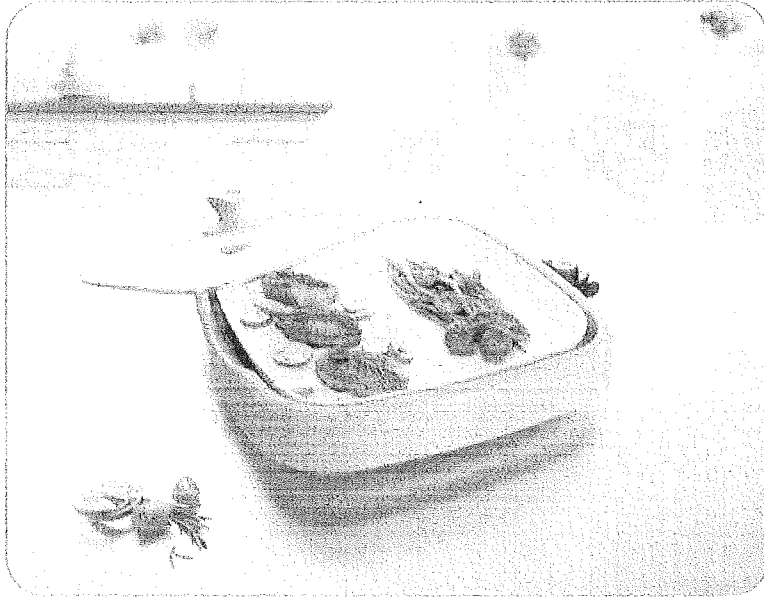


23580



Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

Instruction manual
starting on page 14

Mode d'emploi
à partir de la page 24

Handleiding
vanaf pagina 34

DE

GB

FR

NL

Contenu

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi _____	25
Consignes de sécurité _____	25
Utilisation adéquate _____	25
Risques de blessure _____	25
Pour votre santé _____	26
Le bon endroit d'installation _____	26
Le bon usage _____	26
Dispositions de la garantie _____	27
Étendue de la livraison et vue générale de l'appareil _____	28
Avant la première utilisation _____	29
Utilisation _____	29
Conseils et astuces pour la préparation _____	31
Nettoyage _____	32
Suppression des défauts _____	32
Données techniques _____	32
Élimination _____	33

Chère cliente, cher client,

nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre barbecue en céramique. Avec cet appareil, vous pouvez cuisiner des plats, rôtir et faire des grillades. Et grâce au revêtement anti-adhérent en céramique, le nettoyage est un jeu d'enfant.

Nous souhaitons que votre nouveau barbecue en céramique vous donne entière satisfaction et bon appétit !



Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les documents d'accompagnement.

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.



Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.



Convient aux aliments.

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- L'appareil est destiné à cuire, rôtir et faire griller des aliments.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- L'appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but indiqué et selon la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions. Une erreur de manipulation et un traitement non approprié peuvent causer des pannes sur l'appareil et causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou un manque de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette personne des instructions pour utiliser l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Risques de blessure

- Attention : Risque d'asphyxie et de blessure ! Gardez le matériel d'emballage et l'appareil éloignés des enfants et des animaux. L'appareil n'est pas un jouet !
- Attention : Risque de brûlure ! Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veuillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler l'appareil. Nettoyez, transportez et rangez l'appareil uniquement s'il a complètement refroidi.
- Attention : Danger d'ébouillement par la chaleur, la vapeur brûlante ou la condensation ! Nous recommandons d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine, lorsque vous ouvrez le couvercle et lorsque vous retirez ou déposez des aliments.



Pour votre santé

- L'appareil peut comporter des résidus de production. Pour éviter les problèmes pour la santé, nettoyez l'appareil, la surface en céramique pour rôtir et griller et le couvercle en verre à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre pour éviter toute formation de bactéries !



Le bon endroit d'installation

- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Posez l'appareil en respectant toujours une distance d'environ 10 cm de tous les côtés et avec un espace de 30 cm au-dessus, sur une surface sèche, plate et résistante à la chaleur.
- Gardez suffisamment de distance par rapport aux autres sources de chaleur, comme par exemple les plaques de cuisson ou les fours afin d'éviter des dommages sur l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne devra jamais être posé et utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- Afin de prévenir contre les électrocutions, posez l'appareil sur un endroit où l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche électrique ne puissent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Le câble ne doit pas pendre de la surface où est posé l'appareil afin d'éviter tout arrachage de l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble pour déplacer l'appareil.
- Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.



Le bon usage

- Attention : Risque d'incendie ! N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'air.
- Ne recouvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement pour éviter tout risque d'incendie.
- Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Lorsque l'appareil ou des parties de l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche électrique présentent des dom-

mages visibles, il est interdit de faire fonctionner l'appareil. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou lorsque l'appareil est tombé. Faites-le vérifier par un service autorisé.

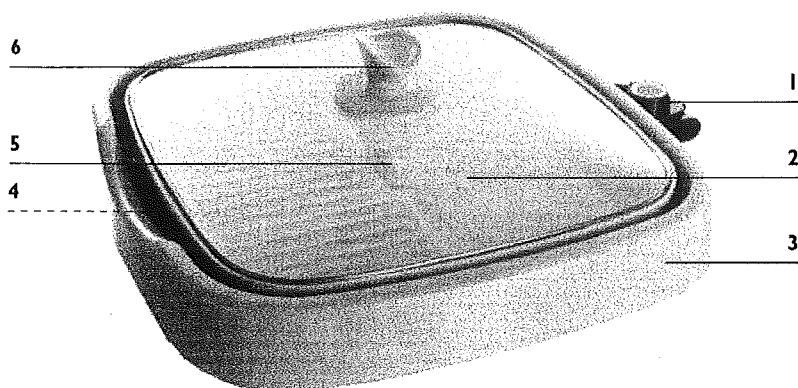
- Ne tentez jamais de réparer vous-même un appareil électrique, mais recherchez le service après-vente/le professionnel le plus proche pour assurer votre propre sécurité. Contactez le service après-vente en cas de dommages.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. En cas d'utilisation d'accessoires non autorisés par le constructeur, toute exigence de garantie devient caduque.
- Ne mettez pas dans l'appareil des aliments dans du film de conservation ou des sachets en plastique.
- Pendant le fonctionnement, ne laissez pas l'appareil sans surveillance !
- Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas être déplacé.
- Ne posez aucun matériau inflammable (p. x. du carton, du plastique, du papier ou des bougies) sur ou dans l'appareil.
- Débranchez la prise électrique
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - si, pendant le fonctionnement, une erreur survient,
 - avant un orage,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche électrique de la prise électrique, tirez toujours la fiche et jamais le câble.
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche électrique avec les mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides !

Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

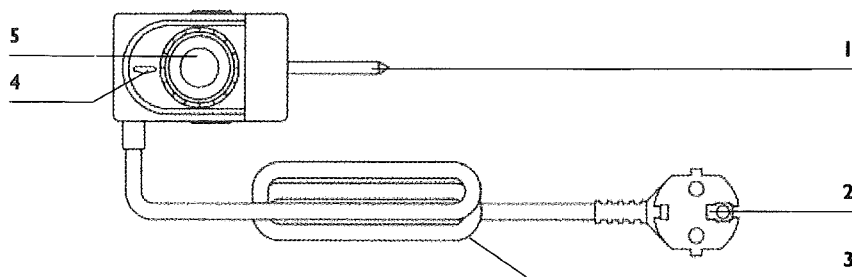
Étendue de la livraison et vue générale de l'appareil

Vue générale de l'appareil



- 1 Thermostat et régulateur de température avec câble d'alimentation
- 2 Surface en céramique pour rôtir et griller
- 3 Station de base
- 4 Lèchefrite (se situe sous la surface en céramique pour rôtir et griller)
- 5 Bouchon en silicone
- 6 Couvercle en verre avec poignée

Vue générale du thermostat



- 1 Sonde du thermostat
- 2 Fiche électrique
- 3 Câble d'alimentation
- 4 Voyant lumineux
- 5 Régulateur de température

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Risque d'asphyxie ! Gardez le matériel d'emballage loin des enfants et des animaux.
 - Risque de brûlure ! Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler l'appareil.
-
1. Déballez l'appareil, enlevez tous les sachets en plastique et les films protecteurs et vérifiez si la livraison est complète et si elle ne comporte pas de dommages de transport. Si vous deviez constater un dommage de transport, n'utilisez pas l'appareil (!), mais adressez-vous immédiatement au service après-vente.
 2. L'appareil peut comporter d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter toute gêne pour la santé, nettoyez l'appareil à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
 3. Fixez la poignée sur le couvercle.
 4. Préparer la surface en céramique pour rôtir et griller : Avant la première utilisation, nous vous recommandons de frotter la surface pour rôtir et griller avec un peu d'huile alimentaire pour préparer la surface. Lors de la première utilisation, il n'est pas nécessaire de frotter encore une fois avec de l'huile.

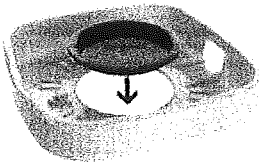
Utilisation



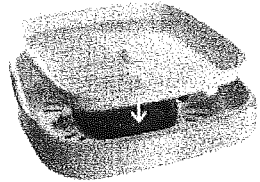
ATTENTION !

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil.
- Risque de brûlure ! Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler l'appareil.
- Branchez toujours d'abord le thermostat dans la prise de l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise électrique ! Avant le branchement, veillez à ce que le régulateur de température soit sur la position AUS (arrêt) pour éviter toute mise en marche involontaire.
- N'enlevez jamais le thermostat avant que la plaque du barbecue ne soit refroidie. La fiche du thermostat aussi est brûlante !
- Danger d'ébullition par la chaleur, la vapeur brûlante ou la condensation ! Nous recommandons d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine, lorsque vous ouvrez le couvercle et lorsque vous retirez ou déposez des aliments.
- Pour que votre appareil ait une longue durée de vie, nous recommandons cependant d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique. Les ustensiles de cuisine en métal peuvent, entre autres, endommager la surface en céramique.

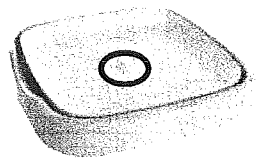
1. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.



2. Placez le lèchefrite dans la station de base.



3. Placez la surface en céramique pour rôtir et grille dans la station de base. On doit entendre un clic.



4. Vérifiez si le bouchon en silicone a été placé dans la surface pour rôtir et grille, sinon, mettez-le en place.

5. Vérifiez si le régulateur de température est sur la position AUS (arrêt).
6. Branchez la fiche du thermostat d'abord dans la prise de l'appareil et ensuite, la fiche dans une prise électrique de 220 - 240 Volt installée selon les règles de l'art avec contacts protégés.



L'huile alimentaire a du goût et amplifie l'effet anti-adhérent de la surface en céramique. Si nécessaire, frottez la surface pour rôtir et griller avec un peu d'huile alimentaire avant de la chauffer. Cependant, l'huile n'est pas forcément nécessaire.

7. Choisissez un niveau de température en mettant le régulateur de température dans la position souhaitée allumant le témoin lumineux. Le témoin lumineux s'allume dès que le niveau de température est réglé. Laissez chauffer l'appareil pendant environ 2 à 3 minutes.
8. Dès que l'appareil a atteint la température de fonctionnement, vous pouvez cuire des aliments sur la surface en céramique.
9. Lorsque vous avez terminé de cuire vos aliments, mettez le régulateur de température sur la position AUS (arrêt) et débranchez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir l'appareil.
10. Retirez de l'appareil la fiche du thermostat seulement lorsque l'appareil a refroidi !
11. Enlevez le bouchon en silicone pour laisser s'écouler les éventuels restes d'huile et de liquide dans le lèchefrite. **ATTENTION** : Le lèchefrite a un volume d'environ 250 ml ! Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ou de liquide pour éviter tout débordement du lèchefrite !
12. Retirez la surface en céramique froide de la station de base. Nettoyez la surface en céramique comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ».

13. Retirez le lèche-frite et enlevez les restes d'huile et de liquide. Nettoyez le lèche-frite comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ».

Conseils et astuces pour la préparation

L'appareil est destiné à rôtir et griller de la viande, du poisson et des légumes, comme pour la préparation dans une poêle à frire ou un barbecue électrique. N'oubliez pas que les indications de temps et de températures de cuissons ne peuvent pas être précises car les temps et températures dépendent fortement de la taille, de la qualité et des propriétés de chaque aliment. Pour bien réussir, nous souhaitons vous donner quelques conseils :

- **Faire des grillades & rôtir (sans couvercle)**
Sur le plus haut niveau de température (sans couvercle), vous pouvez faire des grillades de viande, de poisson, de légumes ou de fruits de mer avec un peu voire sans huile. Vous pouvez préparer de cette manière aussi bien des aliments marinés que non marinés.
De plus, vous pouvez aussi faire revenir rapidement de chaque côté vos aliments pour qu'ils soient brunis.
- **Rôtir (avec couvercle fermé)**
Sur le plus haut niveau respectivement le niveau moyen de température, vous pouvez faire rôtir de gros morceaux de viande, de poisson ou des légumes avec le couvercle fermé. Pour ce faire, vous avez besoin d'un peu ou pas d'huile du tout.
- **Cuire à la vapeur**
Faites rôtir un court instant et ajoutez environ 0,2 litre le liquide (p. ex. de l'eau, du vin ou du bouillon) et laissez cuire lentement vos aliments à température moyenne avec le couvercle fermé. Contrôlez le niveau du liquide et, si nécessaire, en rajouter. Ne laissez pas le liquide s'évaporer entièrement !
- **Poêlées avec pâtes ou riz**
L'appareil convient pour préparer des poêlées avec des pâtes ou du riz (p. ex. paella). Nous vous recommandons de faire cuire préalablement le riz ou les pâtes séparément avant la cuisson.
- **Tenir au chaud**
Réglez le régulateur de température sur le niveau « WARM » (chaud) pour maintenir vos aliments au chaud après leur préparation.
- **Faire des crêpes**
Vous pouvez préparer des crêpes ou d'autres plats à base d'œufs sur la surface lisse pour rôtir et grille.

Nettoyage



ATTENTION !

- Risque de brûlure par des pièces brûlantes de l'appareil ! Avant chaque nettoyage, laissez entièrement refroidir l'appareil.
- Attention : Danger par électrocution ! Avant le nettoyage, enlevez la fiche du thermostat de l'appareil !
- L'appareil et les accessoires **ne conviennent pas** à un nettoyage en lave-vaisselle.
- Pour nettoyer, n'utilisez aucun détergent ni serviette de nettoyage agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager la surface. N'utilisez aucun objet métallique.

- Enlevez la fiche du thermostat et enlevez la surface en céramique pour rôtir et griller ainsi que le lèchefrite de la station de base lorsque l'appareil est entièrement refroidi.
- Nettoyez le lèchefrite, la surface en céramique pour rôtir et griller, le couvercle en plastique et la station de base avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
- Laissez sécher toutes les pièces avant de ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et inaccessible pour les enfants et les animaux.

Suppression des défauts

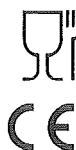
Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème. Sinon, contactez le service après-vente.

N'essayez pas de réparer un appareil défectueux par vos propres moyens !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Est-ce que la prise électrique est bien branchée ?• Est-ce que la fiche du thermostat est branchée sur la prise de l'appareil ?• Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise.• Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.• Est-ce que le régulateur de température est sur la position AUS (arrêt) ?

Données techniques

Numéro de modèle :	HP3636B
Numéro de référence :	Z 02836
Alimentation électrique :	230 V – 50 Hz
Puissance :	env. 1200 – 1500 W
Catégorie de protection :	I




Élimination



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement en l'apportant au service de collecte de matières recyclables.



Si vous souhaitez vous séparer de ce produit, il faut le mettre au rebut en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

 De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.