

**INSTRUCTIONS MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE UTILISACION**

GARDEN GRILL

Toutes nos félicitations pour l'achat de cet appareil professionnel haut de gamme! Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation dans la pratique. Nous vous souhaitons toutes les plus grandes satisfactions avec cet appareil.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, tout choc électrique, toute brûlure ou autre blessure, ou tout endommagement. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, tels que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions.
- N'utiliser jamais de charbon de bois ou tout autre combustible.
- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Les parties métalliques du Garden Grill deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, le gel et l'humidité.
- Conserver hors de portée des enfants au cours de l'utilisation et après.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laisser jamais votre Garden Grill en marche sans surveillance.
- Veiller à ce que seul un personnel initié se serve de l'appareil.
- Ce Garden Grill n'est pas prévu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillances.
- Faites attention en retirant le module électrique – les sondes thermiques peuvent être très chaudes ainsi que la résistance.
- N'utilisez pas le Garden Grill, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites vérifier ou réparer.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Ne placez jamais votre Garden Grill à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- Le Garden Grill est destiné à l'usage domestique.
- Toujours débrancher votre Garden Grill après utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil en marche ou aux surfaces encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes : utiliser les poignées et boutons.
- Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Cette cuisson entraîne nécessairement un dégagement de fumées et peut être la cause d'éclaboussures. Veiller donc à installer votre barbecue dans un lieu tenant compte de ces particularités.
- En cas de petites flammes, baisser la température de votre grill : **NE VERSER JAMAIS D'EAU SUR LE GRILL.**
- Confier les réparations uniquement à du personnel qualifié.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Garden Grill
- Accessoires : grille + pierres de lave

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Le barbecue électrique à pierres de lave est conçu pour une utilisation en extérieur, à l'air libre. Toutes fois vous pouvez utiliser votre grill en intérieur, en veillant bien à toujours le placer sous votre extracteur. En effet, comme tout barbecue, votre grill électrique dégage quelques fumées.

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

5.1 Installation/Montage :

- Déballer le grill de son emballage.
- Positionner l'appareil sur une surface stable.
- Enlever le film de protection de l'appareil.
- Positionner les accessoires.

5.2 Première mise en service :

Premier nettoyage

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Toujours vérifier que le câble d'alimentation électrique ou la fiche n'est pas endommagé.
- Brancher le câble d'alimentation électrique dans une prise avec fil de protection.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à un personnel qualifié.

5.3 Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Interrupteur/Affichage	Fonction
Interrupteur pour la température	Thermostat de régulation
Un voyant vert de mise sous tension	Appareil en marche (voyant allumé) / Appareil éteint (voyant éteint)
Un voyant rouge de température	Résistance en chauffe (voyant allumé) / Résistance chaude (voyant éteint)

Mise en marche

- Positionner le boîtier.
- Disposer les roches volcaniques dans la cuve, autour de la résistance. Le lit de roches doit être soigneusement constitué et réparti d façon régulière.
- Poser la grille sur l'ensemble.
- Branchez et sélectionnez la température requise.
- Avant toute cuisson, il est nécessaire d'effectuer un préchauffage de 10-15 min.
- Le voyant s'éteint lorsque la résistance atteint la bonne température pour commencer. Le voyant s'allumera et s'éteindra lorsque le grill s'efforcera de maintenir la température.

Arrêt de l'appareil

- Eteignez toujours le Grill et débranchez-le après utilisation.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

5.4 Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et au personnel qualifié pour toute intervention technique.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que votre appareil est complètement refroidi.**
- Débranchez toujours et retirez l'unité de commande avant le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

Unité de commande

- Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.
- **Veillez à ne pas endommager les fils de la résistance chauffante durant le nettoyage.**
- **N'immergez jamais le module dans l'eau.**

Cuve et grille

- Nettoyer avec un détergent non abrasif.

Pierres de lave

- En fin de cuisson, prendre l'habitude de chauffer votre Grill, à vide, pendant 15 minutes, à température maximum : vos pierres seront régulièrement dégraissées. Vous pouvez aussi placer vos pierres dans un feu vif (âtre de cheminée, foyer plein air...) pendant 15 minutes ou bien les regrouper dans une crêpine et mettre le tout en lave-vaisselle, en veillant à bien les faire sécher après lavage.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles		GARDEN GRILL
Dimensions	mm	300x52,5x16
Poids	Kg	7
Tension	V	220-240 50-60Hz
Puissance	W	2500

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous :

- 73/23 CEE : 19/02/1973
- 86/336 CEE : 03/05/1989
- CEE : 92/31
- CEE : 28/04/1992
- CEE : 22/07/1993
- EN 60335-1
- EN 60335-2-49
- EN 55104
- EN 60555-2
- EN 60555-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

- 2002/95/CE (DEEE)
- 2002/96/CE (ROHS)

- Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.



Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. Avec l'élimination des déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de revalorisation d'appareils usés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. QUELQUES SUGGESTIONS

Les grillades sont source de santé. Elles sont saines car elles conservent aux aliments tous leurs sels minéraux et leurs vitamines et limitent sensiblement les quantités de graisses absorbées.

Ce grill utilise le procédé le plus perfectionné pour obtenir les meilleurs résultats diététiques et culinaires, vous permettant ainsi de cuisiner à la française tout en surveillant votre santé. Les graisses de viande coulent sur les pierres de lave et donnent leur « goût barbecue » à toutes les grillades un délicieux goût de Provence.

La position de chauffe de 1 à 7, vous offrant toutes les possibilités, de la cuisson lente, en profondeur, aux viandes saisies.

Position 1 – 2 : Position chauffe-plats, chauffe-assiettes

Position 3 à 6 : Maintien en température

Position 7 : grill barbecue

Vous pourrez réaliser des menus variés : grillades de viandes, charcuterie, abats, brochettes, poissons, légumes, crustacés, fruits...

13. GARANTIE

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, à une erreur de manipulation, à une négligence, à une utilisation impropre, à des modifications techniques et en cas de réparations effectuées par des personnes non qualifiées. En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts.