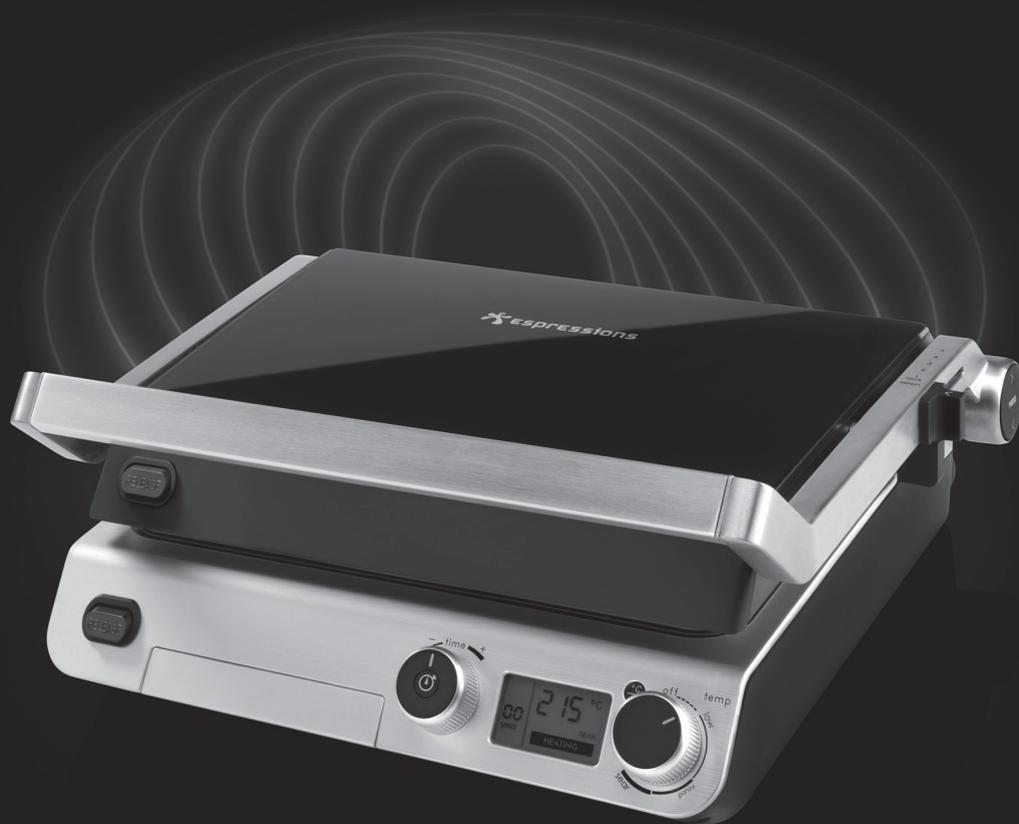




# SMART GRILL

EP8700



MANUEL D'UTILISATION



### **Environnement**

Ce symbole indique que, dans toute l'Union Européenne, ce produit ne doit pas être collecté avec les déchets ménagers. Recyclez l'appareil d'une manière écologique pour stimuler la réutilisation durable des matériaux et pour éviter de polluer l'environnement ou de nuire à la santé de personnes à cause d'un traitement non contrôlé des déchets. Retournez l'appareil utilisé au service de retours ou aux installations de gestion de déchets ou contactez le vendeur qui vous a vendu le produit. Celui-ci peut prendre soin d'un recyclage écologique du produit.



# Index

Mesures de précaution importantes	4
Pièces de Smart Grill	6
Avant la première utilisation de votre Smart Grill Expressions	8
Première utilisation	8
Utilisation	9
Position grill	10
Ouvert ou mode BBQ	10
Le grill contact ou la prese à panini	13
Nettoyage et entretien	16
Mode erreur	17
Conditions de garantie	19

## Chère cliente, cher client

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre gamme, veuillez consulter:  
**[www.itmonline.nl](http://www.itmonline.nl)**

# Mesures de précaution importantes

- Utilisez la poignée, ne touchez pas aux parties chaudes du grill.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni l'appareil même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez le grill refroidir avant de changer les pièces.
- N'utilisez que des pièces recommandées par le service Espressions. Lors de l'utilisation les pièces se réchauffent, laissez-les donc refroidir avant d'y toucher.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent en utilisant l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance s'il est allumé.
- Ne branchez ni débranchez l'appareil avec des mains humides ou mouillées
- Cet appareil produit de la chaleur lors de l'utilisation. Prenez donc les mesures de précaution nécessaires pour diminuer le risque de brûlures, d'incendie, de blessures corporelles ou de dommages matériels.
- Si, par malheur, l'appareil entre en contact avec l'eau, débranchez-le immédiatement. Évitez toujours le contact direct avec l'eau.
- Utilisez le grill dans une pièce bien aérée. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 10-15 cm de chaque côté de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas d'appareil électrique si le cordon d'alimentation est endommagé. Un cordon d'alimentation endommagé peut uniquement être remplacé par un centre de service agréé par Espressions ou par un electricien qualifié, ceci pour éviter des situations dangereuses.
- Cet appareil ne contient pas de pièces qui doivent être entretenues par l'utilisateur. Des recherches, réparations ou adaptations ne peuvent être

exécutées que par des techniciens qualifiés. Apportez l'appareil à un centre de service agréé par Espressions.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 12 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans l'expérience ou la connaissance requises, à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable ou qu'ils aient eu des instructions sur l'utilisation sans danger de l'appareil et qu'ils aient compris quels sont les risques possibles. Veillez à ce que les jeunes enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des jeunes enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en combinaison avec un dispositif de minuterie ou une télécommande détachée.



- symbole IEC 60417-5041(2002-10)]  
ATTENTION. Surface chaude.
- Cet appareil est uniquement pour usage domestique ou analogue dans:
  - les petites cuisines pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail
  - les fermes
  - les hôtels, motels ou autres accommodations
  - les accommodations de bed & breakfast.

### **ATTENTION – afin de réduire le risque de blessures corporelles:**

- Votre appareil est uniquement pour usage domestique – donc pas pour usage commercial ou professionnel. L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est déconseillée à cause des circonstances météorologiques et de l'humidité. N'utilisez cet appareil que dans le cadre recommandé dans ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail pour réduire les risques de blessures corporelles causées par le fait de trébucher ou de tirer sur le cordon. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et une surface chaude.

- Pour protéger vos mains portez toujours des gants de cuisine ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le grill et les ustensiles correspondants.
- Lorsque vous débranchez l'appareil saisissez la fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours placé sur une surface stable, plate, horizontale, résistante à la chaleur.

### **INSTRUCTIONS SPÉCIALES:**

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court. Un cordon d'alimentation plus long risquerait de s'enchevêtrer et vous risqueriez de trébucher sur le cordon. Il est possible d'utiliser une rallonge mais agissez avec précaution en l'utilisant.; respectez alors les points suivants:

- Les spécifications électriques signalées sur la rallonge doivent être équivalentes à celles de l'appareil à utiliser
- La rallonge doit être utilisée sans danger et ne pas pendre d'un plan de travail ou d'une table. Ainsi vous réduisez le risque de trébucher ou de tirer sur le cordon.
- Il faut que ce soit une rallonge tripolaire 1 mm avec mise à la terre.

**Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter plus tard!**

# Pièces de Smart Grill



- ① Poignée en aluminium
- ② Plaque grill supérieure (plaque supérieure)
- ③ Bras latéral avec contrôle pour adapter la hauteur
- ④ Bouton de dégagement de la plaque supérieure
- ⑤ Boîtier
- ⑥ Bouton de température

- ⑦ Écran LCD
- ⑧ Bouton de minuterie
- ⑨ Plaque grill supérieure
- ⑩ Plaque grill inférieure
- ⑪ Bouton de dégagement de la plaque grill
- ⑫ Bac d'égouttement pour les gras et jus de viande

# Avant la première utilisation de votre Smart Grill Espressions

Appuyez sur le bouton de dégagement supérieur pour dégager la plaque grill supérieure et ensuite sur le bouton de dégagement en bas pour dégager la plaque grill inférieure. Nettoyez les plaques grill et les bacs d'égouttement dans l'eau chaude savonneuse; Rincez- les et séchez-les.

**DANGER. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau qui coule dans le grill.**

Avant d'utiliser le grill réinsérez correctement les plaques grill (supérieure et inférieure) dans l'appareil. Voir le texte 'Positionner/changer les plaques grill' ci-dessous pour plus d'instructions.

**ATTENTION:** Avant la première utilisation des plaques grill il faut huiler la couche antiadhésive. Vous pouvez laisser écouler un peu d'huile sur les couches antiadhésives ou les frotter avec du papier de cuisine. Répétez cette opération régulièrement pendant toute la durée de vie de l'appareil pour maintenir la condition optimale de la couche antiadhésive.

## Première utilisation

Placez le grill sur une surface propre, horizontale et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 10-15 cm de chaque côté de l'appareil pour une circulation d'air suffisante.

### Positionner la plaque grill supérieure

#### 1. Grill fermé / préchauffage:

La plaque grill supérieure est fermée et repose sur le boîtier. Cette position peut servir de position initiale ou de préchauffage et pour griller la plupart des aliments.



#### 2. Position demi-ouverte:

La plaque grill supérieure est debout. Dans cette position vous pouvez utiliser l'appareil pour griller des aliments pour lesquels la chaleur de la plaque supérieure n'est pas nécessaire, comme le poisson et les légumes. Soulevez la plaque supérieure, en saisissant la poignée, jusqu'à ce qu'elle se trouve dans une position avec un angle de 90°.



### 3. Position ouverte ou en mode BBQ:

Les plaques grill supérieure et inférieure sont complètement ouvertes et se trouvent en position horizontale l'une à côté de l'autre, de sorte qu'on ait une surface double pour griller ou faire cuire des aliments. Cette position vous permet de griller ou de faire cuire les aliments en plus grandes quantités. Appuyez sur le bouton rond qui se trouve sur le côté de l'appareil et mettez doucement la plaque grill supérieure en position horizontale.



### Positionner /changer les plaques grill

Glissez les encoches à l'arrière de la plaque grill inférieure sur les pattes de fixation en silicone. Ensuite vous poussez avec précaution la plaque grill vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle se verrouille en cliquant. Répétez ces opérations pour la plaque grill supérieure.

## Utilisation

**ATTENTION:** Lors de l'utilisation les plaques grill, les surfaces métalliques de la plaque supérieure et la poignée peuvent devenir très chauds. Afin d'éviter des brûlures portez des gants de protection ou des gants résistants à la chaleur.

**REMARQUE:** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur, par exemple en bois, plastique ou silicone, pour déposer les aliments dans le grill ou pour les retirer du grill. N'utilisez en aucun cas des objets en métal qui pourraient endommager la couche antiadhésive.

**ATTENTION:** Lors de la première utilisation une fumée et une odeur légères peuvent se dégager de l'appareil. C'est normal et elles disparaissent automatiquement après avoir utilisé le grill plusieurs fois.

## Position grill

Pour la préparation de légumes, burgers, morceaux de viande sans os ou poissons sans arêtes. En position 'fermée' les aliments seront cuits rapidement parce qu'ils sont chauffés des deux côtés.

1. Fermez d'abord l'appareil, déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale munie d'une mise à la terre. Tournez le bouton de température dans la position désirée: low / panini / sear; Ci-dessous vous trouvez les températures correspondantes.

Position	Température
Off = arrêt	0°
Low = chaud	160°-180° C
Panini = très chaud	180°-205° C
Sear = extrêmement chaud	205°-230° C

2. Un signal sonore se fait entendre et l'écran LCD affiche 'OFF' et le temps zéro '00' (0 minutes).



3. Maintenant le grill est prêt pour le cycle de préchauffage.

**Conseil:** Pour obtenir le meilleur résultat laissez toujours le grill se réchauffer et atteindre la température sélectionnée et déposez ensuite les aliments sur les plaques grill réchauffées

## Ouvert ou mode BBQ

Quand le grill est complètement ouvert il y a une grande surface pour griller et faire cuire les aliments. La plaque nervurée est parfaite pour faire rissoler la viande et la plaque plate est idéale pour la préparation de crêpes, de légumes et de plats à base d'oeufs.

1. Vérifiez si le bac d'égouttement pour les gras et jus de viande est bien inséré dans l'appareil.
2. Vérifiez si les plaques grill sont bien positionnées et bien fixées.
3. Placez le grill sur une surface horizontale, sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale avec mise à la terre.
5. Un signal sonore se fait entendre et l'écran LCD affiche 'OFF' et '00' (= temps par défaut en minutes)



### 6. Préchauffage du grill:

- a. Vérifiez si la plaque supérieure est fermée. Ainsi le grill peut se réchauffer plus rapidement et de manière plus efficace.
- b. Tournez le bouton de température dans la position désirée:
  - **SEAR** (extrêmement chaud; 205°C - 230°C) pour griller la viande etc.
  - **PANINI** (très chaud; 180°C - 205° C) pour les aliments délicats, les poissons, panini, croque-monsieur etc.
  - **LOW** (chaud; 160°C - 180° C), tenir au chaud, faire cuire lentement, légumes etc. ou choisissez toute autre température.

Le grill commence à se réchauffer et l'écran LCD s'illumine en orange. La température sélectionnée et '00' (=temps par défaut en minutes) sont affichés.



c. Laissez le grill se préchauffer jusqu'à la température sélectionnée.

**ATTENTION** Le grill est muni d'un bouton de conversion de température qui se trouve sur le côté droit de l'écran LCD. Les degrés par défaut sont en Celsius. Appuyez sur le bouton pour convertir les degrés Celsius en Fahrenheit. Les symboles correspondants °F ou °C sont affichés sur l'écran LCD.

Si vous avez converti les degrés Celsius en Fahrenheit, le réglage sera gardé en mémoire jusqu'à ce que vous appuyiez une seconde fois sur le bouton ou que vous débranchez le grill. Si vous rebranchez l'appareil la température sera automatiquement affichée en degrés Celsius, les degrés par défaut.

7. Dès que le grill aura atteint la température sélectionnée le signal sonore se fera entendre et l'indication 'HEATING' cessera de clignoter. La température sélectionnée et le temps zéro '00' sont affichés sur l'écran LCD.

**ATTENTION:** Pour le meilleur résultat laissez toujours le grill se réchauffer et atteindre la température sélectionnée avant de déposer les aliments.

## 8. Mettre le grill en position ouverte / en mode BBQ (attention: très chaud):

- Le grill est fermé. Vérifiez si le grill est bien réchauffé et si l'indication 'HEATING' affichée sur l'écran LCD a cessé de clignoter.
- Le grill doit être fermé et le verrouillage pour adapter la hauteur, sur le côté droit de la plaque supérieure, doit être en position "OPEN".
- De la main gauche vous saisissez la poignée et de la main droite vous appuyez sur le bouton rond pour ouvrir complètement et avec précaution la plaque supérieure.



**ATTENTION:** Si la plaque supérieure est fermée, celle-ci se verrouille automatiquement dans la position demi-ouverte. Si vous voulez déverrouiller la plaque vous appuyez sur le bouton rond et vous guidez la plaque supérieure dans la position ouverte.

9. Déposez les aliments sur une ou deux plaques. Pour en savoir plus consultez les conseils de grillage et les recettes.

10. Le grill est muni d'une minuterie réglable qui affiche le temps écoulé et qui fait entendre un bruit sonore dès que le temps sélectionné s'est écoulé.

### Régler la minuterie:

- a. Veillez à ce que le grill ait tout à fait fini le préchauffage, que l'écran LCD n'affiche plus 'HEATING' et que les aliments soient déposés sur les plaques de grill.
- b. Tournez le bouton de minuterie pour l'ajuster par gradations d'une minute, jusqu'à 30 minutes au maximum. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le nombre de minutes et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le nombre de minutes. L'écran LCD affiche le temps sélectionné.
- c. Appuyez une fois sur le bouton de minuterie pour l'activer. Sur l'écran LCD le compte à rebours commence.

**Attention:** Vous pouvez à tout moment arrêter ou interrompre le compte à rebours en appuyant une seconde fois sur le bouton de minuterie. L'écran LCD n'affiche plus le temps. **Par contre, le grill ne s'éteint pas et continue à chauffer.**

Remettre à zéro ou désactiver la minuterie: Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le nombre de minutes, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le nombre de minutes. Pressez le bouton de minuterie et tenez-le 3 secondes jusqu'à ce que l'écran LCD affiche le temps zéro '00'.

11. Dès que le temps sélectionné s'est écoulé, vous entendrez le signal sonore du grill. L'écran LCD affichera '00' par intermittence et ensuite le temps zéro '0'. Cependant, le grill ne s'éteindra pas. Il continuera à chauffer et maintiendra la température sélectionnée, prêt à être utilisé.

**ATTENTION:** Vous pouvez à tout moment arrêter le cuisson et le chauffage en tournant le bouton en position 'OFF'. L'écran LCD affichera 'OFF', le temps zéro '00' et au bout de 3 minutes l'indication '00' cessera d'être illuminée. Laissez le grill refroidir complètement et **débranchez l'appareil après usage.**

12. Pour retirer les aliments cuits des plaques grill, utilisez des ustensiles résistants à la chaleur, par exemple en bois ou en plastique.

**ATTENTION:** N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou acérés qui pourraient endommager la couche antiadhésive des plaques grill.

# Le grill contact ou la presse à panini

1. Vérifiez si le bac d'égouttement pour les gras et jus de viande est correctement inséré.
2. Assurez-vous que les plaques grill sont correctement insérées et verrouillées en place.
3. Placez le grill sur une surface horizontale, sèche. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 20 cm des deux côtés de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale munie d'une mise à la terre.
5. Le signal sonore se fait entendre et l'écran LCD affiche 'OFF' et '0' (temps par défaut en minutes).



## 6. Préchauffage du grill:

- a. Vérifiez si la plaque grill supérieure est fermée. Si la plaque est fermée, le grill peut se réchauffer plus rapidement et de façon plus efficace.
- b. Tournez le bouton de température pour choisir la température désirée:
  - **SEAR** (extrêmement chaud; 205°C - 230°C) pour un préchauffage rapide,
  - **PANINI** (très chaud; 180 °C - 205°C),
  - **LOW** (chaud; 160 °C - 180 °C)

ou choisissez toute autre température. Le grill commence à préchauffer et l'écran LCD s'illumine en orange. La température sélectionnée et '00' (= temps zéro en minutes) sont affichés.



- c. Laissez le grill se réchauffer.

**ATTENTION** Le grill est muni d'un bouton de conversion de température qui se trouve sur le côté droit de l'écran LCD. Les degrés par défaut sont en Celsius. Appuyez sur le bouton pour convertir les degrés Celsius en Fahrenheit. Les symboles correspondants °F ou °C sont affichés sur l'écran LCD.

Si vous avez converti les degrés Celsius en Fahrenheit, le réglage sera gardé en mémoire jusqu'à ce que vous appuyiez une seconde fois sur le bouton ou que vous débranchez le grill. Si vous rebranchez l'appareil la température sera automatiquement affichée en degrés Celsius, les degrés par défaut.

7. Dès que le grill aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre et l'indication 'HEATING' cessera de clignoter. La température sélectionnée et le temps par défaut '00' seront affichés sur l'écran LCD.



**ATTENTION:** Utilisez le grill uniquement s'il a atteint la température sélectionnée par le processus du préchauffage.

## 8. Ouvrir le grill:

- a. Vérifiez si le grill est complètement réchauffé et si l'écran LCD n'affiche plus 'HEATING'.
  - b. Vérifiez si la plaque supérieure est fermée. Le contrôle ajustable de hauteur, sur le côté droit de la plaque supérieure, doit être en position OPEN.
  - c. Utilisez la poignée pour mettre la plaque supérieure dans une position ayant un angle de 90°.
9. Déposez les aliments sur la plaque inférieure.

**ATTENTION:** N'utilisez pas de vaporisateur ou d'autres produits de nettoyage, autre qu'une goutte de liquide vaisselle, sur les plaques grill parce que vous risqueriez d'endommager les couches antiadhésives.

10. Utilisez la poignée pour fermer le grill. La plaque grill supérieure est munie de deux pièces spéciales pour des résultats optimaux:

### a. Plaque grill flottante

La plaque grill supérieure a des charnières qui permettent de la positionner à l'horizontale, juste au-dessus des aliments. Une cuisson uniforme des aliments en est le résultat. La plaque grill supérieure 'flotte', si vous le désirez, au-dessus des aliments grâce à la hauteur ajustable et réchauffe les aliments. Ainsi vous pouvez gratiner des sandwichs ouverts.

### b. Hauteur ajustable

Cette fonction réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments délicats comme le poisson et vous permet de préparer les aliments ayant une épaisseur différente comme le pain coupé à la main. Sur le côté droit de la plaque supérieure se trouve le verrouillage qu'on peut régler en positions différentes au-dessus de la plaque inférieure. Pour ajuster la hauteur,

vous utilisez la poignée pour positionner la plaque supérieure à la hauteur désirée. Ensuite vous abaissez doucement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur le verrouillage.

11. Le grill dispose d'une minuterie qui affiche le temps de cuisson écoulé.

## Régler la minuterie:

- a. Assurez-vous que le grill a fini le processus de préchauffage, que l'écran LCD n'affiche plus 'HEATING' et que les aliments sont déposés sur les plaques grill.
- b. Tournez le bouton de minuterie pour la régler en gradations d'une minute, jusqu'à 30 minutes au maximum. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le nombre de minutes et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le nombre de minutes. L'écran LCD affichera le temps sélectionné.
- c. Appuyez une fois sur le bouton de minuterie pour activer le réglage. L'écran LCD affichera le compte à rebours, qui commencera.

**ATTENTION:** Le compte à rebours peut être arrêté ou interrompu à tout moment, en pressant une seconde fois le bouton de minuterie. L'écran LCD n'affichera plus le compte à rebours. **Par contre, le grill ne s'êteindra pas et continuera à chauffer.** Pour remettre à zéro ou désactiver la minuterie:

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le nombre de minutes, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le nombre de minutes. Pressez le bouton de minuterie et tenez-le 3 secondes jusqu'à ce que l'écran LCD affiche le temps zéro '00'.

12. Dès que le temps sélectionné sera écoulé, vous entendrez le signal sonore du grill. L'écran LCD affichera '00' par intermittence et ensuite le temps par défaut '0'. Cependant, le grill ne s'éteindra pas. Il continuera à chauffer et maintiendra la température sélectionnée, prêt à être utilisé.

**ATTENTION:** Les processus de cuisson et de réchauffage peuvent être arrêtés à tout moment en tournant le bouton en position 'OFF'. L'écran LCD affichera 'OFF', le temps par défaut '00' et au bout de 3 minutes l'indication '00' cessera d'être illuminé. Laissez le grill refroidir complètement et **débranchez-le.**

13. Quand les aliments sont cuits, retirez-les des plaques grill à l'aide d'ustensiles résistants à la chaleur, par exemple en plastique ou en bois.

**ATTENTION:** Au bout d'une heure le grill s'éteint automatiquement. Ceci pour éviter que le grill fonctionne pour une période prolongée. Si on n'a pas touché aux boutons de température ou de minuterie, les plaques grill refroidiront automatiquement. L'écran LCD affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' (temps zéro) et il cessera d'être illuminé une minute plus tard. Pour réactiver le grill, vous tournez le bouton de température ou de minuterie.

# Nettoyage et entretien

**ATTENTION:** Vérifiez si le grill est éteint en tournant le bouton de température en position 'OFF'. Le grill est éteint si l'écran LCD affiche 'OFF' et le temps par défaut zéro '00'. Débranchez l'appareil. Laissez le grill refroidir complètement avant de le démonter ou le nettoyer.

**ATTENTION:** Ne vous servez pas de produits de nettoyage abrasifs, ni de tampons à récurer métalliques pour nettoyer le grill; ni sur les surfaces internes, ni sur les surfaces externes. Ceux-ci risqueront d'égratigner les surfaces et d'endommager la couche antiadhésive des plaques grill.

**ATTENTION:** Les plaques céramiques sont durables et de matériau sain, ne représentant pas de risque pour la santé, et facile à rincer dans l'eau savonneuse. Elles ne résistent pas au lave-vaisselle. La couche spéciale risque d'être affectée par le liquide vaisselle agressif et le sel utilisés pour votre lave-vaisselle. Si elles sont nettoyées au lave-vaisselle la garantie sur les plaques expire.

**NOTE:** N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer le grill.

1. Retirez doucement le bac d'égouttement pour les gras et jus de viande après que le grill est complètement refroidi, et jetez le contenu.
2. Enlevez les résidus d'aliments des plaques grill.
3. Nettoyez les plaques grill et le bac d'égouttement pour les gras et jus de viande à l'eau chaude savonneuse; rincez-les et laissez-les sécher.

**ATTENTION: Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**

4. Essuyez le boîtier avec une éponge légèrement humide et utilisez un chiffon doux pour le sécher.
5. Conservez l'appareil dans un endroit frais, sec.

# Mode erreur

Si l'écran LCD affiche 'Err' (de error mode= mode erreur):

1. Débranchez le grill de la prise murale
2. Vérifiez si le grill est complètement refroidi
3. Vérifiez si les plaques grill sont correctement insérées et verrouillées en place.
4. Rebranchez l'appareil dans la prise murale
5. L'écran ne devrait plus afficher 'Err'.



# Spécifications électriques

<b>Voltage</b>	220-240V AC
<b>Fréquence in Hz</b>	50/60Hz
<b>Puissance en Watt</b>	2.000W
<b>Modèle</b>	EP8700

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

# Conditions de garantie

Cet appareil ménager d'ESPRESSIONS est fabriqué avec des matières de haute qualité. Si toutefois, au cours de la période de garantie, l'appareil présente un défaut de matériau ou de finition, après évaluation de notre part, nous nous engageons à remplacer les pièces défectueuses sans frais, selon les dispositions de garantie ci-dessous. La garantie de 2 ans s'applique aux pièces et à la main d'oeuvre et uniquement pour un usage domestique.

Ces dispositions de garantie offrent des avantages supplémentaires et n'affectent en rien vos droits. Cette garantie ne couvre pas les frais d'envoi ou de transport pour retourner l'appareil. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus et utilisés au sein du Benelux. La garantie ne s'applique pas aux prises de courant, cordons d'alimentation ou fusibles et non plus sur les problèmes causés par:

- L'usure normale de l'appareil ou de ses composants due à l'utilisation.
- La négligence au niveau de l'utilisation ou l'entretien selon les instructions indiquées.
- Le branchement du produit à une source d'électricité non-appropriée pour cela.
- Endommagement suite à une mauvaise utilisation du produit.
- modification de l'appareil par toute personne autre qu'un réparateur agréé par IT&M.
- Le produit qui a été démonté ou entravé.
- Le vol ou tentative de vol du produit.
- La casse ou le défaut causé par le transport.

Avant de nous retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier si:

- Les instructions du produit ont été correctement suivies.
- L'alimentation électrique pour l'appareil fonctionne ou que l'appareil est allumé.
- Le défaut n'est pas causé par un fusible défectueux.

Si vous souhaitez faire une réclamation sur cette garantie, veuillez:

- Renvoyer le produit par la poste ou par un transporteur au distributeur où il a été acheté ou directement à IT&M.
- Vous assurer que le produit soit propre et dans un emballage adapté au transport, de préférence son emballage d'origine.
- Joindre vos coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone), l'endroit et la date de l'achat, ainsi qu'une copie de la preuve d'achat.
- Indiquer la nature exacte du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les autres réclamations, y compris et sans exception, toute responsabilité pour les dommages additionnels, indirects ou consécutifs. La garantie ne couvre pas non plus le coût de la modification ou la réparation effectuée par un tiers sans l'autorisation préalable d'IT&M. Dans le cas où des pièces ou l'ensemble de l'appareil ont été remplacés, la période de garantie ne sera pas prolongée. La période de garantie commence à la date de l'achat.

Pour plus d'informations, contactez le revendeur ou dans le Benelux avec:

IT&M B.V. Eindhoven  
Téléphone: +31 40 290 11 30  
E-mail: [info@itmonline.nl](mailto:info@itmonline.nl)





## Besoin d'aide pour votre appareil ?

Contactez notre service client ou rendez-vous sur notre site web pour des informations et conseils afin de profiter au maximum de votre appareil.

### IT&M

Numéro d'entreprise 6066

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

Pays-Bas

Mail: [info@itmonline.nl](mailto:info@itmonline.nl)

Website: [www.itmonline.nl](http://www.itmonline.nl)

Téléphone: +31 40 290 11 30

 **espressions** est une marque déposée.

En raison de modifications mineures dans la conception ou autre, votre produit peut être différent de celui qui est présenté dans le mode d'emploi. © 2017 IT&M B.V.

