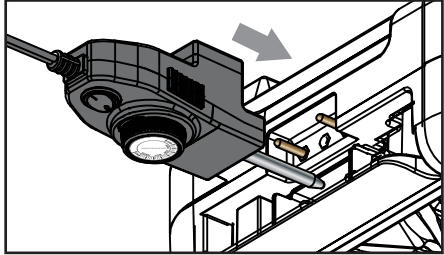


2. Le grill est équipé d'un micro interrupteur pour prévenir l'appareil (ventilateur) d'opérer si la plaque à grilles n'est pas bien placée.

MICRO
INTERRUPTEUR
DE SÉCURITÉ

3. IMPORTANT : Assurez-vous que le bouton MARCHÉ/ARRÊT et la poignée de contrôle de température soient réglés à la position d'arrêt (OFF) et NON branchés dans la prise électrique murale. Insérez le bouton de contrôle de température dans le côté de la plaque de grilles tel que démontré ci-dessous.

ASSUREZ-VOUS D'INSÉRER LE BOUTON DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE AU COMPLET, SI NON LE GRIL NE S'ALLUMERA PAS. LES DEUX BROCHES SITUÉES SUR LA BASE NOIRE DOIVENT ÊTRE BIEN INSÉRÉES DANS LE BOUTON DE CONTRÔLE.



4. Branchez le cordon dans une prise murale et réglez à la température désirée.

CUISSON :

ATTENTION : Soyez prudent pendant la cuisson. L'huile chaude, la graisses ou les jus pourraient éclabousser pendant la grillade. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'essayez pas de couper les aliments sur le grill pendant leur cuisson. NOTEZ : Il se pourrait, la première fois que vous utiliserez votre grill, qu'il émette une légère odeur ou de la fumée venant de la plaque à grilles. Ceci est NORMAL. L'odeur et la fumée se dissiperont après quelques minutes.

1. Assurez-vous que l'appareil soit propre, sec et complètement assemblé.
2. Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT situé sur le bouton de contrôle de température pour qu'il soit en position allumé (ON). L'indicateur DEL s'allumera pour indiquer que l'appareil est en MARCHÉ.
3. Ensuite, réglez le bouton de contrôle de température à la température désirée (RECHAUFFER/BAS/MED/HAUT). Ceci allumera aussi le ventilateur. Une fois la température requise est atteinte, la lumière s'éteindra. Notez s'il vous plaît que la lumière qui s'éteint n'indique pas que l'appareil est ÉTEINT.

4. Laissez réchauffer le grill pendant à peu près 5 minutes. Placez les aliments que vous voulez faire cuire sur la plaque à grilles. Si vous faites cuire des petits aliments places des brochettes en bois ou en métal pour empêcher les aliments de passer à travers les ouvertures du grill. Pour empêcher que les brochettes ne brûlent, trempez-les dans l'eau pour à peu près 10 minutes avant de les placer.

5. Lorsque vous aurez fini la cuisson, réglez la poignée de contrôle à la position OFF pour l'éteindre. Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT situé sur le bouton de contrôle de température pour qu'il soit en position arrêt (OFF). Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir avant de retirer les pièce pour le nettoyage.

Utilisez le tableau suivant comme référence seulement en utilisant le grill.

ALIMENTS TEMPÉRATURE TEMPS

CONSEILS :

- Pour les meilleurs résultats, préchauffez toujours le grill pendant à peu près 5 minutes pour vous assurer qu'il soit chaud. Ceci aidera à enlever les jus naturels.
- Si vous utilisez des brochettes en bois ou en bambou, il est fortement recommandé de les tremper dans l'eau pendant à peu près 10 minutes. Ceci empêchera les brochettes de se carboniser ou de brûler pendant la grillade.

Poitrines de poulet	HAUT	10 -15 min
déossées (½ pouce d'épaisseur)	HAUT	10 -15 min
Steak (½ - 1 pouce d'épaisseur)	HAUT/MED	10 min
Filets de poisson (½ pouce d'épaisseur)	HAUT/MED	7-10 min
Hamburgers	HAUT/MED	5-7 min
Crevettes	HAUT/MED	8-10 min
Saucisses ou saucisses à hot dog	HAUT/MED	8-10 min
Bacon ou jambon	HAUT/MED	8-10 min
Légumes	HAUT/MED	3-5 min



ATTENTION : SURFACES CHAUDES Cet appareil génère de la chaleur et il peut y avoir des éclaboussures pendant l'utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour prévenir le risque de brûlures, d'incendie ou autre blessure ou dommage à la propriété.

ATTENTION : Cet appareil est chaud durant l'usage et continue à être chaud un certain temps une fois qu'il est éteint. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les parties de métal refroidir avant le nettoyage.

- Positionnez l'appareil pour qu'il ne soit jamais contre le mur ou dans un coin, ni contre les rideaux ou autres tissus.

- Ne déposez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ni lorsqu'il est chaud..

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est allumé ou en train de refroidir.

- Tout usager de cet appareil doit lire et comprendre le Mode D'emploi avant de l'opérer ou de le nettoyer.

- Si l'appareil arrête de fonctionner durant l'usage, débranchez-le immédiatement. N'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer s'il ne fonctionne pas.

- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Les pièces de cet appareil ne peuvent pas être réparées par l'utilisateur ; contactez un technicien de service qualifié. Nous fournissons un cordon électrique qui est court pour réduire le danger de s'entortiller ou de trébucher sur un cordon plus long. Il existe des rallonges détachables mais celles-ci doivent être utilisées avec prudence.

Si vous utilisez un cordon électrique détachable d'extension :

(1) La puissance électrique de la rallonge doit être aussi haute que la puissance électrique de l'appareil.

(2) Si l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser une rallonge mise à la terre à 3 broches;

(3) Le cordon doit être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table car il pourrait être tiré par des enfants ou quelqu'un pourrait trébucher.

PRISE POLARISÉE (POUR PRISE À 2 FICHES SEULEMENT)

Cet appareil a une prise polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne pourra entrer que d'une façon dans une prise de courant. Si vous voyez que la prise n'entre pas bien dans la prise de courant, inversez-la. Si toutefois vous ne réussissez pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise d'aucune façon.

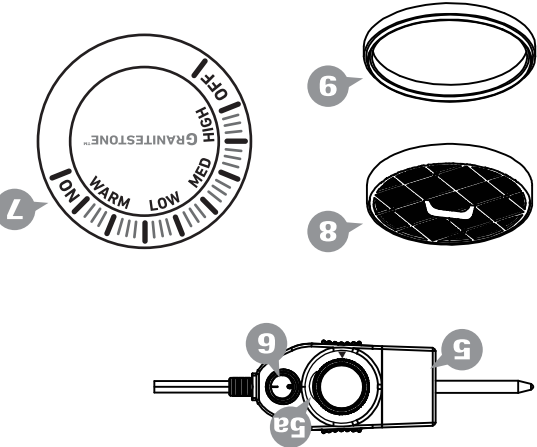
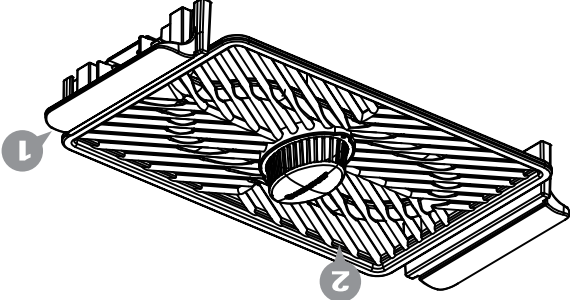
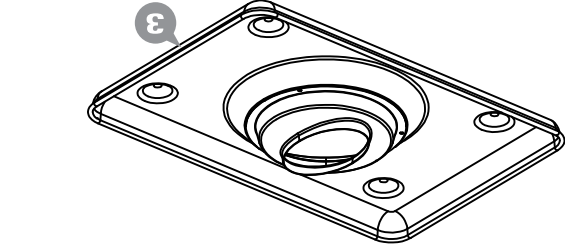
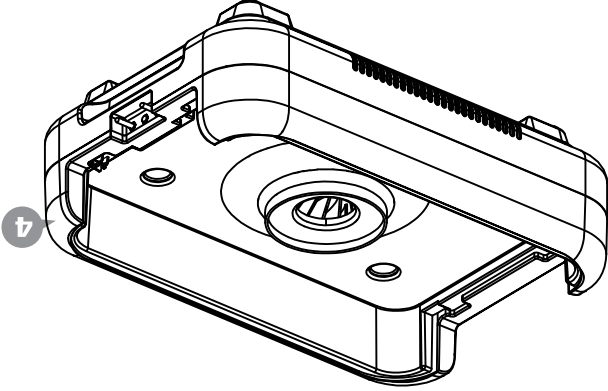
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Déballiez l'appareil et enlevez tout le matériel d'emballage. Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, essuyez la base noire avec un linge propre et humide pour y enlever la poussière venant du transport. Nettoyez la plaque de grille et la lèchette.

Référez-vous à la page 8 pour les instructions complètes de nettoyage.

de nettoyeurs abrasifs.

ATTENTION : N'immergez pas le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou quelque autre liquide. N'utilisez pas



1. Poignée à prise facile et froide au toucher — facilite la manipulation/le déplacement de l'unité.

2. Plaque à grilles anti adhésive — Parfait pour préparer la viande, le poulet, le poisson et les légumes.

3. Lèchette — Reçoit les jus/la graisse venant du grillage d'aliments gras.

4. Base noire fraîche au toucher — Tiént le comptoir frais.

5. Bouton de contrôle de température avec indicateur DEL (5a) — contrôle de température amovible avec poignée.

6. Bouton principal MARCHE/ARRÊT — ALLUME l'appareil

7. Bouton de contrôle de température avec ventilateur — Sélectionner MARCHE (ON) /RECHAUFFER (WARM)/BAS (LOW) / MEDIUM (MED) / HAUT (HIGH) /ARRÊT (OFF) et allume la ventilation.

8. Cartouche de filtre — filtre à charbon actif

9. Anneau en caoutchouc — assure la position adéquate du filtre

SAUVEGARDES IMPORTANTES.....	2
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	3
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	4
USAGE	5
SUGGESTIONS POUR LE TEMPS DE CUISSON	6
CONSEILS UTILES.....	6
DÉPANNAGE	7
NETTOYAGE.....	8

SAUVEGARDES IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil électrique, vous devez toujours prendre certaines précautions :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques n'immergez pas le cordon ni la prise électrique ni l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance constante est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près des enfants.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (incluant les enfants avec capacités physique, sensorielles ou mentales réduites, ni pour des personnes sans expérience ni savoir à moins qu'elles ne soient bien supervisées et bien instruites sur le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Permettez à l'appareil de refroidir avant de poser ou enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. N'opérez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ni si l'appareil ne fonctionne pas bien, ni s'il est échappé ou endommagé de quelque façon Rapportez l'appareil au point de service le plus près pour qu'il soit examiné, ou réparé.
8. L'usage d'accessoires non recommandés et non vendus du manufacturier pourrait posé un danger. C'est donc prohibé.
9. N'utilisez pas à l'extérieur.
- 10 Ne laissez pas pendre le cordon électrique d'une table ou d'un comptoir, ni être en contact de surfaces chaudes.
11. Placez l'appareil sur une surface lisse et plane résistante à la chaleur.
12. Ne placez pas sur une surface qui pourrait devenir chaude. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique ni dans un four qui chauffe.
13. Nettoyez toujours l'appareil après l'avoir utilisé. N'utilisez jamais des produits de nettoyage abrasifs, des nettoyeurs pour fours ou des tampons à recurer pour nettoyer l'appareil. Ceci pourrait endommager le revêtement anti adhésif.
14. Une extrême prudence doit être prise lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
15. Commencez toujours par brancher la prise à l'appareil et ensuite l'appareil à la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton à "OFF", ensuite débranchez la prise de la prise murale.
16. N'opérez pas l'appareil pour autre usage que celui intentionné.
17. Ne versez pas de liquide sur la plaque à grillades car ceci pourrait causer un incendie.
18. Ne placez pas d'ustensiles sur la plaque à grillades lorsqu'elle est chaude en mode réchauffement ou en train de chauffer.
19. Ne couvrez aucune partie du gril de papier d'aluminium. Ceci causerait l'appareil de surchauffer.
20. N'utilisez jamais l'appareil sans sa plaque à grillades et sa lèchefrite en place. Assemblez toujours l'appareil complètement avant de le brancher et de l'allumer. N'utilisez pas pas l'appareil si la plaque à grillades ou la lèchefrite sont déformés de quelque façon.

21. Référez-vous aux instructions d'assemblage à la page 5 pour le bon assemblage de toutes les pièces.

22. Cet appareil n'est pas fait pour la grande friture.