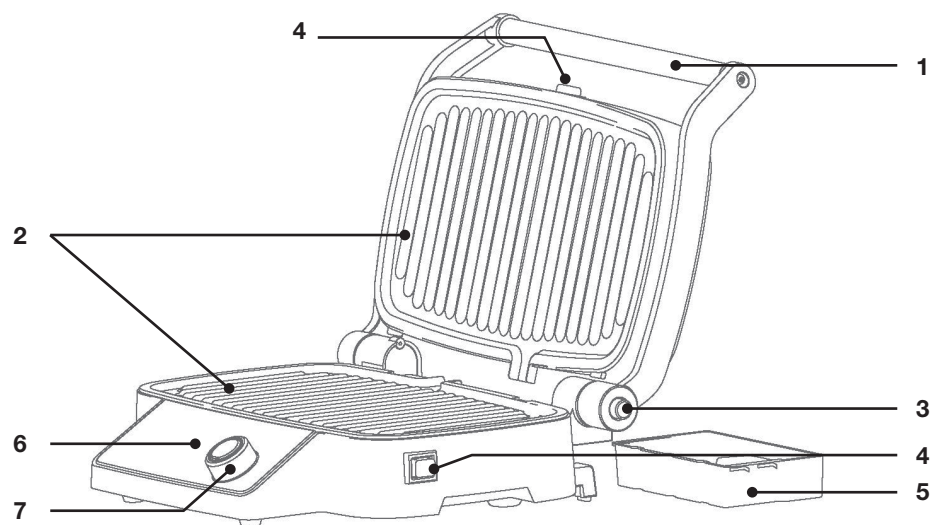


Grille-viande
Meat grill
Grill
Vleesgrill



MANUEL D'UTILISATION
USER GUIDE
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

miogo



	FR	EN	DE	NL
1	Poignée	Handle	Griff	Handvat
2	Plaques amovibles	Removable plates	Entnehmbare Grillplatten	Verwijderbare platen
3	Bouton de déverrouillage de la charnière pour une utilisation en position ouverte	Hinge release button	Verriegelung Scharnier	Ontgrendelknop scharnier
4	Bouton de déverrouillage plaque	Plate release button	Verriegelung Grillplatte	Ontgrendelknop plaat
5	Bac récupérateur de graisses	Fat collection tray	Fettauffangschale	Opvangbak voor vetten
6	Panneau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
7	Bouton de réglage	Adjustment knob	Einstellknopf	Instelknop

5	Consignes d'usage
10	Votre produit
10	Avant la première utilisation
12	Utilisation
14	Panneau de commande
17	Entretien et nettoyage
18	Guide de dépannage

Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec sa notice d'utilisation.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures aux personnes.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et en intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications publiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil (ceci afin d'éviter une surchauffe).
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service

après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Débranchez toujours votre appareil et laissez-le refroidir complètement :
 - après chaque utilisation,
 - avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- N'immergez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon

- d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'installez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.
- **Attention ! Les surfaces de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne faites pas chauffer cet appareil à vide.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace libre minimum de 20 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.).
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques, l'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) sur les plaques est à proscrire.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil sans vous brûler.
- Ne recouvrez jamais les plaques de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

ATTENTION ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.



NE TOUCHEZ JAMAIS LES PLAQUES DE CUISSON LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER !

- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage » à la fin de cette notice.

Votre produit

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1750-2100W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Température : de 190° à 240°C
- Surface de cuisson : 36cm x 20cm
- 9 programmes automatiques : viande rouge, volaille, porc, bacon, poisson, fruits de mer, saucisse, croque-monsieur et décongélation
- Mode manuel : temps et température
- 3 modes de cuisson : saignant, à point, bien cuit
- Ajustement automatique de la cuisson en fonction du type et de l'épaisseur des aliments
- Indicateur lumineux d'avancement de la cuisson
- Plaques et bac récupérateur de graisses amovibles compatibles lave-vaisselle

Avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Essuyez **les surfaces extérieures de l'appareil** avec un chiffon doux et propre.
- Lavez **les deux plaques de cuisson amovibles** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- **N'utilisez pas de produits détergent abrasifs ni d'éponge à récurer afin de ne pas endommager le revêtement des plaques.**

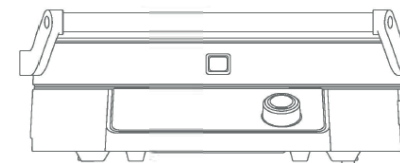
Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ce phénomène est tout à fait normal.

Placez le grille-viande sur une surface propre et plate. Le grille-viande peut être positionné de trois façons :

POSITION FERMÉE

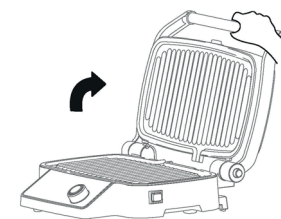
Fermez la partie supérieure sur le socle. Cette position permet de griller les aliments en même temps de 2 côtés.

Dans cette position, tous les programmes sont disponibles et le mode manuel.



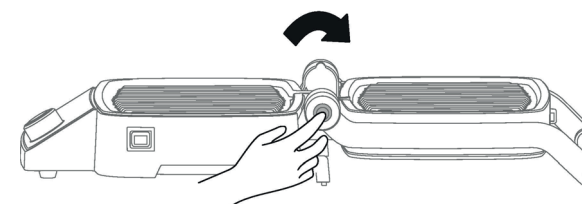
POSITION OUVERTE

- Pour ouvrir la partie supérieure : soulevez la poignée jusqu'à ce que vous sentiez que la partie supérieure est bloquée dans la position.
- Cette position sert uniquement pour griller les aliments sur la plaque inférieure.
- Dans cette position, seul le mode manuel est disponible.
- Le préchauffage doit être réalisé en position ouverte ou, pour aller plus vite, vous pouvez préchauffer votre appareil en mode manuel, en position fermée. Vous pourrez ensuite l'ouvrir et l'utiliser en position ouverte.
- Dans cette position, le temps peut être changé à tout moment grâce au bouton de réglage.



POSITION HORIZONTALE

- Les plaques de cuisson supérieure et inférieure peuvent être placées à l'horizontale, de manière à former une grande surface de cuisson pour griller les aliments.
- Dans cette position, seul le mode manuel est disponible.
- Dans cette position, le temps peut être changé à tout moment grâce au bouton de réglage.



Attention, cette opération doit être effectuée appareil froid

1. Placez le grille-viande en position ouverte (fig 1 ci-dessous).
2. Placez votre main gauche sur la poignée et tirez-la doucement tout en appuyant sur le bouton de déverrouillage de la charnière (voir fig 2). Descendre la poignée tout en maintenant la plaque supérieure par le dessous (voir fig 3) de façon à ce qu'elle vienne se positionner sur les ergots de soutien (fig 4) et reste à l'horizontale (fig 5). Si le grille-viande est en position ouverte et que vous souhaitez le placer en position fermée, remontez doucement la poignée pour la placer en position ouverte ou fermée.

Fig 1

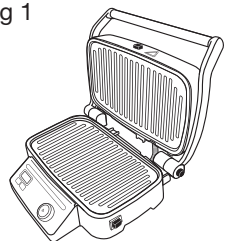


Fig 2

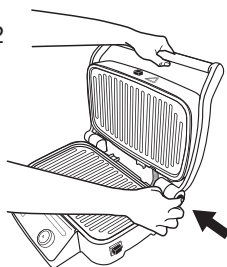


Fig 3

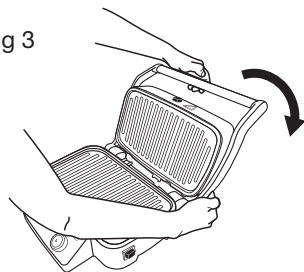


Fig 4

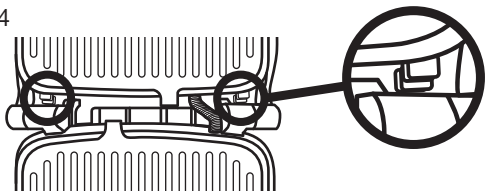
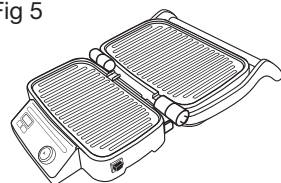


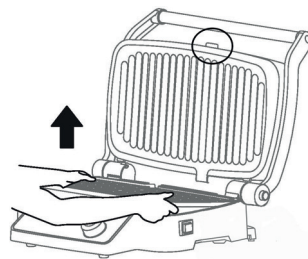
Fig 5



NOTE : Le temps de préchauffage sera plus long pour une utilisation en position horizontale.

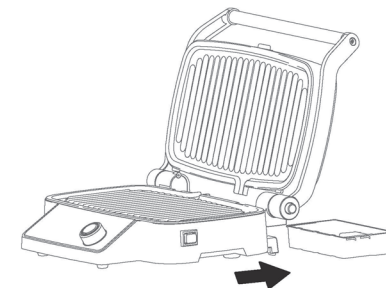
RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Lorsque l'appareil est en cours de refroidissement,
 - a. Placez-le en position ouverte.
 - b. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque inférieure qui se trouve sur le côté droit du socle.
 - c. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure qui se trouve au milieu de la partie supérieure.
2. Lorsque l'appareil est refroidi, vous pouvez saisir à deux mains et tirez doucement la plaque hors de l'appareil.



RETRAIT DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES

Les résidus de graisses sur la plaque de cuisson peuvent s'écouler dans le bac récupérateur à travers l'orifice prévu à cet effet. Une fois que l'appareil est complètement refroidi, ce bac peut être retiré et nettoyé au lave-vaisselle.



Utilisation

ÉTAPES SPÉCIFIQUES DU FONCTIONNEMENT :

- SI VOUS SOUHAITEZ UTILISER LES PROGRAMMES DE CUISSON :

En utilisant les programmes de cuisson, l'appareil peut détecter automatiquement l'épaisseur des aliments et régler la durée et la température de cuisson.

1. Positionnez l'appareil en mode fermé.
2. Tournez le bouton de réglage des fonctions jusqu'à la fonction souhaitée, puis appuyez sur le bouton « ▶ » pour préchauffer. Si vous choisissez la fonction viande rouge , porc  ou poisson , vous devrez choisir le type de cuisson souhaité lors du processus de préchauffage en tournant le bouton de réglage. Les témoins lumineux s'allument sur la cuisson sélectionnée: Rare / Medium / Well-done (Saignant / A point / Bien cuit). Le témoin lumineux « Preheat » (Préchauffage) clignote et un signal sonore retentit, indiquant que l'appareil est en cours de préchauffage. Lorsque le témoin lumineux reste allumé, cela signifie que le préchauffage est terminé.
3. Ouvrez alors la partie supérieure et placez les aliments sur la plaque de cuisson, puis refermez la partie supérieure et démarrez la cuisson. Le témoin lumineux « Cooking » (Cuisson) est allumé.

Remarques :

- a. Si vous avez sélectionné le mauvais programme, vous devez éteindre et rallumer l'appareil à l'aide du bouton .
- b. Si l'appareil reste allumé pendant une période prolongée, le système de sécurité l'éteint automatiquement.
- c. Il est recommandé de ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson.
- d. Les aliments de forme cylindrique d'une hauteur supérieure à 50 mm doivent être repositionnés à la main pendant la fermeture de la partie supérieure.
- e. Veuillez ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en cours de préchauffage. L'appareil passera en mode manuel 10 secondes après l'ouverture du couvercle.



Il est normal que l'appareil dégage de la fumée pendant la cuisson.

- 4. Une fois le programme terminé, et si la cuisson de votre aliment vous convient (Saignant / À point / Bien cuit), ouvrez la partie supérieure et retirez les aliments.
- 5. Si vous continuez de cuire des aliments, répétez les étapes 1, 2, 3 et 4.

- **SI VOUS VOULEZ UTILISER L'APPAREIL EN MODE MANUEL :**

Vous pouvez alors l'utiliser en position ouverte et horizontale.

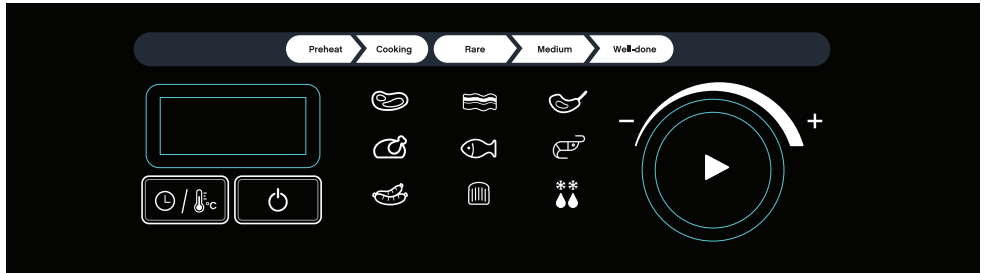
- 1. Installez l'appareil dans la position voulue.
- 2. Branchez le cordon d'alimentation électrique et appuyez sur le bouton «  », l'appareil se met alors en veille et l'écran affiche « ---- ».
- 3. Appuyez sur le bouton , réglez le temps grâce au bouton de réglage, appuyez une seconde fois sur le bouton  pour choisir la température grâce au bouton de réglage.

Une fois le temps et la température choisis, validez en appuyant sur le bouton «  ».

Le témoin lumineux "preheat" (préchauffage) clignote indiquant que l'appareil est en cours de préchauffage. Lorsque le témoin lumineux reste allumé et qu'un signal sonore retentit, cela signifie que le préchauffage est terminé.

4. Si vous voulez continuer à cuire les aliments ou diminuer le temps, vous pouvez ajuster le temps à tout moment à l'aide du bouton de réglage (pas besoin d'appuyer sur «  » pour valider).

Panneau de commande



Réglage automatique de la cuisson

Catégorie	Cuisson possible	Résultats
Viande rouge 	Saignant	Le cœur d'une viande rouge saignante est rouge, entouré d'un cercle rose, formant une croûte brune sur l'extérieur.
	A point	Le cœur de la viande n'est plus rouge, mais plutôt rosé. Avec cette cuisson, la viande conserve ses saveurs, tout comme lorsqu'elle est saignante, mais est moins juteuse et moins tendre, en raison de l'évaporation de l'humidité.
	Bien cuit	Lorsque votre viande atteint ce niveau de cuisson, elle est légèrement rosée au centre. Ce niveau de cuisson assèche la viande la rendant par conséquent moins tendre.
Porc 	Saignant	Teinte rosée sur l'ensemble avec une partie brune à l'extérieur, juteux et tendre. Cuisson parfaite pour un filet de porc ou un rôti de porc.
	A point	Majoritairement de couleur brune, avec un peu de rose à l'intérieur. Cette cuisson est recommandée pour les viandes grasses, comme le contre-filet.
	Bien cuit	Teinte brune grise sur l'ensemble, ferme au toucher. Cette cuisson est recommandée pour ceux qui n'aiment pas la viande rosée, mais tout en conservant une légère humidité sans surcuire la viande
Volaille 	Bien cuit	Teinte brune grise sur l'ensemble, ferme au toucher. Cette cuisson conserve une légère humidité sans surcuire la viande. Parfaite pour les ailes de poulet ou les pilons complets.
Poisson 	Saignant	La surface est ferme et brunie, et l'intérieur reste juteux, complètement tendre et fondant en bouche. Parfaite pour tout type de poisson qui a été congelé avant la cuisson.
	A point	La surface est ferme et brunie, et l'intérieur est moins juteux, presque entièrement cuit ; parfaite pour les personnes qui aiment le poisson bien cuit.
	Bien cuit	Bien brun et complètement cuit, le poisson est sec et ne renferme aucune humidité à l'intérieur. Les personnes qui n'aiment pas du tout l'humidité sur leur poisson aimeront ce type de cuisson.

Fruits de mer 	Bien cuit	Brunis et savoureux, bien cuits, pour ceux qui n'aiment pas les fruits de mer à peine cuits.
Croque-monsieur 	Bien cuit	Faites dorer, voire brunir, vos sandwiches de toute taille et obtenez une bonne cuisson de l'intérieur, sans brûler l'extérieur.
Saucisse 	Bien cuit	Teinte brune grise sur l'ensemble, ferme au toucher. Recommandée pour les saucisses crues qui n'ont pas été précuites.
Bacon 	Bien cuit	Bien cuit et croustillant, pour ceux qui aiment le bacon grillé

Les programmes « Volaille / Fruits de mer / Bacon / Saucisse / Croque-monsieur et décongélation  » ne seront disponibles que pour la sélection « Bien cuit ».

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Notez que les temps de cuisson peuvent varier et dépendent des aliments, des quantités, de vos préférences de cuisson, etc.
- **Ne coupez pas les aliments directement sur les plaques de cuisson.**
- Ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque refroidie avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au plat suivant.
- Si vous cuisez du poisson : pour obtenir de bons résultats, séchez-le, assaisonnez-le et badigeonnez-le d'huile avant de le faire griller.

Entretien et nettoyage

- En fin d'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement en position ouverte avant de procéder au nettoyage de l'appareil et des plaques de cuisson.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récureur pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement.**
- Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de placer les plaques de cuisson dans le lave-vaisselle après avoir préalablement nettoyé les résidus alimentaires restant sur les plaques avec du papier absorbant.
- Vous pouvez également laisser tremper les plaques dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Nettoyez ensuite **les deux plaques de cuisson** avec une éponge douce (non abrasive), de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez **les surfaces extérieures** de l'appareil avec une éponge douce humidifiée avec de l'eau et du produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures d'aération.
- Vous pouvez essuyer **le cordon d'alimentation** si nécessaire avec un chiffon doux et sec.

Guide de dépannage

Code erreur affiché	Problème	Cause du problème	Point de contrôle et exclusions
E1	Capteur de la plaque de cuisson inférieure en circuit ouvert	Capteur de la plaque de cuisson inférieure débranché ou câble de connexion cassé	Si l'un de ces codes erreur s'affiche, veuillez rapporter le produit en magasin au service après-vente.
E2	Court-circuit du capteur de la plaque de cuisson inférieure	Panne du capteur de la plaque de cuisson inférieure ou adhésion par fusion du câble de connexion	
E3	Capteur de la plaque de cuisson supérieure en circuit ouvert	Capteur de la plaque de cuisson supérieure débranché ou câble de connexion cassé	
E4	Court-circuit du capteur de la plaque de cuisson supérieure	Panne du capteur de la plaque de cuisson supérieure ou adhésion par fusion du câble de connexion	

20 Instructions for use

25 Your product

25 Before first use

27 Use

29 Control panel

32 Maintenance and cleaning

33 Troubleshooting

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,32 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

Instructions for use

CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE. If you give the appliance to someone else, ensure you also pass on the instructions for use.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons.

- This appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for public or similar use, such as:
 - Kitchen areas for staff use in shops, offices and other professional environments;
 - Farms;
 - Hotels, motels and other residential settings;
 - Bed-and-Breakfast type settings.
- Only use the appliance as described in this manual.
- Before plugging in your appliance, check that the voltage indicated on the appliance's rating plate corresponds to the voltage of your electrical system.
- Only connect the appliance to an earthed socket. If an extension lead is used, it must be earthed and rated

according to the power of the appliance. Take all the necessary precautions to ensure that nobody can become tangled in it.

- The plug must always remain accessible when the appliance is connected.
- Unwind the power cord completely before using the appliance (this will prevent overheating).
- Do not use this appliance:
 - if the plug or the power cord is damaged;
 - if it is malfunctioning,
 - if the appliance has been damaged in any way.
 Take it to an after-sales service centre for inspection and repair. Do not attempt to repair this appliance yourself. Repairs cannot be carried out by the user.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by your retailer, after-sales department or a similarly qualified person to avoid any risks.
- Always unplug your appliance and allow it to cool completely:
 - after each use;
 - before cleaning, storing or moving it.
- Never leave the appliance running without supervision.
- This appliance can be used by children from the age of 8 and by persons with reduced physical,

- sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge provided they are being supervised or have received instructions for safe use of the appliance and understand the dangers involved.
- Children must not play with the appliance.
- User cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are aged over 8 and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children who are under the age of 8.
- Do not move the appliance while it is running.
- Never leave your appliance in a place exposed to bad weather and humidity.
- Never immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquid.
- Do not install this appliance near any heat source, such as a gas or electric hob, oven, or other appliance that produces heat.
- **Warning! The surfaces of this appliance may become hot during use.**
- Do not touch hot surfaces or allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Do not heat up this appliance when it is empty.

- Always place your appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Leave a minimum free space of 20 cm around the appliance while it is running.
- Never place your appliance on a fragile surface (varnished furniture, glass table, etc.) or a flexible surface.
- Do not operate the appliance under a wall cabinet or near flammable products or flammable materials (upholstery, paper, cardboard, etc.).
- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils. Failure to do so may be dangerous for the user and may damage the appliance.
- In order to preserve the non-stick coating of the plates, do not use of metal utensils (forks, knives, etc.) with the appliance.
- Use oven gloves to remove food from the appliance without burning yourself.
- Never cover the plates with aluminium foil and never lay dishes, plates, etc. on the cooking surfaces.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

WARNING! The accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is running.



NEVER TOUCH THE COOKING PLATES DURING USE: YOU COULD BURN YOURSELF!

- Switch off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembling, disassembling, or cleaning it.
- To clean surfaces in contact with food, please refer to the "Cleaning" section at the end of these instructions.

Your product

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Power: 1750-2100W
- Power supply: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Temperature: from 190° to 240°C
- Cooking surface: 36cm x 20cm
- 9 automatic programs: red meat, poultry, pork, bacon, fish, seafood, sausage, toasted sandwich and defrost
- Manual mode: time and temperature
- 3 cooking modes: rare, medium, well done
- Automatic adjustment of cooking according to the type and thickness of food
- Cooking progress indicator light
- Dishwasher-safe removable juice collector and plates

Getting started

- Remove the appliance from the packaging, taking care to remove the wedging elements.
- Wipe **the outer surfaces of the appliance** using a clean, soft cloth.
- Wash **the two removable cooking plates** using a soft sponge and warm water with washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.
- **Do not use abrasive detergents or scouring sponges to avoid damaging the coating of the plates.**

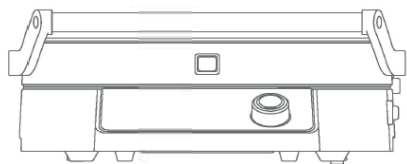
When using the appliance for the first time, a slight odour and some smoke may be released. This is completely normal.

Place the meat grill on a clean, flat surface. The meat grill can be positioned in three ways:

CLOSED POSITION

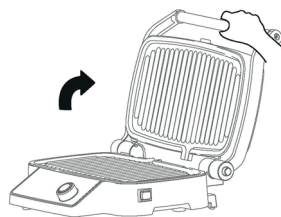
Close the upper part on the plinth. This position is for grilling food on both sides at the same time.

In this position, all the programs are available as well as the manual mode.



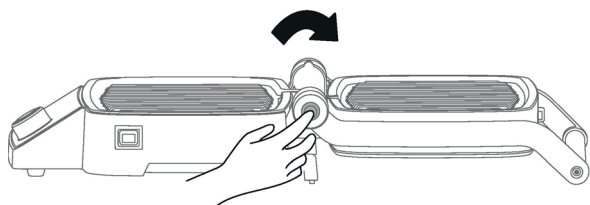
OPEN POSITION

- To open the upper part: lift the handle until you feel the upper part is locked in position.
- This position is only used for grilling food on the lower plate.
- In this position, only the manual mode is available.
- Preheating must be done in the open position or, to go faster, you can preheat the appliance in manual mode, in the closed position. You can then open it and use it in the open position.
- In this position, the time can be changed at any time using the adjustment button.



HORIZONTAL POSITION

- The upper and lower cooking plates can be placed horizontally, so as to form a large cooking surface for grilling food.
- In this position, only the manual mode is available.
- In this position, the time can be changed at any time using the adjustment button.



Please note, this operation must be carried out with the appliance cold

1. Place the meat grill in the open position (see fig 1 below).
2. Place your left hand on the handle and gently pull it out while pressing the hinge release button (fig 2). Lower the handle while holding the upper plate from above (see fig 3) so that it is positioned on its support stand (fig 4) and remains horizontally (fig 5). If the meat grill is in the open position and you want to change it in the closed position, gently raise the handle to put it in the open or closed position.

Fig 1

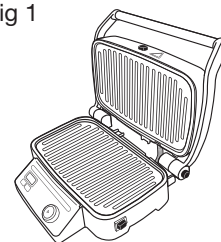


Fig 2

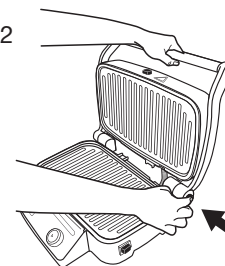


Fig 3

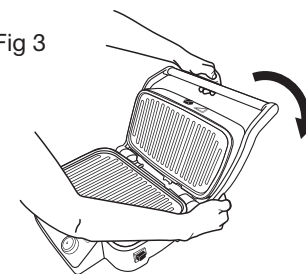


Fig 4

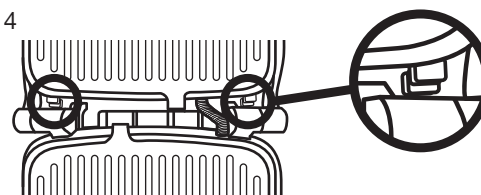
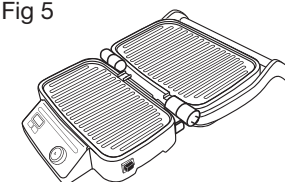


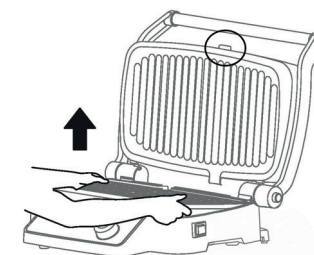
Fig 5



NOTE: Pre-heating will take longer in the horizontal position.

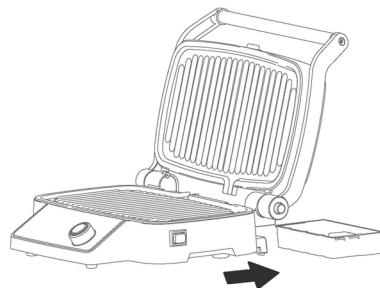
REMOVING THE COOKING PLATE

1. When the appliance is cooling down,
 - a. Place it in the open position.
 - b. Press the lower plate release button located on the right side of the base.
 - c. Press the upper plate release button located in the centre of the upper part.
2. When the appliance has cooled down, you can gently grasp the plate with both hands and gently pull it out of the appliance.



REMOVING THE FAT COLLECTION TRAY

Fat residues on the plate flow into the drip tray through the hole provided for this purpose. Once the appliance has cooled completely, this container can be removed and cleaned in the dishwasher.



Use

SPECIFIC OPERATIONAL STEPS:

- IF YOU WANT TO USE THE COOKING PROGRAMS:

When using the cooking programs, the appliance will automatically detect the thickness of the food and set the cooking time and temperature.

1. Position the appliance in the closed mode.
2. Turn the function setting knob to the desired function, then press the "▶" button to preheat. If you choose the red meat , pork  or fish  function, you will have to choose the type of cooking you want during the preheating process by turning the adjustment knob. The LEDs come on for the cooking type selected: Rare / Medium / Well-done. The "Preheat" LED will flash and you will hear a beep sound to indicate that the appliance is warming up. When the LED stays on, it means that preheating is complete.
3. Open the upper part and place the food on the cooking plate, then close the upper part and start cooking. The "Cooking" LED comes on.

Notes:

- a. If you have selected the wrong program, you must turn the appliance off and on again using the  button.
- b. If the appliance is left on for an extended period of time, the safety system will automatically turn it off.
- c. It is recommended not to open the appliance during cooking.
- d. Cylindrical shaped foods greater than 50 mm in height should be repositioned by hand while closing the upper part.
- e. Please do not open the cover when the appliance is warming up. The appliance will switch to manual mode 10 seconds after the lid is opened.



It is normal for the appliance to emit some smoke during cooking.

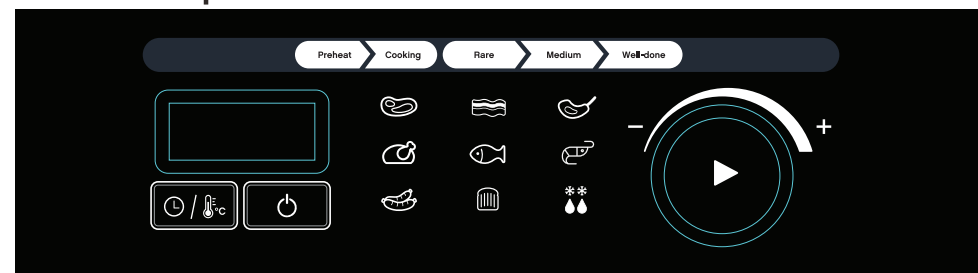
4. Once the program is finished, and if your food is cooked to your liking (Rare / Medium / Well done), open the upper part and remove the food.
5. If you are continuing to cook other food items, repeat steps 1, 2, 3 and 4.

- IF YOU WANT TO USE THE APPLIANCE IN MANUAL MODE:

You can then use it in an open and horizontal position.

1. Set up the appliance where you want it.
2. Plug in the power cord and press the  button; the appliance then goes into standby and the screen displays "----".
3. Press the  button, set the time using the adjustment button, press the  button again to select the temperature using the adjustment button. Once the time and temperature have been selected, confirm your selection by pressing the "▶" button. The "preheat" LED will flash, indicating that the appliance is warming up. When the LED stays on and there is a beep sound, this means that preheating has finished.
4. If you want to continue cooking the food or decrease the time, you can adjust the time at any point using the adjustment button (no need to press "▶" to validate).

Control panel



Automatic cooking adjustment

Category	Cooking possible	Results
Red meat 	Rare	The middle of rare red meat is red, surrounded by a pink circle, with a brown crust on the outside.
	Medium rare	The middle of the meat is no longer red, but pinkish. With this cooking, the meat retains its flavour, just like when it is rare, but it is less juicy and less tender, due to the evaporation of moisture.
	Well done	When your meat reaches this level of cooking, it is slightly pink in the centre. This cooking level dries out the meat, making it less tender.
Pork 	Rare	All over pinkish tinge with a brown part on the outside, juicy and tender. Perfect cooking for pork tenderloin or roast pork.
	Medium rare	Mostly brown in colour, with a little pink meat inside. This cooking is recommended for fatty meats, such as sirloin.
	Well done	Greyish-brown tint throughout, firm to the touch. This cooking is recommended for those who do not like pink meat, but while maintaining a slight humidity without overcooking the meat
Poultry 	Well done	Greyish-brown tint throughout, firm to the touch. This cooking retains a slight humidity without overcooking the meat. Perfect for chicken wings or whole drumsticks.
Fish 	Rare	The surface is firm and brown, and the inside remains juicy, completely tender and melt in the mouth. Perfect for any type of fish that has been frozen before cooking.
	Medium rare	The surface is firm and browned, and the inside is less juicy and almost cooked through; perfect for people who like their fish well-cooked.
	Well done	Well browned and fully cooked, the fish is dry and has no moisture inside. People who don't like moisture on their fish at all will like this type of cooking.

Sea food 	Well done	Browned and tasty, well done, for those who don't like seafood that is only barely cooked.
Croque-monsieur 	Well done	Make your sandwiches of any size golden or golden-brown and cook them thoroughly from the inside, without burning the outside.
Sausage 	Well done	Greyish-brown tint throughout, firm to the touch. Recommended for raw sausages that have not been pre-cooked.
Bacon 	Well done	Well done and crispy, for those who like grilled bacon

The "Poultry/Seafood/Bacon/Sausage/Croque-monsieur and defrost ***" programs will only be available for the "Well done" selection.

PRACTICAL TIPS

- Note that cooking times may vary and depend on the foods, quantities, cooking preferences, etc.
- **Do not cut food directly on the cooking plates.**
- Never put dishes, plates, etc. on the cooking surfaces.
- Meat, fish, etc. cut into small pieces will cook more quickly and better than large pieces.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This would make the juices escape making the meat tough.
- After cooking fish or seafood, wipe the cooled plate with lemon juice to prevent the taste spreading to the next dish.
- If you are cooking fish: to obtain good results, dry it, season it and brush it with oil before grilling.

Maintenance and cleaning

- After use, unplug the appliance and allow it to cool completely in the open position before cleaning the appliance and the cooking plates.
- Never immerse the power cord, plug, or body of the appliance in water or any other liquid.
- **Do not use abrasive detergent or scouring sponges for cleaning to avoid damaging the coating.**
- For best results, we recommend that you place the cooking plates in the dishwasher after having previously cleaned the food residues remaining on the plates with absorbent paper.
- You can also leave the plates soaking in hot water with the addition of washing-up liquid. Then clean **both cooking plates** using a soft sponge (non-abrasive), warm water and washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.
- Wipe down **the outer surfaces** of the appliance with a soft sponge dampened with water and washing-up liquid. Rinse with clear water then dry thoroughly with a soft cloth.
- Take care to ensure that water does not enter the appliance through the ventilation holes.
- You can wipe **the power cord** if necessary with a soft, dry cloth.

Troubleshooting

Error code displayed	Problem	Cause of the problem	Checkpoint and exclusions
E1	Lower cooking plate sensor in open circuit	Lower cooking plate sensor disconnected or broken connection cable	If one of these error codes is displayed, please return the product to the store for after-sales service.
E2	Lower cooking plate sensor short circuit	Fault in the lower cooking plate sensor or adhesion by fusion of the connection cable	
E3	Upper cooking plate sensor in open circuit	Upper cooking plate sensor disconnected or broken connection cable	
E4	Upper cooking plate sensor short circuit	Fault in the upper cooking plate sensor or adhesion by fusion of the connection cable	

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.32 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

Gebrauchsanweisungen

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERE ZWECKE AUF. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie dieses mit der Bedienungsanleitung.

DE

35	Gebrauchsanweisungen
40	Ihr Produkt
40	Vor dem ersten Gebrauch
43	Gebrauch
44	Bedienfeld
47	Wartung und Reinigung
48	Fehlerbehebung

Bei der Verwendung von Elektrogeräten ist es immer erforderlich, die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, um die Brandgefahr, sowie das Stromschlag- und/oder Verletzungsrisiko zu reduzieren.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum häuslichen Gebrauch im Innenraum bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht zur öffentlichen Nutzung oder für ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie etwa:
 - die Nutzung in Kochecken in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die dem Personal vorbehalten sind;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - in Hotels, Motels und sonstigen Einrichtungen mit Wohncharakter;
 - in Fremdenzimmern oder Räumen mit ähnlichem Charakter.

- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Versorgungsspannung mit derjenigen Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses über eine Erdung verfügen und für die Leistung des Geräts geeignet sein. Treffen Sie die entsprechenden Vorkehrungen, damit niemand darüber stolpert.
- Wenn das Gerät angeschlossen ist, muss die Steckdose immer zugänglich bleiben.
- Rollen Sie das Stromkabel ganz aus, bevor Sie das Gerät benutzen (um die Überhitzung zu vermeiden).
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt sind,
 - im Falle einer Funktionsstörung,
 - falls das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist. Bringen Sie es zu einem Kundendienstzentrum, wo es untersucht und repariert wird. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Es kann keinerlei Reparatur vom Benutzer ausgeführt werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Trennen Sie Ihr Gerät immer vom Stromnetz und lassen es vollständig abkühlen:
 - nach jedem Gebrauch;
 - bevor Sie es reinigen, verstauen oder umstellen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, außer wenn sie beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals an einem Ort, welcher Witterung und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Tauchen Sie niemals das Gerät, den Stecker oder das Stromkabel in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie z. B. ein elektrisches oder Gas-Kochfeld, ein Backofen oder jegliches andere Gerät, das Hitze erzeugt.
- **Achtung! Beim Gebrauch können die Oberflächen dieses Geräts sehr heiß werden.**
- Berühren Sie die heißen Flächen nicht und lassen Sie das Stromkabel nicht mit den heißen Flächen des Geräts in Berührung kommen.
- Lassen Sie dieses Gerät nicht leer laufen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche gestellt wird.
- Lassen Sie mindestens 20 cm Freiraum um das Gerät herum, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf eine empfindliche Fläche (lackierte Möbel, Glastisch usw.) oder eine nachgiebige Unterlage.
- Nehmen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschränk oder in der Nähe von brennbaren Produkten oder Materialien in Betrieb (Dekorationsstoffe, Papier, Pappkartons usw.).
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen und zur Beschädigung des Gerätes führen.

- Um die Antihafbeschichtung der Platten zu schonen, ist die Verwendung von Metallutensilien (Gabeln, Messer usw.) auf den Platten zu unterlassen.
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um die Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen ohne sich zu verbrennen.
- Decken Sie die Platten niemals mit Aluminiumfolie ab und stellen Sie niemals Schüsseln, Teller usw. auf die Grillflächen.
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.

ACHTUNG! Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein.



BERÜHREN SIE DIE GRILLPLATTEN NIEMALS WÄHREND DEM BETRIEB: SIE KÖNNTEN SICH VERBRENNEN!

- Schalten Sie das Gerät bitte immer aus und trennen es vom Netz, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen, zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung“ am Ende dieser Anleitung.

Ihr Produkt

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1750-2100 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Temperatur: 190 bis 240 °C
- Grillfläche: 36 cm x 20 cm
- 9 automatische Programme: Rotes Fleisch, Geflügel, Schweinefleisch, Speck, Fisch, Meeresfrüchte, Würstchen, Sandwiches und Auftaufunktion
- Manueller Modus: Zeit und Temperatur
- 3 Garstufen: blutig, medium, gut durchgebraten
- Automatische Anpassung der Garzeit an die Art und Dicke der Lebensmittel
- Leuchtanzeige für den Garfortschritt
- Die Grillplatten und die herausnehmbare Fettauffangschale sind spülmaschinenfest

Vor dem ersten Gebrauch

- Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung und achten darauf, dass alle Füllstoffe entfernt werden.
- Wischen Sie **die Außenflächen des Geräts** mit einem weichen und sauberen Tuch ab.
- Waschen Sie **die beiden herausnehmbaren Grillplatten** mit einem weichen Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme um die Beschichtung der Platten nicht zu beschädigen.**

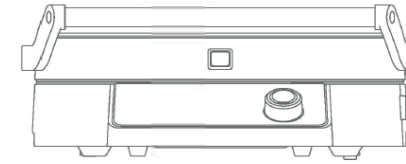
Beim ersten Gebrauch des Geräts kann ein leichter Geruch und etwas Rauch auftreten. Dies ist völlig normal.

Stellen Sie den Fleischgrill auf eine saubere und ebene Oberfläche. Der Fleischgrill kann in 3 verschiedenen Positionen genutzt werden:

GESCHLOSSENE POSITION

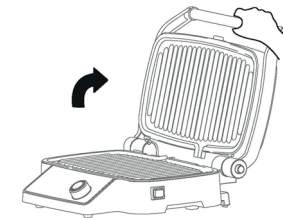
Schließen Sie den oberen Teil auf dem Sockel. In dieser Position können Lebensmittel gleichzeitig von 2 Seiten gegrillt werden.

In dieser Position sind alle Programme und der manuelle Modus verfügbar.



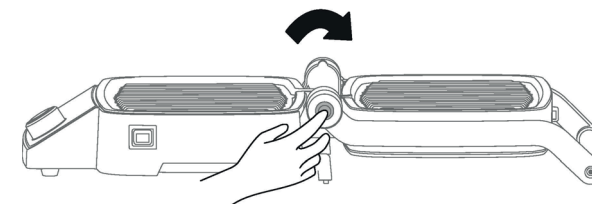
OFFENE POSITION

- Zum Öffnen des oberen Teils: Heben Sie den Griff an, bis Sie spüren, dass der obere Teil in der Position eingerastet ist.
- Diese Position dient nur zum Grillen von Lebensmitteln auf der unteren Platte.
- In dieser Position ist nur der manuelle Modus verfügbar.
- Das Vorheizen sollte in geöffneter Position erfolgen. Falls es schneller gehen soll, können Sie Ihr Gerät im manuellen Modus in geschlossener Position vorheizen. Anschließend können Sie ihn öffnen und in geöffneter Position verwenden.
- In dieser Position kann die Zeit mit dem Einstellknopf jederzeit geändert werden.



HORIZONTALE POSITION

- Die obere und die untere Grillplatte können horizontal angeordnet werden, so dass eine große Grillfläche zum Grillen der Lebensmittel genutzt werden kann.
- In dieser Position ist nur der manuelle Modus verfügbar.
- In dieser Position kann die Zeit mit dem Einstellknopf jederzeit geändert werden.



Achtung, dieser Vorgang muss am kaltem Gerät durchgeführt werden.

1. Stellen Sie den Fleischgrill in die offene Position (siehe unten stehende Abbildung 1).
2. Legen Sie Ihre linke Hand auf den Griff und ziehen Sie ihn vorsichtig zurück, während Sie den Entriegelungsknopf des Scharniers drücken (Abb. 2). Senken Sie den Griff ab, während Sie den oberen Platte von unten festhalten (Abb. 3), bis er auf den Stützknocken aufliegt (Abb. 4) und horizontal bleibt (Abb. 5). Wenn Sie den Fleischgrill von der offenen Position in die geschlossene Position bringen möchten, ziehen Sie den Griff vorsichtig nach oben, um ihn in die offene oder geschlossene Position zu stellen.

Fig 1

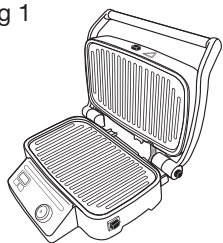


Fig 2

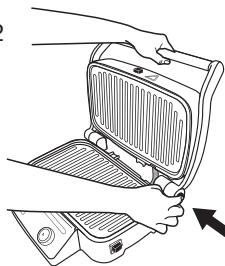


Fig 3

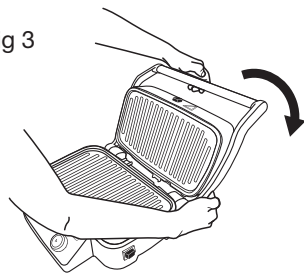


Fig 4

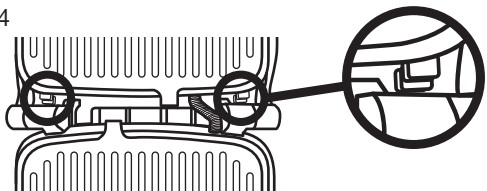
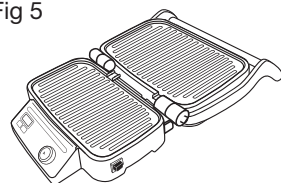


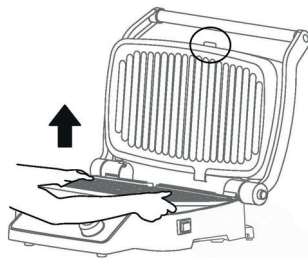
Fig 5



HINWEIS: Bei der Verwendung in horizontaler Position ist die Aufheizzeit länger.

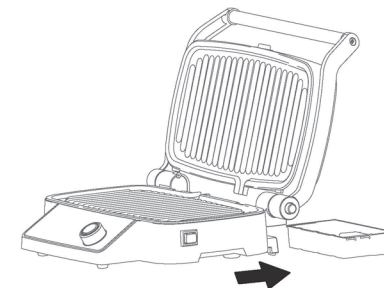
ENTNEHMEN DER GRILLPLATTE

1. a. Stellen Sie das Gerät zum Abkühlen in die geöffnete Position.
 - b. Drücken Sie die Entriegelungstaste der unteren Platte, der sich auf der rechten Seite des Sockels befindet.
 - c. Drücken Sie die Entriegelungstaste der oberen Platte, der sich in der Mitte des oberen Teils befindet.
2. Wenn das Gerät abgekühlt ist, können Sie die Platte mit beiden Händen ergreifen und sie vorsichtig aus dem Gerät ziehen.



ENTNEHMEN DER FETTAUFFANGSCHALE

Die Fettreste der Grillplatten werden über eine spezielle Rinne in die Fettauffangschale abgeleitet. Diese Fettauffangschale kann entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden, nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist.



Gebrauch

EINZELNE SCHRITTE FÜR DEN BETRIEB:

- WENN SIE DIE GARPROGRAMME BENUTZEN MÖCHTEN:

Durch die Verwendung der Garprogramme kann das Gerät automatisch die Dicke der Lebensmittel erkennen und die Garzeit und -temperatur dementsprechend einstellen.

1. Stellen Sie das Gerät in geöffnete Position.
2. Drehen Sie den Funktionseinstellknopf bis zur gewünschten Funktion und drücken Sie dann die Taste „▶“, um den Grill vorzuheizen. Wenn Sie die Funktion „Rotes Fleisch“ , „Schweinefleisch“  oder „Fisch“  wählen, müssen Sie während des Vorheizvorgangs auch die gewünschte Garstufe auswählen, indem Sie den Einstellknopf drehen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Garstufe leuchten: Rare / Medium / Well-done (blutig, medium, gut durchgebraten). Die Leuchtanzeige „Preheat“ (Vorheizen) blinkt und ein Signalton ertönt, der darauf hinweist, dass das Gerät vorgeheizt wird. Wenn die Leuchtanzeige durchgehend leuchtet, wurde die gewünschte Temperatur erreicht.
3. Öffnen Sie dann den oberen Teil und legen Sie die Lebensmittel auf Grillplatte, schließen Sie dann den oberen Teil und starten Sie den Garvorgang. Die Leuchtanzeige „Cooking“ (Garen) leuchtet.

Hinweise:

- a. Wenn Sie das falsche Programm ausgewählt haben, müssen Sie das Gerät mithilfe des Knopfs  aus- und wieder einschalten.
- b. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum eingeschaltet bleibt, wird es durch das Sicherheitssystem automatisch ausgeschaltet.
- c. Es wird empfohlen, das Gerät während Garvorgangs nicht zu öffnen.
- d. Zylindrisch geformte Lebensmittel mit einer Höhe von mehr als 50 mm müssen während des Schließens des Oberteils von Hand nachpositioniert werden.
- e. Den Deckel des Geräts während des Vorheizens nicht öffnen. Das Gerät schaltet 10 Sekunden nach dem Öffnen des Deckels in den manuellen Modus.



Es ist normal, dass das Gerät während des Garvorgangs Rauch entwickelt.

4. Wenn das Programm beendet ist und Sie mit der Garstufe der Speisen zufrieden sind (rare / medium / well done), öffnen Sie das Oberteil und entnehmen Sie die Speisen.
5. Wenn Sie die Lebensmittel länger garen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1, 2, 3 und 4.

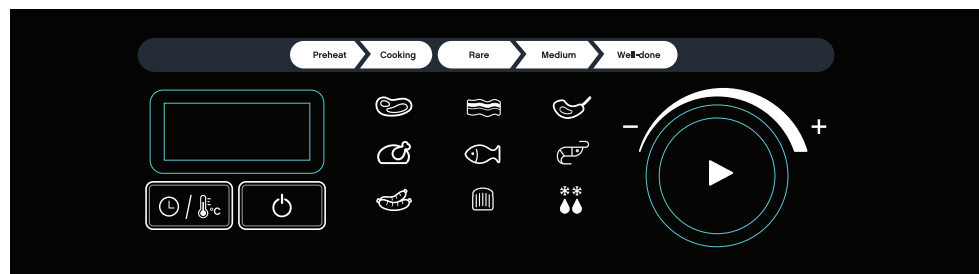
- WENN SIE DAS GERÄT IM MANUELLEN MODUS VERWENDEN MÖCHTEN:
Sie können es dann in geöffneter und horizontaler Position verwenden.

1. Installieren Sie das Gerät in der gewünschten Position:
2. Schließen Sie das Stromkabel an und drücken Sie die Taste „“; das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus und auf dem Display wird „----“ angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste , stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein, drücken Sie die Taste ein zweites Mal , um die Temperatur mit dem Einstellknopf zu wählen. Wenn Sie die Zeit und die Temperatur ausgewählt haben, bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der Taste „“.

Die Leuchtanzeige „Preheat“ (Vorwärmung) blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät vorgeheizt wird. Wenn die Leuchtanzeige weiterhin leuchtet und ein Signalton ertönt, ist das Vorheizen beendet.

4. Wenn Sie die Lebensmittel länger garen oder die Zeit verkürzen möchten, können Sie die Zeit jederzeit mit dem Einstellknopf anpassen (kein Drücken von „“ zum Bestätigen erforderlich).

Bedienfeld



Automatische Einstellung der Garstufen

Kategorie	Mögliche Garstufe	Ergebnisse
Rotes Fleisch 	Blutig	Der Kern von blutigem rotem Fleisch ist rot und von einem rosafarbenen Kreis umgeben, mit einer braunen Kruste an der Außenseite.
	Medium	Das Fleisch ist nicht mehr rot, sondern eher rosa. Diese Garstufe bewahrt – ebenso wie bei der Garstufe „blutig“ – die Aromen, ist jedoch weniger saftig und zart, da mehr Feuchtigkeit entwichen ist.
	Gut durchgebraten	Ein gut durchgebratenes Fleisch ist nur leicht rosa im Innern. Diese Garstufe trocknet das Fleisch während der Garung mehr aus und macht es somit weniger zart.
Schweinefleisch 	Blutig	Das Fleisch ist einheitlich rosa, saftig und zart, mit einer braunen Kruste. Die perfekte Garung für Schweinskoteletts und Schweinebraten.
	Medium	Das Fleisch ist hauptsächlich braun und innen nur etwas rosa. Diese Garstufe ist ideal für fetthaltiges Fleisch, wie Contrefilet.
	Gut durchgebraten	Das Fleisch ist einheitlich braun-grau und fest unter dem Finger. Diese Garstufe wird allen empfohlen, die keine rosa Fleisch bevorzugen, wobei das Fleisch nicht zu stark gegart wird und saftig bleibt
Geflügel 	Gut durchgebraten	Das Fleisch ist einheitlich grau und fest unter dem Finger. Diese Garung bewahrt einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt im Fleisch, ohne dieses zu stark zu garen. Sie ist ideal für ganze Keulen und Flügel.
Fisch 	Blutig	Die Außenseite ist fest und braun, die Innenseite saftig und zart. Das Fleisch zergeht auf der Zunge. Diese Garung ist perfekt für alle Fischarten, die vor der Garung tiefgekühlt wurden.
	Medium	Die Außenseite ist fest und braun, die Innenseite etwas weniger saftig und fast vollständig gegart. Diese Garung ist ideal für alle, die Fisch gut gegart bevorzugen.
	Gut durchgebraten	Gut angebraten und durchgebraten ist der Fisch trocken, ohne jegliche Feuchtigkeit im Fleisch. Für alle, die besonders trockenen Fisch, ohne jegliche Feuchtigkeit bevorzugen.

Meeresfrüchte 	Gut durchgebraten	Braun, schmackhaft und gut durchgebraten für alle, die gut gegarte Meeresfrüchte bevorzugen.
Sandwich 	Gut durchgebraten	Für goldgelbe bis gut angebratene Sandwiches in allen Größen mit einer gut gegarten Garnitur, ohne eine angebrannte Kruste.
Würstchen 	Gut durchgebraten	Das Fleisch ist einheitlich grau und fest unter dem Finger. Besonders für rohe Würstchen empfohlen, die nicht vorgegart wurden.
Speck 	Gut durchgebraten	Gut durchgebraten und knusprig für alle, die gut angebratenen Speck mögen

Die Programme „Geflügel / Meeresfrüchte / Speck / Wurst / Croque Monsieur und Auftauen **“ sind nur bei der Auswahl „Gut durchgebraten“ verfügbar.

PRAKTISCHE TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

- Beachten Sie bitte, dass die Garzeiten je nach Lebensmittel, Menge, Garstufe usw. variieren können.
- **Schneiden Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Grillplatten.**
- Stellen Sie niemals Schüsseln, Teller u. ä. auf die Grillplatten.
- In kleine Stücke geschnittenes Fleisch, Fisch usw. lassen sich schneller und besser garen als dicke Stücke.
- Stechen Sie nicht mit einer Gabel in das Fleisch und schneiden sie es nicht, während es gebraten wird. Dies lässt die Feuchtigkeit aus dem Fleisch entweichen und macht es zäh.
- Nachdem Sie Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, sollten Sie die abgekühlte Platte mit Zitronensaft abreiben, damit der Fischgeschmack nicht auf das nächste Gericht übertragen wird.
- Wenn Sie Fisch zubereiten: Um gute Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie ihn trocken tupfen, würzen und mit Öl bestreichen, bevor Sie ihn grillen.

Wartung und Reinigung

- Ziehen Sie nach der Nutzung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in geöffneter Position vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät und die Kochfelder reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Stromkabel, den Stecker oder den Gerätekörper in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Beschichtung der Platten nicht zu beschädigen.**
- Wir empfehlen Ihnen für ein optimales Ergebnis, die Grillplatten in die Spülmaschine zu geben, nachdem Sie die Lebensmittelmrückstände auf den Grillplatten mit Küchentuch befreit haben.
- Sie können die Platten ebenfalls in Warmwasser mit etwas Spülmittel einweichen. Reinigen Sie anschließend **die beiden Grillplatten** mit einem weichen (nicht scheuernden) Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- Reiben Sie **die Außenflächen** des Geräts mit einem weichen Schwamm ab, der mit Wasser und Geschirrspülmittel angefeuchtet wurde. Spülen Sie sie mit klarem Wasser und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser durch die Lüftungsöffnungen in das Geräteinnere eindringt.
- Wenn nötig, können Sie **das Stromkabel** mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen.

Fehlerbehebung

Angezeigter Fehlercode	Problem	Ursache	Überprüfung und Ausschlüsse
E1	Sensor der unteren Grillplatte, Kreislauf unterbrochen	Sensor der unteren Grillplatte, getrennt oder Verbindungskabel beschädigt	Sollte einer dieser Codes angezeigt werden, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundenservice.
E2	Sensor der unteren Grillplatte, Kurzschluss	Sensor der unteren Grillplatte defekt oder Verbindungskabel geschmolzen	
E3	Sensor der oberen Grillplatte, Kreislauf unterbrochen	Sensor der oberen Grillplatte, getrennt oder Verbindungskabel beschädigt	
E4	Sensor der oberen Grillplatte, Kurzschluss	Sensor der oberen Grillplatte defekt oder Verbindungskabel geschmolzen	

- 50 Instructies voor het gebruik
- 55 Uw product
- 55 Vóór het eerste gebruik
- 58 Gebruik
- 59 Bedieningspaneel
- 62 Onderhoud en reiniging
- 63 Probleemoplossingsgids

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,32 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Instructies voor het gebruik

GELIEVE DE INSTRUCTIES AANDACHTIG TE LEZEN
ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN DEZE
TE BEWAREN OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN
WANNEER U ZE NODIG HEEFT.

Overhandig de handleiding wanneer u het toestel
overdraagt aan derden.

Respecteer bij het gebruik van elektrische toestellen
steeds de basisveiligheidsvoorschriften om het risico
op brand, elektrische schok en/of het verwonden
van personen te vermijden.

- Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik
binnenshuis.
- Dit toestel is niet bestemd om te worden gebruikt
in openbare en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel
en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Hotels, motels en andere omgevingen met
residentieel karakter;
 - Omgevingen van het type bed and breakfast.
- Gebruik het toestel enkel zoals aangegeven in de
gebruiksaanwijzing.

- Ga vóór het aansluiten van het toestel na of de
spanning, die aangeduid wordt op het kenplaatje,
wel degelijk overeenkomt met die van uw elektrische
installatie.
- Sluit het toestel enkel aan op een geaard
inbouwstopcontact. Wanneer een verlengkabel wordt
gebruikt, moet deze voorzien zijn van een ingebouwde
aarding en moet deze het vermogen van het toestel
kunnen dragen. Neem alle voorzorgen om te vermijden
dat er iemand in verstrikt raakt.
- Het stopcontact dient steeds toegankelijk te zijn
wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Rol het voedingssnoer volledig af vooraleer het
toestel te gebruiken (om oververhitting te vermijden).
- Gebruik dit toestel niet:
 - indien de stekker of de voedingskabel beschadigd
is,
 - indien het niet correct werkt,
 - indien het op welke manier dan ook beschadigd is.
Ga met het toestel naar een dienst na verkoop waar
het nagekeken en hersteld zal worden. Probeer het
toestel niet zelf te herstellen. Geen enkele herstelling
mag uitgevoerd worden door de gebruiker.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient
het vervangen te worden door de verkoper, de

klantendienst of bevoegde personen om elk risico uit te sluiten.

- Haal de stekker van uw toestel steeds uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen:
 - na elk gebruik,
 - alvorens het te reinigen, op te bergen of te verplaatsen.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of die niet over de noodzakelijke ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat zij instructies gekregen hebben en begeleid worden met het oog op het veilige gebruik van dit toestel en dat ze de mogelijke risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het reinigen en onderhouden mag niet worden uitgevoerd door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer zij onder toezicht staan.
- Bewaar het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is.
- Laat uw toestel nooit op een vochtige plaats of buiten achter.

- Dompel het toestel, de stekker of het voedingssnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats dit toestel niet in de buurt van een warmtebron, zoals een gas- of elektrische kookplaat, een oven of eender welk ander toestel dat warmte produceert.
- **Opgelet! De oppervlakken van dit toestel kunnen warm worden tijdens het gebruik.**
- Raak de warme oppervlakken niet aan en zorg ervoor dat het voedingssnoer niet in contact komt met de warme oppervlakken van het toestel.
- Laat het toestel niet leeg opwarmen.
- Let er steeds op dat u uw toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak plaatst.
- Laat minstens 20 cm vrij rond het toestel wanneer het in werking is.
- Plaats uw toestel nooit op een fragiele ondergrond (gevernist meubel, glazen tafel, enz.,...) of een soepele steun.
- Stel het toestel niet in werking onder een wandmeubel of in de buurt van brandbare producten of brandbare materialen (bekledingsstoffen, papier, karton, enz.).
- Gebruik enkel keukengerei in hout of hittebestendig kunststof. Het niet-respecteren van dit voorschrift kan een gevaar vormen voor de gebruiker en kan het toestel beschadigen.

- Om de antikleeflaag van de bakplaten te beschermen, wordt het gebruik van metalen keukengerei (vorken, messen, enz.) op de bakplaten afgeraden.
- Gebruik keukenhandschoenen om de voedingsmiddelen van het toestel te halen zodat u zich niet verbrandt.
- Dek de bakplaten nooit af met aluminiumfolie en plaats geen schotels, borden, enz. op de bakplaten.
- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden via een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

OPGELET! De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. RAAK DE BAKPLATEN NOOIT AAN TIJDENS HET GEBRUIK: U ZOU ZICH KUNNEN VERBRANDEN!



- Gelieve het toestel uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen vooraleer u het toestel onbewaakt achterlaat en vóór het monteren, demonteren en reinigen.
- Raadpleeg de paragraaf 'Reiniging' achteraan deze handleiding om de oppervlakken die in contact komen met het voedsel te reinigen.

Uw product

TECHNISCHE KENMERKEN

- Vermogen: 1750-2100W
- Voeding: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Temperatuur: van 190° tot 240°C
- Kookoppervlak: 36cm x 20cm
- 9 automatische programma's: rood vlees, gevogelte, varkensvlees, spek, vis, zeevruchten, worst, croque monsieur en ontdooien
- Handmatige modus: duur en temperatuur
- 3 bakwijzen: kort gebakken, half doorbakken, goed doorbakken
- Automatische aanpassing van de bakwijze in functie van het type en de dikte van de voedingswaren
- Lampje dat de vooruitgang van het bakproces aangeeft
- Vaatwassermachinebestendige verwijderbare platen en opvangbak voor vetten

Voor het eerste gebruik

- Haal het toestel uit de verpakking en verwijder alle vastzetelementen.
- Wrijf **de externe oppervlakken van het toestel** schoon met een zachte en schone doek.
- Was **de twee afneembare bakplaten** met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsje om het toestel schoon te maken om beschadiging van de bekleding te vermijden.**

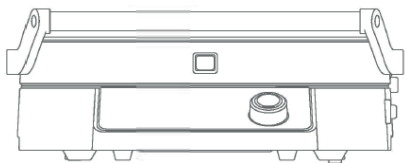
Wanneer het toestel de eerste keer wordt gebruikt, is het mogelijk dat er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit verschijnsel is volkomen normaal.

Plaats de vleesgrill op een proper en vlak oppervlak. De vleesgrill kan op drie manieren worden geplaatst:

GESLOTEN POSITIE

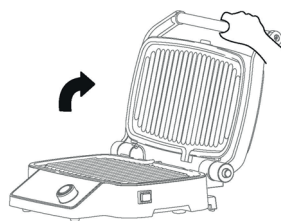
Sluit het bovenste deel op de sokkel. In deze positie kunnen de voedingswaren gelijktijdig aan 2 kanten worden gegrild.

In deze positie zijn alle programma's en de handmatige modus beschikbaar.



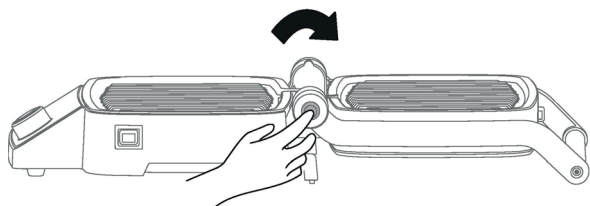
OPEN POSITIE

- Om het bovenste deel te openen: til de handgreep op tot u voelt dat het bovenste deel in de positie geblokkeerd is.
- Deze positie dient enkel om de voedingswaren te grillen op de onderste plaat.
- In deze positie is enkel de handmatige modus beschikbaar.
- Het voorverwarmen moet in open positie gebeuren of, om sneller te gaan, kunt u uw toestel in gesloten positie in handmatige modus voorverwarmen. Vervolgens kunt u het toestel openen en in open positie gebruiken.
- In deze positie kan de duur op elk moment gewijzigd worden dankzij de instelknop.



HORIZONTALE POSITIE

- De bovenste en onderste bakplaten kunnen horizontaal worden geplaatst zodat u een groter bakoppervlak krijgt om de voedingswaren te grillen.
- In deze positie is enkel de handmatige modus beschikbaar.
- In deze positie kan de duur op elk moment gewijzigd worden dankzij de instelknop.



Opgelet: deze handeling moet worden uitgevoerd wanneer het toestel koud is

1. Plaats de vleesgrill in open positie (zie figuur 1 hieronder).
2. Plaats uw linkerhand op de handgreep en til deze voorzichtig op terwijl u op de ontgrendelknop van de scharnier drukt (figuur 2). Laat de handgreep zakken terwijl u het bovenste plaat van onderen blijft vasthouden (fig 3) zodat het op de steunpunten terecht komt (fig 4) en horizontaal blijft (fig 5). Wanneer de vleesgrill in open positie staat en u ze in gesloten positie wenst te plaatsen, til de handgreep opnieuw voorzichtig op om ze in open of gesloten positie te plaatsen.

Fig 1

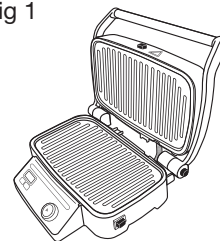


Fig 2

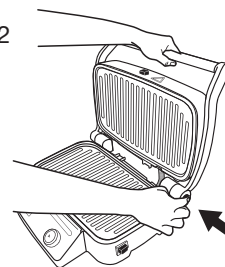


Fig 3

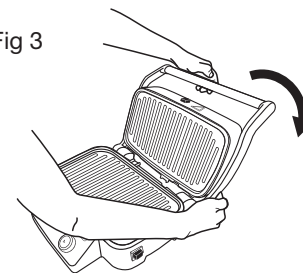


Fig 4

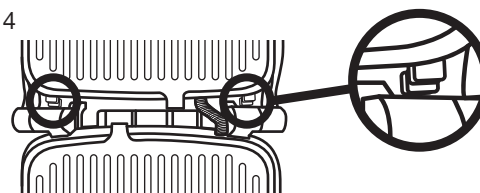
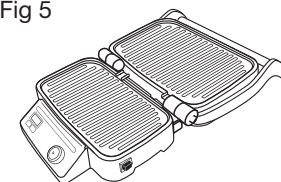


Fig 5

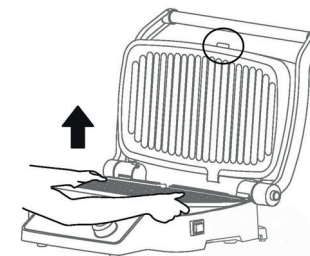


OPMERKING: De voorverwarmtijd zal langer zijn voor een gebruik in horizontale positie.

VERWIJDEREN VAN DE BAKPLAAT

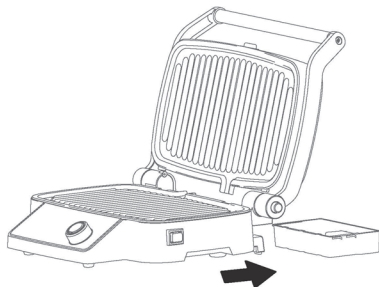
1. a. Plaats het toestel in open positie terwijl het aan het afkoelen is.
b. Druk op de ontgrendelknop van de onderste plaat die zich aan de rechterkant van de sokkel bevindt.
c. Druk op de ontgrendelknop van de bovenste plaat die zich in het midden van het bovenste deel bevindt.

2. Wanneer het toestel is afgekoeld, kunt het met twee handen vastnemen en de plaat voorzichtig uit het toestel trekken.



VERWIJDEREN VAN DE OPVANGBAK VOOR VETTEN

De vetresten op de bakplaat kunnen in de opvangbak stromen via de daartoe voorziene opening. Eenmaal het toestel volledig is afgekoeld, kan de bak worden verwijderd en gereinigd in de vaatwasser.



Gebruik

SPECIFIEKE STAPPEN VAN DE WERKING:

- INDIEN U DE BAKPROGRAMMA'S WENST TE GEBRUIKEN:

Wanneer de bakprogramma's worden gebruikt, kan het toestel automatisch de dikte van de voedingswaren detecteren en de bakduur en -temperatuur instellen.

1. Plaats het toestel in gesloten modus.
2. Draai aan de knop voor het instellen van de functies tot de gewenste functie en druk op de knop "▶" om voor te verwarmen. Indien u de functie rood vlees , varkensvlees  of vis  kiest, moet u de gewenste bakwijze kiezen tijdens het voorverwarmproces door aan de instelknop te draaien. De controlelampjes gaan branden voor de geselecteerde bakwijze: Rare / Medium / Well-done (licht gebakken, half doorbakken, goed doorbakken). Het controlelampje "Preheat" (Voorverwarmen) knippert en er weerklinkt een geluidssignaal, wat aangeeft dat het toestel aan het voorverwarmen is. Wanneer het controlelampje blijft branden, betekent dit dat het voorverwarmen voltooid is.
3. Open het bovenste deel en plaats de voedingswaren op de bakplaat. Sluit vervolgens het bovenste deel en start het bakproces. Het controlelampje "Cooking" (bakken) brandt.

Opmerkingen:

- a. Wanneer u het verkeerde programma hebt geselecteerd, moet u het toestel uit- en opnieuw aanzetten met behulp van de knop .
- b. Wanneer het toestel gedurende een lange periode ingeschakeld blijft, gaat het veiligheidssysteem automatisch uit.
- c. Het is aanbevolen om het toestel tijdens het bakken niet te openen.
- d. Voedingswaren met een ronde vorm en een dikte van meer dan 50mm moeten met de hand opnieuw worden gepositioneerd tijdens het sluiten van het bovenste deel.
- e. Gelieve het deksel niet te openen wanneer het toestel aan het voorverwarmen is. Het toestel zal 10 seconden na het openen van het deksel overschakelen naar handmatige modus.



Het is normaal dat het toestel tijdens het bakken rook afgeeft.

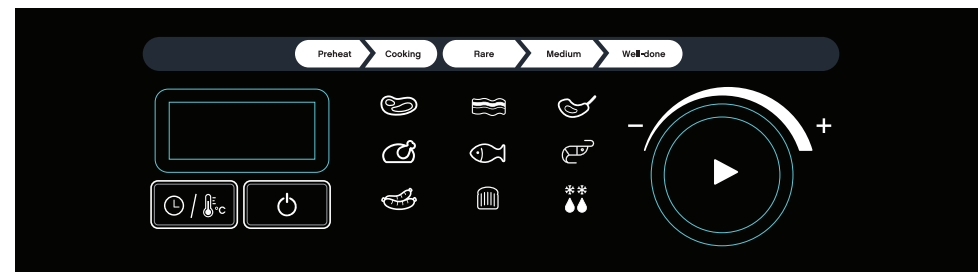
4. Eenmaal het programma afgelopen is en de bakwijze van uw voeding u bevalt (licht gebakken / half doorbakken / goed doorbakken), open het bovenste deel en verwijder de voedingswaren.
5. Wanneer u voedingswaren blijft bakken, herhaal de stappen 1, 2, 3 en 4.

- INDIEN U HET TOESTEL IN HANDMATIGE MODUS WILT GEBRUIKEN:

Dan kunt u het in open en horizontale positie gebruiken.

1. Installeer het toestel in de gewenste positie.
2. Stop de stekker in het stopcontact en druk op de knop . Het toestel gaat in waakstand en op het scherm verschijnt "----".
3. Druk op de knop , stel de tijd in met de instelknop, druk één seconde lang op de knop  om de temperatuur te kiezen met de instelknop. Eenmaal u de tijd en de temperatuur heeft gekozen, valideer door op de knop "▶" te drukken. Het controlelampje "Preheat" (voorverwarmen) knippert, wat aangeeft dat het toestel aan het voorverwarmen is. Wanneer het controlelampje blijft branden en er een geluidssignaal weerklinkt, betekent dit dat het voorverwarmen beëindigd is.
4. Indien u voedingswaren wilt blijven bakken of de tijd wilt verminderen, kunt u de tijd op elk moment aanpassen met behulp van de instelknop (het is niet nodig om op "▶" te drukken om te valideren).

Bedieningspaneel



Automatisch instellen van het bakproces

Categorie	Mogelijk bakwijze	Resultaten
Rood vlees 	Licht gebakken	Het midden van een bloedend stuk rood vlees is rood, omringd door een roze cirkel en met een bruine korst aan de buitenkant.
	Half doorbakken	Het midden van het stuk vlees is niet meer rood maar eerder roze. Met deze bakwijze behoudt het vlees zijn smaak, net zoals wanneer het licht gebakken is, maar het is minder sappig en minder mals als gevolg van het verdampen van het vocht.
	Goed doorbakken	Wanneer uw stuk vlees dit bakniveau bereikt, is het licht roze in het midden. Dit bakniveau droogt het vlees uit waardoor het minder mals wordt.
Varkensvlees 	Licht gebakken	Roze kleur overal met een bruin deel aan de buitenkant, sappig en mals. Perfecte bakwijze voor een varkensfilet of een varkensgebraad.
	Half doorbakken	Hoofdzakelijk bruine kleur met een beetje roze aan de binnenkant. Deze bakwijze wordt aanbevolen voor vet vlees, zoals dunne lende.
	Goed doorbakken	Overal grijsbruine kleur, stevig. Deze bakwijze wordt aanbevolen voor zij die geen voorstander zijn van roze vlees, waarbij een lichte vochtigheid wordt behouden zonder het vlees te hard te bakken
Gevogelte 	Goed doorbakken	Overal grijsbruine kleur, stevig. Bij deze bakwijze wordt een lichte vochtigheid behouden zonder het vlees te hard te bakken. Perfect voor kippenvleugels of volledige billen.
Vis 	Licht gebakken	Het oppervlak is stevig en gebruind en de binnenkant blijft sappig, heel mals en smelt in de mond. Perfect voor elk soort vis dat diepgevroren was voor het bakken.
	Half doorbakken	Het oppervlak is stevig en gebruind en de binnenkant is minder sappig, bijna volledig doorbakken; perfect voor mensen die houden van goed gebakken vis.
	Goed doorbakken	Goed gebruind en volledig gebakken. De vis is droog en er zit geen vocht meer in de binnenkant. Mensen die helemaal niet van vocht houden op hun vis, zullen voorstander zijn van deze bakwijze.

Zeevruchten 	Goed doorbakken	Gebruind en lekker, goed gebakken, voor zij die niet houden van amper gebakken zeevruchten.
Croque monsieur 	Goed doorbakken	Laat uw sneetjes brood, ongeacht de grootte, lichtbruin of iets donkerder bruin worden en krijg een mooi resultaat aan de binnenkant zonder de buitenkant te verbranden.
Worst 	Goed doorbakken	Grijsbruine kleur overal, stevig. Aanbevolen voor rauwe worsten die niet voorgebakken zijn.
Spek 	Goed doorbakken	Goed doorbakken en knapperig, voor zij die houden van gegrild spek

De programma's “Gevogelte / Zeevruchten / Spek / Worst / Croque monsieur en ontgooien **,” zijn enkel beschikbaar voor de selectie “Goed doorbakken”.

PRAKTISCHE GEBRUIKSADVIEZEN

- Weet dat de bereidingstijden kunnen variëren en afhankelijk zijn van het voedsel, de hoeveelheden, uw voorkeuren wat de gaarheid betreft, enz.
- **Snijd het voedsel niet rechtstreeks op de bakplaten.**
- Plaats nooit schotels, borden enz. op de bakplaten.
- Vlees, vis enz. die in kleine stukjes werden gesneden, zullen sneller en beter bakken dan grote stukken.
- Prik tijdens het bakken niet met een vork in het vlees en snijd het niet door. Hierdoor komt de jus vrij en wordt het vlees taai.
- Wrijf na het bakken van vis of zeevruchten de afgekoelde plaat schoon met citroensap om te vermijden dat de smaak wordt opgenomen door het volgende gerecht.
- Wanneer u vis bereidt: voor betere resultaten droogt en kruidt u de vis en wrijft u hem voor het grillen in met olie.

Onderhoud en reiniging

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen in open positie alvorens het toestel en de bakplaten te reinigen.
- Dompel het toestel, de stekker of het voedingssnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsje om het toestel schoon te maken om beschadiging van de bekleding te vermijden.**
- Voor een optimaal resultaat raden we aan de bakplaten in de vaatwasser te plaatsen na eerst de voedselresten die op de platen achtergebleven zijn, te verwijderen met keukenpapier.
- U kunt de platen ook laten weken in warm water met afwasmiddel. Reinig vervolgens **de twee bakplaten** met een zacht spons (geen schuursponsje), warm water en afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Wrijf **de buitenoppervlakken** van het toestel schoon met een zachte spons die in water en afwasmiddel werd gedrenkt. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat er geen water in het toestel doordringt via de verluchtingsopeningen.
- Indien nodig kunt u **het voedingssnoer** schoonmaken met een zachte droge doek.

Probleemoplossingsgids

Weergegeven foutcode	Probleem	Oorzaak van het probleem	Controlepunt en uitsluitingen
E1	Sensor van de onderste bakplaat in open circuit	Sensor van de onderste bakplaat losgekoppeld of aansluitkabel stuk	Breng het toestel naar de dienst na verkoop van de winkel wanneer een van deze foutcodes wordt weergegeven.
E2	Kortsluiting van de sensor van de onderste bakplaat	Panne van de sensor van de onderste bakplaat of zekering van de aansluitkabel gesprongen	
E3	Sensor van de bovenste bakplaat in open circuit	Sensor van de bovenste bakplaat losgekoppeld of aansluitkabel stuk	
E4	Kortsluiting van de sensor van de bovenste bakplaat	Panne van de sensor van de bovenste bakplaat of zekering van de aansluitkabel gesprongen	

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0,32 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

miogo



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.

Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8009245
Réf. MMG1

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN
CHINA / HERGESTELT IN VR CHINA /
GEFABRICEEERD IN VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE
contact@sc-ub.com



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.