



GRIL ÉLECTRIQUE SANS FUMÉE

**CUIVRE
ET TITANE
ANTIADHÉSIFS
PLUS ROBUSTE QUE JAMAIS!**



**MODE
D'EMPLOI**

GOTHAM STEEL® GRIL ÉLECTRIQUE SANS FUMÉE PETIT ITEM NO. 1618FEMD
DISTRIBUÉ PAR EMSON® NY, NY, 10001
©2018 EMSON® TOUS DROITS RÉSERVÉS. FABRIQUÉ EN CHINE.

SAUVEGARDES IMPORTANTES.....	2
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	3
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	4
USAGE	5
TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS	6
CONSEILS PRATIQUES	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 ou les boutons.
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 physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni pour des personnes sans expérience ni connaissance 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 supervisés pour s'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. Rappelez 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 fabricant pourrait poser 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 récurer 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. Ne placez pas d'aliments directement sur l'élément chauffant, assurez-vous toujours que l'appareil est complètement assemblé avant de l'utiliser.
21. 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 l'appareil si la plaque à grillades ou la lèchefrite sont déformés de quelque façon.
22. Référez-vous aux instructions d'assemblage à la page 5 pour le bon assemblage de toutes les pièces.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture.



MISE EN GARDE : 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. N'utilisez pas d'extensions car celles-ci peuvent être tirées par des enfants, causant l'unité de basculer.

PRISE POLARISÉE

Cet appareil a une fiche 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

Déballer l'appareil et enlever tout le matériel d'emballage. Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, essayez la base noire avec un linge propre et humide pour y enlever la poussière venant du transport. Nettoyez la plaque de grillade et la lèchefrite. Référez-vous à la page 8 pour les instructions complètes de nettoyage.

MISE EN GARDE : N'immergez pas la plaque de grillage, ni le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou quelque autre liquide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.



- 1. Poignée à prise facile et froide au toucher** – facilite la manipulation/le déplacement du grill.
- 2. Plaque à grillades anti adhésive** – Parfait pour préparer la viande, le poulet, le poisson et les légumes.
- 3. Lèchefrite** – Reçoit les jus/la graisse venant du grillage d'aliments gras.
- 4. Base de grill noire fraîche au toucher** – Tient le comptoir frais.
- 5. Bouton de contrôle de température avec indicateur DEL (5a)** – contrôle de température amovible avec poignée.
- 6. Poignée de contrôle de température** – MARCHE/RÉCHAUFFER/BAS/MED/HAUT/ARRÊT

USAGE

ASSEMBLAGE :

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



2. IMPORTANT: Assurez-vous que la poignée de contrôle de température soit réglé à la position d'arrêt (OFF) et qu'elle n'est PAS branchée à la prise murale. Insérez le bouton de contrôle de température dans le côté de la plaque de grillades 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.



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

CUISSON :

ATTENTION : Soyez prudent pendant la cuisson. L'huile chaude, la graisse 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 grillades. 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. Réglez le bouton de contrôle de température à la température désirée (RÉCHAUFFER/BAS/MED/HAUT). En réglant la température l'indicateur DEL s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche. 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.**
3. Pour aide à réduire la fumée versez une petite quantité d'eau pour couvrir la surface de la lèchefrite (½ tasse d'eau mais pas plus).
4. Laissez réchauffer le grill pendant à peu près 5 minutes.
5. Placez les aliments que vous voulez faire cuire sur la plaque à grillades. Si vous faites cuire des petits aliments placez 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.
6. Lorsque vous aurez fini la cuisson, réglez la poignée de contrôle à la position OFF pour l'éteindre. Débranchez de la prise murale et laissez refroidir l'unité complètement avant de la démonter pour nettoyage.

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

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Poitrines de poulet désossées (½ po d'épaisseur)	HAUT	10-15 min
Steak (½ - 1 pouce d'épaisseur)	HAUT	10-15 min
Filets de poisson (½ pouce d'épaisseur)	HAUT/MED	10 min
Hamburgers	HAUT/MED	7-10 min
Crevettes	HAUT/MED	5-7 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

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 enfermer 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.

PROBLÈME	SOLUTION
FUMÉE PENDANT LE GRILLAGE 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 élément, cette graisse brûlera avant de produire de la fumée.	SOLUTION 1: REMPLISSEZ LA LÈCHEFRITE AVEC DE L'EAU Pour prévenir qu'il y ait de la fumée, mettez un peu d'eau pour couvrir la surface basse de la lèchefrite (½ tasse d'eau mais pas plus).
	SOLUTION 2: VENTILER Pour vous débarrassez de la fumée, placez le gril près d'une hotte de ventilation.
	SOLUTION 3: NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE Lorsque vous faites griller plusieurs recettes ou que vous utilisez beaucoup d'huile, certains aliments pourraient rester sur la surface du gril ou tomber dans la lèchefrite. Assurez-vous d'essuyer la surface du gril et de nettoyer la lèchefrite souvent. ATTENTION : La plaque à grillades et la lèchefrite seront chaudes. Laissez refroidir avant de nettoyer.
	SOLUTION 4: MODIFIER LA PRÉPARATION DES ALIMENTS Si vous faites mariner vos aliments avant la cuisson, réduisez la quantité d'huile que vous utilisez pour prévenir la brûlure des aliments et la fumée. La surface du gril est anti adhésive et ne requière pas beaucoup d'huile.
LES ALIMENTS TOMBENT À TRAVERS LES ESPACES DU GRIL.	SOLUTION 1: COUPEZ LES ALIMENTS EN MORCEAUX PLUS GROS Pour prévenir que les aliments ne tombent dans la lèchefrite, ne placez pas des petits morceaux sur la surface du gril. Si des morceaux tombent, éteignez le gril et laissez 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.

Entretien pour l'utilisateur : tout autre entretien doit 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 est 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.** Essuyez 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. Essuyez 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. Essuyez 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 un linge ou une éponge humide pour essuyer la base noire du gril. Si nécessaire, lavez la base noire du gril dans de l'eau tiède savonneuse. Vous pouvez aussi la mettre au lave vaisselle.
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 gril est encore mouillé.**

