ROWENTA®

IT

EN

OptiGrill+

Istruzioni d'uso

Instructions for use

www.rowenta.com

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZE IMPORTANTI

Istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione del prodotto: per la propria sicurezza, leggere attentamente tutti i paragrafi del manuale di istruzioni, inclusi i simboli associati.

- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in ambienti interni. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
  - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
  - case coloniche;
  - stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
  - camere in affitto e altri ambienti analoghi.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non

siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.
- Non usare prolunghe elettriche. Se è necessario usare una prolunga, a proprio rischio, usare esclusivamente prolunghe in buone condizioni, dotate di spina con messa a terra e adatte alla potenza dell'apparecchio. Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
- Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA! Non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre di cottura.

Che cosa fare

- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.

- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (consultare il paragrafo 5), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido o della carta assorbente.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, affinché le persone possano muoversi liberamente intorno al tavolo senza inciamparvi.
- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano pulite prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli o su piastre elettriche, ecc.).
- Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e fissate correttamente all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare le piastre di cottura.
- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi o per altri scopi.

Che cosa non fare

- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione o è in funzione.
- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in angoli o sotto un pensile.

- Non posizionare l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavoli in vetro, tovaglie, mobili laccati, ecc.) o morbide (strofinacci, ecc.).
- Non posizionare l'apparecchio sotto pensili o ripiani o in prossimità di materiali infiammabili come tende, persiane o tappezzerie.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde o scivolose; non posizionare il cavo di alimentazione in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, fonti di calore e bordi affilati.
- Non collocare utensili da cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non trasportare l'apparecchio tramite l'impugnatura o i cavi.
- Non usare l'apparecchio a vuoto.
- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli alimenti in cottura.
- Non rimuovere la vaschetta raccogli-grassi durante la cottura. Se la vaschetta raccogli-grassi si riempie completamente durante la cottura, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotarla.
- Non posizionare le piastre calde su superfici fragili o sotto l'acqua.
- Per preservare le proprietà antiaderenti del rivestimento, evitare un eccessivo pre-riscaldamento con l'apparecchio vuoto.
- Non maneggiare mai le piastre quando sono calde.
- Non cuocere gli alimenti avvolti in fogli di alluminio.
- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.

- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e l'elemento riscaldante.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

Note e informazioni aggiuntive

- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore e una scia di fumo.
- Il prodotto potrebbe subire modifiche senza preavviso a causa della politica aziendale di costante ricerca e sviluppo.
- Non consumare alimenti entrati a contatto con le parti contraddistinte dal logo .
- Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio.

Protezione ambientale

Salvaguardiamo l'ambiente!

ⓘ L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.

➲ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.

Descrizione

A Pannello di controllo
- **A1** Pulsante Acceso/Spento
- **A2** Modalità alimenti surgelati
- **A3** Programmi di cottura
- **A4** 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido
- **A5** Pulsante OK
- **A6** Indicatore del livello di cottura

B Corpo dell'apparecchio
C Impugnatura
D Piastre di cottura
E Vaschetta raccogli-grassi
F Cavo di alimentazione

Colori dell'indicatore del livello di cottura

pre-riscaldamento

VIOLA LAMPEGGIANTE
Attendere.

VIOLA FISSO
Pre-riscaldamento terminato.
Posizionare gli alimenti.

inizio cottura

BLU
Cottura avviata.

VERDE
Durante la cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico per avvertire l'utente che il livello "leggermente cotto" è quasi raggiunto.

cottura in corso - cottura terminata

GIALLO
Leggermente cotto.

ARANCIONE
Mediamente cotto.

ROSSO
Ben cotto.
Cottura terminata.

mantenimento al caldo "circa 30 minuti"

ROSSO LAMPEGGIANTE
Termine della fase "ben cotto".

VERDE FISSO
La modalità manuale è stata selezionata o si è attivata automaticamente. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 17.

BIANCO LAMPEGGIANTE
Malfunzionamento del prodotto. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi". Contattare il Servizio clienti.

Programmi di cottura

Hamburger

Pollame

Carne rossa

Panini/sandwich

Pesce

Maiale/salsicce/agnello

Modalità manuale: griglia tradizionale con 4 livelli di temperatura disponibili (da 110°C a 275°C)

1 • Preparazione

1

2

3

4

1.
Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

2.
Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

3-4.
Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.

2 • Pre-riscaldamento

5

6

7

8

5.
Per ottenere i migliori risultati e migliorarne le proprietà antiaderenti, pulire le piastre di cottura con della carta assorbente intinta in una piccola quantità di olio alimentare.

6.
Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

7.
Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il pre-riscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8.
Premere il pulsante Acceso/Spento.
Attenzione! Accertarsi che non siano presenti alimenti tra le due piastre.

9

10

9.
Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

10.
Selezionare la modalità di cottura appropriate a seconda del tipo di alimento.
Nota, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.
Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare, fare riferimento alla guida di cottura a pagina 19.

11

12

13

11.
Premere il pulsante "**OK**": l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
Nota: se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

12.
Attendere 4-7 minuti.

13.
Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
Nota: al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

14

15

16

17

18

14-15.
Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.
Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.
Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

16-17.
L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti.
Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.
Nota per alimenti molto sottili: chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvii.
L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura).
Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

18.
L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.
Nota: se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.

È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

19

20

19-20.
Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

21.
Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".
Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

21

Cotture sequenziali
Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 9), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

Cottura di grandi quantità di alimenti
Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:
1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "**OK**" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

Importante!
- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.
Nota: prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.
- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

Nota: se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.

22

23

24

25

22-23-24.
Se si desidera cuocere alimenti secondo le proprie preferenze, aprire la griglia e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia per continuare la cottura di altri alimenti. Il programma continuerà il ciclo di cottura fino al raggiungimento del livello "ben cotto".

25.
Funzione di mantenimento al caldo
Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "**OK**".
Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.

26

27

28

26.
Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.

27.
Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

28.
Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.
Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

29

30

31

32

33

34

35

29.
Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura.

30.
L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto.

31-32.
Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.
Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.
Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

33.
Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

34.
Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

35.
Accertarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riporla.
Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il pulsante **lampeggia** + L'indicatore è acceso **di verde** + Il pulsante OK **lampeggia**	• L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente).	• 2 opzioni possibili: – Selezionare la temperatura premendo il pulsante, quindi premere il pulsante **OK**. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). – Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.	• L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. • Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo.	• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Rowenta locale.
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante / / **lampeggia** + Segnale acustico intermittente	• Malfunzionamento dell'apparecchio. • L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo.	• Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
L'apparecchio non emette segnali acustici.		
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante **lampeggia** + Segnale acustico continuo	• Malfunzionamento dell'apparecchio.	• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.

Problema	Causa	Soluzione
Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso, ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia.	• Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm.	• Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm.
	• La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti.	• Aprire completamente la griglia e richiuderla.
	• L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. **Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.**	• Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante OK.
L'apparecchio si avvia in modalità manuale + L'indicatore **lampeggia di rosso.** + Il pulsante di controllo della temperatura e la spia OK sono accesi	• Il pre-riscaldamento è stato interrotto.	• Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). Oppure • Spegnere la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento.

Guida di cottura (programmi automatici)

IT

Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
Carne rossa	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
Hamburger	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotto
Panino/sandwich	Riscaldato	Tostato	Croccante
Pesce	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Ben cotto
Pollame			Ben cotto
Maiale/salsiccia/agnello			Ben cotto

Nota: se si desidera una carne molto al sangue, terminare la cottura quando l'indicatore è

Guida di cottura (con modalità manuale)

Alimento		Programma di cottura	Livello di cottura		
			leggermente cotto	mediamente cotto	ben cotto
Pane	Pane a fette, sandwich tostati				
	Hamburger (dopo aver pre-riscaldato la carne)				
Carne rossa e pollame	Filetto di pollo (disossato), pancetta				
	Agnello (disossato)				
	Crocchette di pollo surgelate				
	Pancetta				
	Prosciutto a fette				
	Petto di pollo marinato				
	Petto d'anatra				
Pesce	Trota intera				
	Gamberetti con guscio				
	Gamberi (con e senza guscio)				
	Filetto di tonno				
Modalità manuale Consultare la guida di avvio rapido	Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione)		4 livelli di temperatura disponibili		

Per gli alimenti surgelati, premere prima di selezionare il programma.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult

responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- ⚠ Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.

- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.

- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates.

- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.

Environment

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

EN

Description

A Control panel
- **A1** On/off button
- **A2** Frozen food mode
- **A3** Cooking programs
- **A4** 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide
- **A5** OK button
- **A6** Cooking level indicator

B Body
C Handle
D Cooking plates
E Drip tray
F Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating

PURPLE FLASHING
Wait.

SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking

BLUE
Starting of cooking.

GREEN
While cooking is in progress, the appliance will beep to signal the user that "rare" (yellow) will soon be reached.

cooking - ready to eat

YELLOW
"Rare" cooking.

ORANGE
"Medium" cooking.

RED
"Well done" cooking.
End of cooking

keep warm
"30' approximately"

RED FLASHING
End of cooking for "Well done".

SOLID GREEN
Manual function is selected or activated automatically, see the "Troubleshooting Guide" on page 36.

WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

Guide of cooking programs

Burger

Poultry

Red meat

Panini/ Sandwich

Fish

Pork/ sausages/ lamb

Manual mode: a traditional grill for manual operation, including 4 different temperature settings (from 110°C to 275°C)

1 • Preparing

1

2

3

4

EN

1.
Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

2.
Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4.
Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 • Pre-heating

5

6

7

8

5.
For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

6.
Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7.
Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

8.
Press the on/off button.
Caution: Make sure there are no food between the plates

9.
If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.

10.
Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 37.

11.
Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12.
Wait for 4-7 minutes.

13.
An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.
Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

14

15

16

17

18

EN

14-15.

After pre-heating, the appliance is ready for use.

Open the grill and place the food on the cooking plate.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

16-17.

The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle.

Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

18.

According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

NB: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

19

20

19-20.
When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

21.
Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

21

Successive cookings
If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. "Preheating", starting from point 9), even if cooking the same type of food or same program.

Cooking larger quantities of food:
Once your first batch of food has finished cooking:
1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
3. Press the button "**OK**" to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
5. The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill lid and place the food inside the appliance.

Important:
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
Note: if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

22

23

24

25

EN

22-23-24.

If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25.

Keep warm function

Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button "**OK**".

Note: the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time.

26

27

28

26.
Press the on/off button to turn off the appliance.

27.
Unplug the appliance from wall outlet.

28.
Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

29

30

31

32

33

34

35

29.
Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

30.
The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.

31-32.
If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.
Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.

33.
To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

34.
Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

35.
Always make sure grill is clean and dry before storing.
Any repairs must be carried out by an approved service representative.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button **blinking** + Indicator light **solid green** + Button OK **blinking**	• Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	• 2 possible options: – Choose the temperature setting by pressing the button and then press **OK**. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). – Stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	• The appliance has been kept open for too long while cooking. • The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	• Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Rowenta customer service.
The indicator light **will blink white** + Button / / / **blinking** + Intermittent beeping	• Appliance failure. • Appliance stored or used in a room that is too cold.	• Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
The indicator light **will blink white** + Button **blinking** + Continuous beeping	• Appliance failure.	• Unplug the appliance and contact customer service.

Problem	Cause	Solution
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance, but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	• The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	• The quantity of food should not exceed 4 cm.
	• The grill was not opened completely when placing the food inside.	• Open the grill completely and close it again.
	• The appliance does not detect food inside **The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.**	• Confirm cooking activation by pressing the button OK.
The appliance will activate in manual mode + The indicator light **will blink red.** + button temp control and OK light fixed	• Preheating time was cut short.	• Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or • Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

EN

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Well cooked
Pork / Sausages / Lamb			Well cooked

Tips: if you want your meat to be very rare (blue), you may use

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level		
			rare	medium	well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches				
	Burger: (after pre-cooking the meat)				
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets				
	Pork belly				
	Slice of ham to be cooked				
	Marinated chicken breast				
	Duck breast				
Fish	Whole trout				
	Shelled prawns				
	King prawns (with and without shells on)				
	Tuna steak				
Manual mode See the quick start guide for manual mode	Grilled fruits and vegetables (should be cut to the same size and thickness)		4 different temperature settings		

For frozen food, press ❄ before selecting your program.

IT p. 2 – 20

EN p. 21 – 38

2100096885