

TABLE DES MATIERES

Généralités

<i>Vitro-grill</i> - La différence.....	2
Consignes de sécurité importantes	3
Emballage – Utilisation	5
Usage et Entretien	5
Avant la première utilisation	6
Nettoyage et Entretien	6
Quelques conseils.....	7
Fiche technique - Information technique	8
Conditions de garantie.....	9
<i>Garantie</i>	10

Copyright 4/2000

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, enregistrée, mémorisée dans un système de reproduction ou transmise de quelque façon que ce soit (électronique, mécanique, par photocopie, base de données, ...) sans autorisation écrite du fabricant.

CONDITIONS DE GARANTIE

IMPORTANT pour bénéficier de la garantie, il est impératif de présenter la facture original de l'appareil.

Cette garantie est restrictive et précise vos droits. Ceux-ci peuvent différer selon les dispositions légales du pays dans lequel l'appareil a été acheté. Seul le premier acheteur de l'appareil de cuisson sur plaque vitrocéramique **Vitro-grill** peut se prévaloir de notre garantie. Pour ce faire, il faut que l'appareil se révèle être défectueux dans la période couverte par la garantie, et qu'il présente un défaut d'un des composants ou un défaut de fabrication. Pendant la durée de deux ans à compter de la date d'achat, **WISMER** s'engage à réparer ou échanger l'appareil, sans frais de main-d'oeuvre ou de pièces de rechange.

La garantie exclut les cas suivants:

- 1) L'appareil a été endommagé intentionnellement ou par accident, par suite de mauvaise utilisation, non conforme aux prescriptions du mode d'emploi; raccordement en non-conformité avec le réseau, dommages causés par les intempéries: foudre, éclairs, eau, cas de catastrophes naturelles.
- 2) Si l'appareil a été modifié ou réparé par quiconque autre que **WISMER**, ses revendeurs et services après-vente agréés.

Cette garantie ne couvre que l'appareil **Vitro-grill** ainsi que ses composants.

En cas de dommages sur le réseau sur lequel **Vitro-grill** est connecté, sur des meubles ou objets à proximité du **Vitro-grill**, ceux-ci sont exclus des conditions d'application de notre garantie. Il ne sera pas donné de suite aux réclamations de tiers qui ne sont pas habilités à réparer ou réviser l'appareil.

Sous réserve de dispositions légales contraires, les conditions d'application de garantie données par **WISMER** pour cette appareil, sont valables pendant deux ans à compter de la date d'achat de l'appareil. Au-delà de ce délai, toute réclamation fera l'objet d'une fin de non-recevoir.

En cas de défaut dans les composants ou dans la fabrication, l'utilisateur doit se conformer aux seules recommandations citées ci-dessus pour faire réparer l'appareil.

En aucun cas **WISMER** ne saurait être tenu pour responsable de dommages résultant directement ou indirectement d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Les restrictions, cas d'exclusion ou limite de la durée de la garantie sont interdites dans certains pays. Les restrictions mentionnées ci-dessus peuvent être caduques. Les droits que vous donne notre garantie peuvent varier d'un pays à l'autre.

Pour toute information complémentaire relative à la garantie, adressez vous au revendeur. Pour faire valoir vos droits de garantie, vous devez impérativement présenter l'original de la facture d'achat de l'appareil. Conservez son emballage d'origine pour le cas où vous auriez à retourner au revendeur ou au service après-vente, pour réparation ou échange.

La Différence : **Vitro-grill**

Félicitations! Maintenant vous avez le plaisir de cuisiner directement sur une surface vitrocéramique. Vous allez le découvrir.

C'est l'appareil de cuisson portable, multifonction dont vous rêviez.

Mais, ATTENTION....Avant de mettre en marche votre **Vitro-grill**, lisez bien ce manuel. Il est très importante que vous suiviez ces règles de cuisson et d'entretien; ainsi vous aurez la satisfaction de cuisiner avec **Vitro-grill** pendant de nombreuses années.

Vitro-grill c'est bien plus qu'un gril électrique ordinaire!

Vitro-grill vous permet une méthode nouvelle et saine de préparer des repas variés et délicieux.

Cet appareil innovant peut être utilisé partout où il y a une prise de courant réglementaire. Branchez-le seulement. Des matériaux de qualité supérieure ont été utilisés pour développer cet appareil, dont la structure est en acier inoxydable et la surface en vitrocéramique.

Tout plat : poulet, bifteck, poisson, hamburgers, hot dogs....peut être cuisiné sur cette surface vitrocéramique. Voyez la différence, quand vous préparez des omelettes, des oeufs au plat, du bacon et des saucisses.

Vos enfants aimeront leurs sandwichs préférés grillés sur **Vitro-grill**.

Vous pouvez même cuire une pizza et des petits pains en un clin d'oeil mais aussi le utiliser comme chauffe-plat pour des repas déjà préparés.

Très vite vous verrez l'avantage de ne plus avoir une poêle entre la surface chauffante et les aliments que vous préparez; vos viandes n'en seront que plus tendres. La source intensive de chaleur, sous la plaque vitrocéramique, permet une saisie des aliments donnant ainsi une viande plus juteuse et plus savoureuse.

Vous utilisez beaucoup moins de matière grasse sur cette surface, qu'avec un poêle. Cette large surface vous permettra de préparer des quantités pour lesquelles normalement il faut utiliser deux ou trois récipients.

Grâce à la surface plane en vitrocéramique, le nettoyage est un jeu d'enfants. Différent des grils traditionnels, grilles en métaux et des surfaces anti-adhésives, **Vitro-grill** vous servira longtemps s'il est entretenu comme il faut.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES!

Quand vous utilisez des appareils électriques, les précautions suivantes doivent être observées:

- 1- Vérifiez que la tension sur la plaque du numéro de série corresponde à la tension de votre installation. Cette plaque, avec les caractéristiques techniques, se trouve au dos de l'appareil.
- 2- Utilisez seulement une prise de courant réglementaire avec terre.
- 3- L'appareil doit être impérativement connecté à une prise terre.
Nous recommandons d'alimenter l'appareil avec une fiche 2 pôles + terre conforme à la réglementation.
En cas de doute, consultez votre électricien.
- 4- Ne jamais mettre la main sur la plaque.
- 5- Pour se protéger contre une décharge électrique, n'immergez **jamais** le câble ou la prise dans l'eau ou autre liquide.
- 6- Des matières grasses, des huiles surchauffées peuvent s'enflammer.
Ne les éteignez **jamais** avec de l'eau.
- 7- Ne mettez ou n'utilisez **jamais** de combustibles ou d'objets inflammables sur ou à côté de la surface de cuisson.
- 8- Assurez-vous que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.
Même si l'appareil est en position "**Arrêt**" il peut encore être chaud!
- 9- Retirez la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant nettoyage.
- 10- Pour le nettoyage, n'utilisez que des détergents usuels pour la vaisselle ou des marques qui sont recommandées pour le nettoyage des surfaces en contact direct avec des aliments. Pour la surface vitrocéramique, n'utilisez pas de détergents qui contiennent du silicone.
- 11- Le câble électrique doit régulièrement être examiné. Ne vous servez pas de l'appareil avec un câble ou une prise endommagés.
Prenez contact avec votre revendeur.
N'utilisez pas des pièces de rechange pas d'origine.
- 12- L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant pourrait être néfaste pour l'appareil.
- 13- Ne laissez pas pendre le câble au bord de la table ou du plan de travail.
- 14- Ne posez pas l'appareil ou le câble électrique sur une plaque de cuisson.
- 15- Ne déplacez ni rangez l'appareil **Vitro-grill** en utilisation ou encore chaud afin d'éviter tous risques.

FICHE TECHNIQUE-INFORMATIONS TECHNIQUES-GRADUATION DU THERMOSTAT

Modèle IDEAL

Tension nominale :230 V
Puissance nominale :1500 W
Dimensions : (hauteur x largeur x profondeur)
Sans poignées :491mm x 364mm x 68mm
Poids:5,0 kg

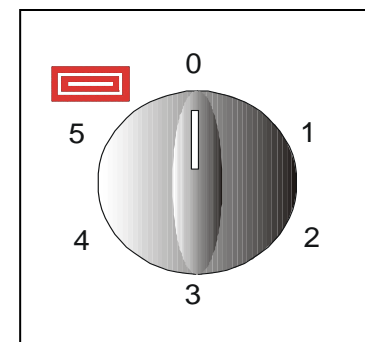
Pour cause d'amélioration, l'appareil peut être modifié sans préavis.

INFORMATION TECHNIQUE

-La zone de chauffe de cuisson est délimitée par un encadrement.
-Pour mettre en marche l'appareil, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux vous indique la mise en service.

GRADUATION DU THERMOSTAT:

- 1 = Très doux
- 2 = Température basse
- 3 = Température moyenne
- 4 = Température haute
- 5 = Cuire et griller



Ces graduations ne sont que des indications et ne peuvent être absolues!

-Le temps de préchauffage dépend des recettes et des aliments que vous préparez.
-Quand l'appareil est éteint, il faut environ 30 – 40 minutes pour qu'il refroidisse.
-Ne jamais ranger l'appareil tant qu'il ne s'est pas complètement refroidi.

QUELQUES CONSEILS POUR GARDER VOTRE *Vitro-grill* COMME NEUF

- 1- Ne pas nettoyer votre appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs (poudre à récurer, des tampons abrasifs, des produits d'entretien pour le four, ...)
- 2- Vérifier que la surface de cuisson soit toujours parfaitement propre et sèche.
- 3- Ne pas poser d'objets qui pourraient fondre (plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre) sur la surface de cuisson quand elle est chaude.
Si cet incident se produit, enlever immédiatement (pendant que l'appareil est encore chaude) avec le grattoir fourni.
Cela évitera des dégâts irréparables sur la surface de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie en vigueur pour ce produit sont celles publiées par le représentant dans le pays. Veuillez lire la feuille de conditions de garantie ci-joint. Des détails concernant ces conditions peuvent être obtenus du commerçant où vous avez acheté l'appareil.

Pour les réclamations sous garantie, l'original de la facture est nécessaire.

- 16- Avant de retirer la prise, tourner d'abord le bouton jusqu'à la position "Arrêt", puis retirez la prise.
- 17- N'utilisez l'appareil que pour les usages prévus.
- 18- Vous pouvez utiliser des rallonges électriques à conditions de respecter les règles suivantes: la section du câble ou de la rallonge électrique doivent être identique à celles de l'appareil.
- 19- Les câbles à usage extérieur doivent être utilisés avec des appareils de même type.
- 20- La connexion à une rallonge électrique doit toujours être sèche et éloignée du sol.
- 21- Rangez l'appareil et les rallonges électriques dans un endroit sec.
- 22- N'utilisez **jamais** l'appareil sous des stores, des parasols.....
- 23- En cas de craquelures ou de cassures de la surface vitrocéramique, il faut immédiatement éteindre l'appareil et retirer le câble de la prise.
- 24- Quand vous utilisez l'appareil à l'extérieur de la maison, évitez d'exposer l'appareil par forte pluie ou de l'arroser directement avec de l'eau.
- 25- N'immergez **jamais** l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 26- Ne recouvrez **jamais** la surface vitrocéramique en position de cuisson ou de gril (réglage de bouton 5) afin d'éviter tous risques.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel fait partie de l'appareil. En cas de changement de propriétaire, ce manuel d'usage devra lui être remis.

- ATTENTION** - Pour une utilisation domestique uniquement
- Ne pas immerger
 - Du charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

"Ne cuisez pas sur une surface vitrocéramique cassée. Si la surface vitrocéramique est cassée des solutions de nettoyage et des liquides pourraient pénétrer et provoquer une décharge électrique".

Retirez la prise immédiatement!

Si vous utilisez une éponge mouillée sur la zone de cuisson chaude, soyez prudent pour éviter une brûlure par vapeur. Certaines solutions de nettoyage peuvent produire des émanations nocives si elles sont utilisées sur une surface chaude

Emballage:

Après avoir déballé *Vitro-grill*, vérifiez l'appareil (dommages de transport) et s'il est complet. En cas de dommages ou de livraison incomplète, contactez immédiatement votre fournisseur. Ne jetez pas l'emballage d'origine. Il peut être utilisé en cas de déménagement ou si l'appareil doit être renvoyé au service après-vente. Gardez le carton dans un endroit sec.

Utilisation:

Votre *Vitro-grill* est utilisable à l'extérieur et à l'intérieur de bâtiments. Faire ATTENTION à ce que la prise de courant corresponde à la tension et à l'intensité électrique des spécifications de branchement avec terre. Quand vous n'utilisez pas l'appareil, il faut le ranger dans un endroit sec. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces avec baignoire, douche, ou près de piscines ou bassins d'eau. Posez toujours l'appareil sur une surface plane et solide. Laissez un peu d'espace autour de ce dernier afin d'éviter des dommages causés par des projections de graisses chaudes ou de liquides. Il est conseillé de ne pas le poser directement sur une surface en bois laqué ou vernis.

Usage et entretien

Quelques instructions et précautions doivent être respectées :

- Suivez toujours correctement les instructions de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Ne posez **jamais** d'objets en plastique sur la surface vitrocéramique encore chaude.
- Enlevez aussitôt sucre ou plastique fondu quand la surface est encore chaude.
- Cet appareil a été développé seulement pour la préparation directe de repas sur la surface vitrocéramique et garder des repas ou des assiettes au chaud. La préparation dans des pots ou des poêles n'est pas recommandée et ne donnerait pas des résultats satisfaisants.
- Évitez de mettre ou de laisser tomber des objets durs sur l'appareil.
- Quand vous posez l'appareil sous des éléments de cuisine hauts, distance minimum entre l'appareil et l'élément : 60 cm.
- Les spatules doivent être en métal non dentées et en matière résistante à la chaleur comme celles utilisées pour des poêles non-adhésives.
- Vérifiez que les ustensiles, pots ou saladiers en métal n'aient pas le fond endommagé avant de les poser sur la surface vitrocéramique.
- Vérifiez que la surface de cuisson soit toujours parfaitement propre et sèche avant et après la cuisson.

Avant la première utilisation

Lisez soigneusement les consignes de sécurité:

- Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, essuyez la surface vitrocéramique avec un détergent pour vaisselle, rincez à l'eau claire, puis séchez.
 - Avant la première utilisation, chauffez l'appareil sans aliments pendant environ 10 minutes pour enlever toutes les odeurs de fabrication.
- La pièce doit être bien aérée parce que l'appareil pourrait dégager de la fumée pendant cette première chauffe.

Nettoyage et entretien

Comment nettoyer votre *Vitro-grill* :

Le verre de votre *Vitro-grill* est certainement le type de matériel le plus facile à entretenir. Nettoyer régulièrement la table de cuisson, soit pendant qu'elle est encore tiède (mais pas brûlante) soit une fois refroidie. Enlever les résidus solides ou liquides avant chaque nouvelle utilisation.

ÉVITEZ DE LES LAISSER BRÛLER!

Vous pouvez nettoyer la surface de la table avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Pour les résidus séchés ou brûlés, utiliser le grattoir fourni avec l'appareil. Éviter l'emploi de grattoirs du type "gratte vitres" à manche plastique celui-ci pourrait fondre et abîmer la surface de cuisson. Pour une durée optimale du *Vitro-grill*, nous recommandons un entretien régulier avec un produit spécial pour l'entretien des tables de cuisson électriques sans silicone.

Attention: tout débordement de liquide à base de sucre doit être nettoyé immédiatement avant de reprendre la cuisson.

Quelle que soit la méthode pour nettoyer la surface vitrocéramique de votre *Vitro-grill*, passer toujours un chiffon mouillé sur toute la surface afin d'enlever toutes les traces d'aliments ou de produits d'entretien, puis bien l'essuyer.