KRUPS

Precision Indoor Electric Grill

Instructions for use
Mode d'emploi
Instrucciones de uso

www.krups.com

EN

FR

ES

TABLE OF CONTENTS

- IMPORTANT SAFEGUARDS p.4
- SAFETY INSTRUCTIONS p.4
- SHORT CORD INSTRUCTIONS P.5
- PREVENTION OF ACCIDENT AT HOME P.6
- EXPLODED VIEW P.7
- DESCRIPTION P.8
- PREPARING THE APPLIANCE P.9
- AUTOMATIC COOKING P.10
- COOKING A SECOND BATCH OF FOOD P.12
- MANUAL COOKING P. 13
- COOLING P.14
- CLEANING AND MAINTENANCE P.15
- TROOBLE SHOOTING P.16
- COOKING GUIDE (AUTOMATIC PROGRAMS) P.17
- COOKING GUIDE (INCLUDING MANUAL MODE) P.17
- WARRANTY P.18

IMPORTANT SAFEGUARDS

Operation, maintenance and product installation: for your safety, please refer to the different sections of this manual or the corresponding icons.

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
14. **CAUTION** - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
16. **WARNING:** Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.krups.com.

Short Cord instructions

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Electric Safety, Food Compliant Materials…).
Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with ⌘ logo.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved-Service Center. Do not use them for other appliances or intention.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- This appliance 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

- When using for the first time, wash the plate(s), pour a little cooking oil on the plate then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- Dot not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not cook food in aluminium foil
- 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
- On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odor.

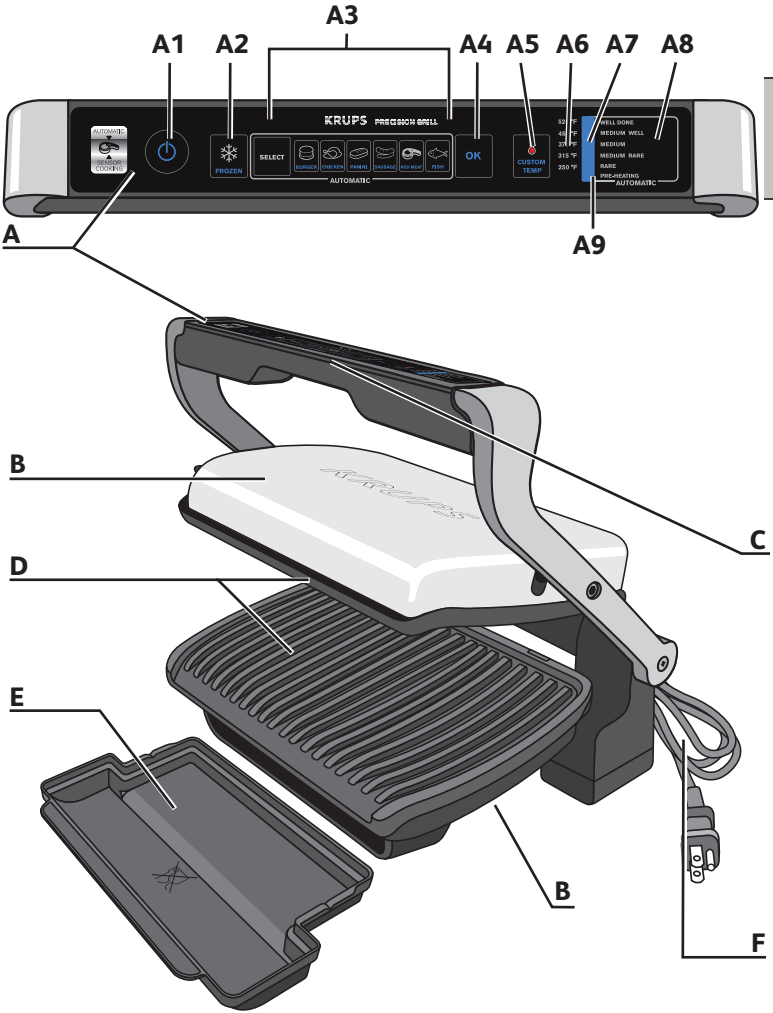
Prevention of accidents at home

- 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.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- 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.

Environment protection first!

① The packaging of your product is made of recyclable materials. Don't throw it in your usual trash can, take it to a nearby separated waste collection center.

➲ Please take your used appliance to a recycling depot in your area. Thank you for being environmentally friendly.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
KRUPS
PRECISION GRILL
AUTOMATIC
SEARING
COOKING
FROZEN
SELECT
BURGER
CHICKEN
PANINI
SAUSAGE
VEG MEAT
FISH
AUTOMATIC
OK
CUSTOM TEMP
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE-HEATING
AUTOMATIC

Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 Automatic Program for Frozen Food

A3 6 Automatic cooking programs with “select” button

A4 **OK** button

A5 Manual mode “5 temperature settings”

A6 Temperature levels for manual mode.

A7 5 Leds : for temperature level in manual mode, or for cooking level for automatic programs.

A8 Cooking level for automatic programs.

A9 Preheating Led for automatic programs.

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Drip tray

F Power cord

Guide of automatic cooking programs

Burger

Panini

Chicken

Fish

Red meat

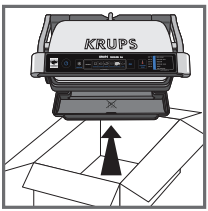
Sausage

Guide of manual cooking programs

Manual mode:
Traditional grill for manual operation with 5 different temperature settings (from 250°F to 525°F - 120°C to 270°C)

PREPARING THE APPLIANCE

1 Setting



1

2

3

4

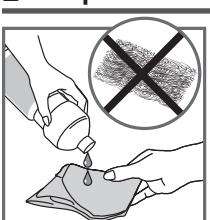
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The handle sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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.

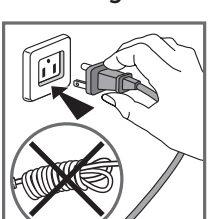
ENGLISH

2 Preparation



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.

5b Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

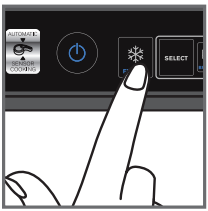
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

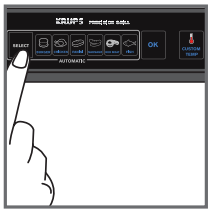
8 Press the On/Off button.

3a - AUTOMATIC cooking with 6 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9



10

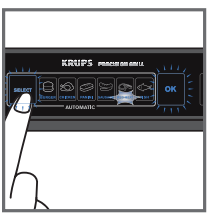
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

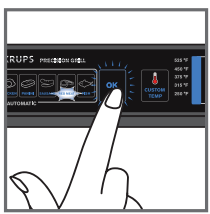
10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

6 automatic cooking programs

BURGER	Select this cooking program if you want to cook burgers.	SAUSAGE	Select this cooking program if you want to cook sausage.
CHICKEN	Select this cooking program if you want to cook Chicken.	RED MEAT	Select this cooking program if you want to cook red meat.
PANINI	Select this cooking program if you want to cook a Panini.	FISH	Select this cooking program if you want to cook fish.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 17.

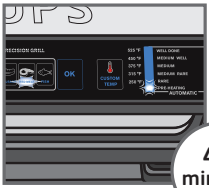




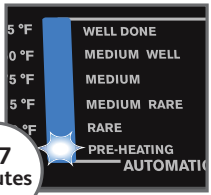
11

11 Press the « SELECT » button several times until you reach the desired program. **Ensure that there is no food inside the grill**. When you have selected your desired program press the « OK » button.

NB : if you have selected the wrong program, return to stage 8.



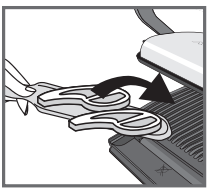
12



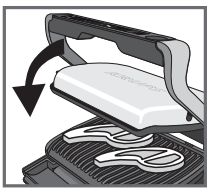
13

4-7 minutes

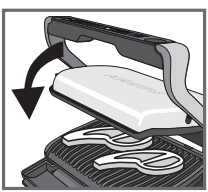
Cooking



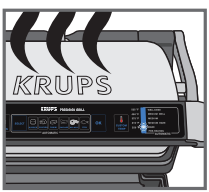
14



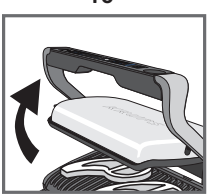
15



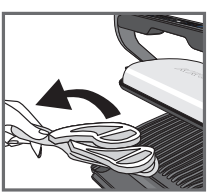
16



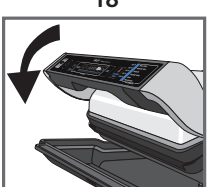
17



18



19



20

18-19 When the cooking level is reached, the indicator light will stop flashing and you can hear a « beep ». The next cooking level indicator will flash when it is reached. Open the appliance and remove your food when the desired level is reached.

12 The selected program light will stay on. The appliance starts pre-heating and the preheat indicator flashes during all the pre-heating phase. You must wait until the preheat indicator stops flashing before opening the Grill and adding the food. Wait for 4-7 minutes.

13 When the pre-heating is complete, there will be an audible beep and, the preheat indicator will stop flashing and stays lit during all the cooking process.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

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. The indicator "Rare" will flash to indicate that the rare cooking level is in progress. A beep is heard and the indicator light will permanently stay lit once the level of cooking is reached **(for the best results do not open or move your food during the cooking process)**.

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

Note: for thinly-cut food, after closing the device, the button « **OK** » might flash and remain on « **pre heating fixed** ». Press « **OK** » to enable the appliance to recognize the food to be cooked and launch the cooking program.

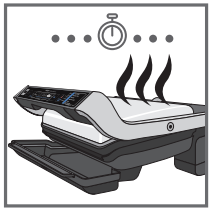
20 When starting a new cooking cycle, close the appliance without food on the plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Restart to instruction #9 for a new cooking cycle in automatic mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

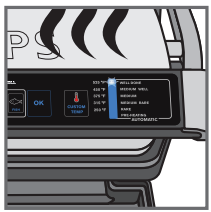
ENGLISH

21



22

23



24

21-22-23 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.

24 Keep warm function

When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting after having reached the "well done" level. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

If you want to cook more food, please refer to step 12.

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (starting from point 9 in automatic mode or point 25) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press "OK" to start preheating. During this phase, the temperature indicator (in MANUAL mode) or the PREHEAT indicator (in automatic mode) will flash. This stage is mandatory even if your appliance seems hot.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that with any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the preheating to effectively function.
- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

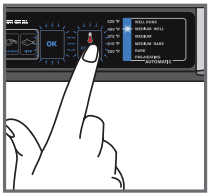
N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

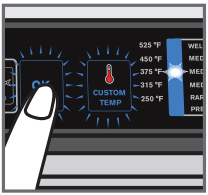
3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:

If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. 5 different temperature settings are available for this manual mode. See specific manual quick start guide.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 17.

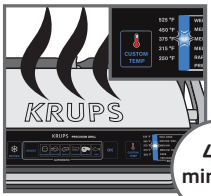




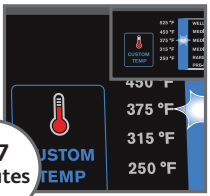
25

25 Press the « Manual mode » button until you reach the desired temperature you want to cook your food. When you have reached the desired one then press the « OK » button.

NB: If you have selected the wrong program, return to step 8.



26



27

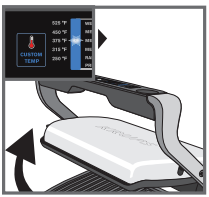
4-7 minutes

26 The led corresponding to the selected temperature will keep flashing during the pre-heating phase.
Wait for 4-7 minutes

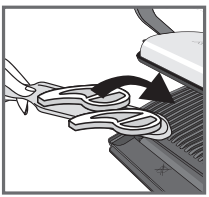
27 When the pre-heating is complete an audible beep will sound and the temperature indicator light will stay flashing and stays lit during the cooking process.

Comments :At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

Cooking



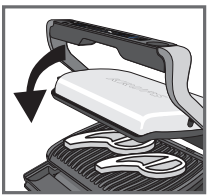
28



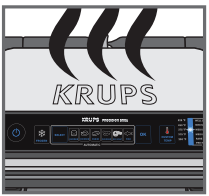
29

28-29 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.



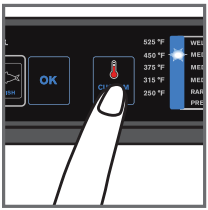
30



31

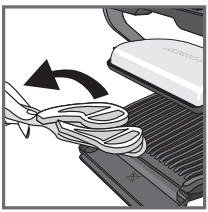
30-31 Close the appliance to start the cooking cycle. The grill heats continuously to the selected temperature. Regularly check the cooking by opening the grill.

Comments



32

33



34

35

32 If you want to modify the cooking level temperature during the cooking process, press the manual mode button (the temperature indicator will flash until you reach this new instruction if the temperature is higher). When the level is reached, the indicator light will stop flashing.

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

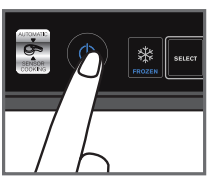
33-34 Open the appliance and remove your food when the desired cooking level is reached.

35 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

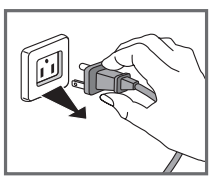
Restart to step 21 for a new cooking cycle in manual mode.

Comment : the security system will turn off automatically if no program selection is made.

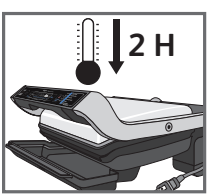
4 Cooling



36



37



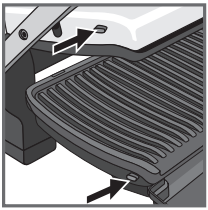
38

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

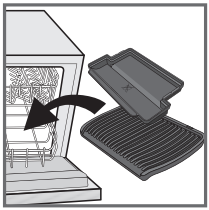
37 Unplug grill from wall outlet.

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

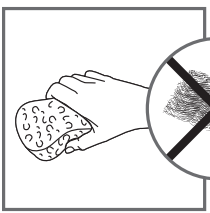
5 Cleaning and maintenance



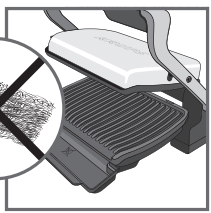
39



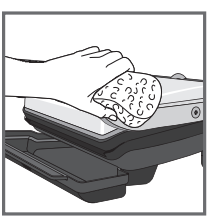
40



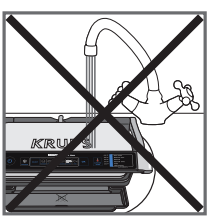
41



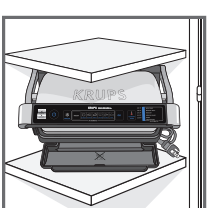
42



43



44



45

39 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

40 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. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

41 - 42 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

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

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

45 Always make sure grill is clean and dry before storing.

Note: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Trooble shooting

Problem	Cause	Solution
Buttons OK + CUSTOM TEMP flashing + led 250 °F lighted	Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The manual mode is automatically activated.	• 2 possible options: - choose the temperature setting by pressing the button CUSTOM TEMP and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Temperature can be adjusted by CUSTOM TEMP button. - Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, select a cooking program and press OK. Wait until end of preheating (Preheating indicator light fixed).
After closing the appliance with food between plates, the appliance turns itself to manual mode with flashing OK + CUSTOM TEMP + 525 °F discontinue **beep** then after few seconds, it heats in manual mode under 525°F/ 270°C	Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.	Allow to cook, but you must monitor the cooking because it is in manual mode. Temperature can be adjusted by CUSTOM TEMP button. or Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, and wait until end of preheating (Preheating indicator light fixed).
The appliance stops during the cycle of preheating or cooking.	The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of preheating or keep warm.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.
The 6 indicator lights flashing + one of the PANINI SANDWICH button flashing + discontinue **beep**	Appliance failure.	Unplug the product and contact your customer service.
The appliance no longer beeps		
After the preheating , I have put my food on the grill but cooking cycle does not start. The indicator stays on PRE-HEATING and OK button flashing	Your food is thicker than 1,5 inches.	Food must not be thicker than 1 1/2 inches.
	You have not completely opened the grill to place the food.	Completely open the grill then close it.
	Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the OK button.
The 6 indicator lights flashing + one of the BURGER CHICKEN buttons flashing + discontinue or continue **beep**	Appliance failure : Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug your appliance in again and switch ON. If the problem persists, contact your Customer service.

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 has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 1 1/2 inches.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well-done
Red meat	X	X	X	X	X
Burger	X	X	X	X	X
Panini		X	X	X	
Fish		X	X	X	X
Chicken					X
Sausage					X

ENGLISH

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches	RED MEAT	medium
	Burger: (after pre-cooking the meat)		medium
Meat & Poultry	Pork filet (boneless), pork belly	SAUSAGE	medium to well-done
	Lamb (boneless)		medium to well-done
	Frozen chicken nuggets FROZEN prog chicken	SAUSAGE	well-done
	Pork belly		medium
	Slice of ham to cook	PANINI	medium
	Marinated chicken breast	CHICKEN	well-done
	Duck breast	RED MEAT	medium to well-done
Fish	Whole trout	FISH	well-done
	Shelled prawns		medium
	King prawns (with and without shells on)		medium
	Tuna steak		rare
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)	CUSTOM TEMP	5 different temperature settings

For frozen food, FROZEN press before selecting your program.

: www.krups.com

This product is repairable by KRUPS during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com

The Guarantee:

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of **2 years** starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions:

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list to request the appropriate postal address.

KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency
- professional or commercial use
- ingress of water, dust or insects into the product
- mechanical damages, overloading
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorised service centre.

The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

a. The international KRUPS guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
b. The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
c. In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights :

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

For Australia only: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

***** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee**

TABLE DES MATIÈRES

- PRECAUTIONS IMPORTANTES p.20
- CONSIGNES DE SECURITE p.21
- INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION P.21
- PREVENTION DES ACCIDENTS A LA MAISON P.22
- VUE ECLATEE DU PRODUIT P.23
- DESCRIPTION P.24
- PREPARATION DE L'APPAREIL P.25
- CUISSON AUTOMATIQUE P.26
- CUISSONS SUCCESSIVES P.28
- CUISSON MANUELLE P. 29
- REFROIDISSEMENT P.30
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN P.31
- DEPANNAGE P.32
- GUIDE DE CUISSON (PROGRAMMES AUTOMATIQUES) P.33
- GUIDE DE CUISSON (INCLUANT LE MODE MANUEL) P.33
- GARANTIE P.34

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphe de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires, les suivantes, en particulier :

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'un risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé en vue d'un examen ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas en contact avec toute surface chaude.
10. Ne posez pas cet appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou près de celle-ci ni dans un four chauffé.
11. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
12. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
14. **MISE EN GARDE -** Pour assurer une protection continue contre un risque de décharge électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises mises à la terre adéquatement.
15. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton de commande «off», puis débranchez-le de la prise murale.
16. **AVERTISSEMENT :** ne pas faire chauffer ou préchauffer le gril sans les 2 plaques à l'intérieur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous l'utilisez.
- Pour empêcher l'appareil de surchauffer, ne le mettez pas dans un coin ou près d'un mur.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne passez pas la plaque chaude sous l'eau et ne la posez pas sur une surface fragile.
- Si vous avez des problèmes, joignez un service après-vente autorisé ou allez à l'adresse Internet suivante : www.krups.com.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.
Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
Si vous utilisez une rallonge :

1) veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
2) la rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni une mise à la terre;
3) le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Lisez les instructions attentivement et gardez-les à portée. Le fabriquant ne se tient pas responsable de tout usage commercial ou inadéquat ou du non-respect des instructions, et la garantie devient ainsi non valide.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (sécurité électrique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
Notre société étant dotée d'une politique de recherche et développement permanente, elle pourrait donc modifier ces produits sans préavis.

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ⊠ ne doit pas être consommé.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit, ne jamais l'utiliser pour préparer des recettes flambées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

– dans les fermes ;
– par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
– dans les environnements de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques ; versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez jamais une feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne posez aucun ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas de cuisson en papillotte.
- Ne retirez pas le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. S'il se remplit durant la cuisson, laissez-le refroidir l'appareil avant de le vider.
- À la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
  Dans ce cas, ouvrez la fenêtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.

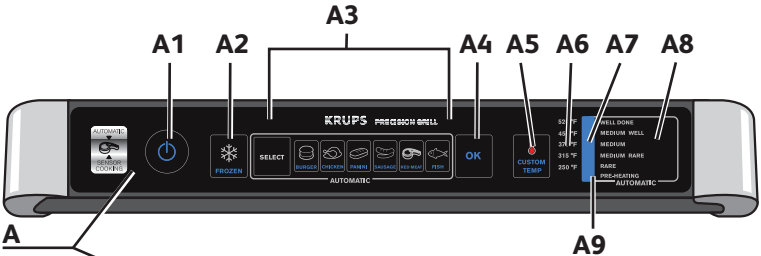
Prévention des accidents à la maison

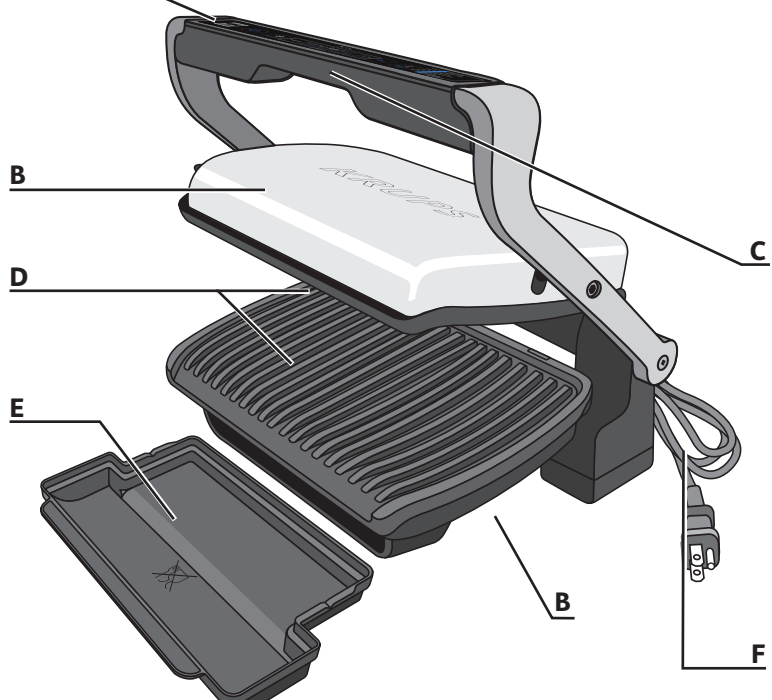
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une supervision des enfants est nécessaire pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil; utilisez toujours les poignées.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système respiratoire particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables. Ne le jetez pas à la poubelle, mais allez le porter à un centre de collecte de déchets spécialisé.

➲ Déposez votre appareil usagé dans un centre de dépôt de recyclage de votre région. Merci de vous soucier de la protection de l'environnement.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
KRUPS
PRECISION GRILL
AUTOMATIC
SEMI-AUTO
COOKING
FROZEN
SELECT
BURGER
CHICKEN
PANINI
SAUSAGE
VEG MIX
FISH
AUTOMATIC
OK
CUSTOM
TEMP
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE-HEATING
AUTOMATIC


A
B
C
D
E
B
F

Description

A Panneau de commande

A1 Bouton départ/ arrêt

A2 Programme automatique pour les aliments congelés

A3 6 programmes de cuisson automatique avec bouton « select »

A4 Bouton **OK**

A5 Mode manuel « 5 réglages de température »

A6 Niveaux de températures pour mode manuel

A7 5 indicateurs de niveau de cuisson : pour degré de température en mode manuel ou pour niveau de cuisson pour programmes automatiques.

A8 Niveaux de cuisson pour programmes automatiques

A9 Bouton de préchauffage pour programmes automatiques

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Tiroir de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

Guide des programmes de cuisson automatique

Hamburger

Panini

Poulet

Poisson

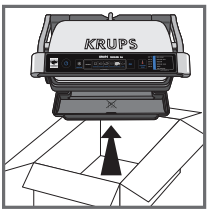
Viande rouge

Saucisses

Mode manuel :
Grill traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 5 réglages de température différents (de 250°F à 525°F – 120°C à 270°C)

PREPARATION DE L'APPAREIL

1 Réglage



1

2

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
Selon la langue, le sticker poignée de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

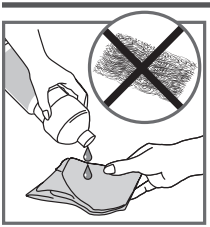
3

4

2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle, rincez et sèchez soigneusement.

3-4 Installez le tiroir amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

2 Préparation

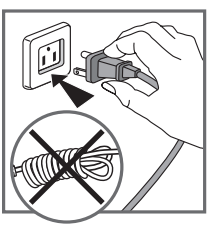


5

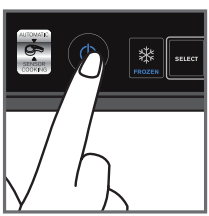
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résulats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

5b Assurez vous que les plaques supérieures et inférieures soient correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques.



7



8

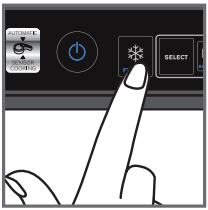
6 Eliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie tout propre.

7 Branchez l'appareil sur le secteur. (notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

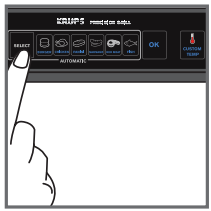
8 Appuyez sur l'interrupteur.

3a - Cuisson automatique avec 6 programmes automatiques

Cuisson automatique – sélectionnez un programme et prechauffez avant la cuisson



9



10

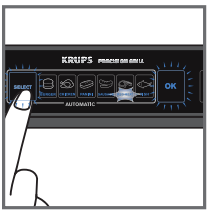
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

6 programmes de cuisson automatiques

BURGER	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des hamburgers	SAUSAGE	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.
CHICKEN	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la poulet	RED MEAT	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
PANINI	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des panini.	FISH	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.

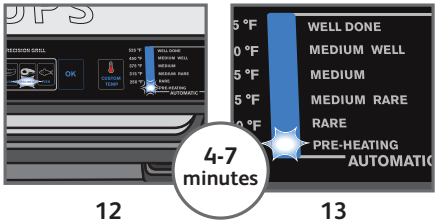
En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 33.



11

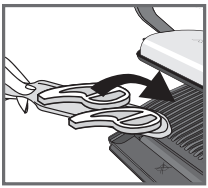
11 Appuyez sur le bouton « SELECT » plusieurs fois jusqu'à atteindre le programme désiré. **Assurez vous qu'il n'y ait pas de nourriture dans le gril**. Après avoir sélectionné le programme désiré, appuyez sur le bouton « OK ».

Remarque : :si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

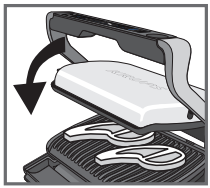


12 13

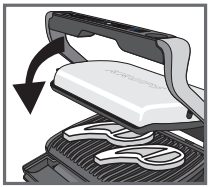
Cuisson



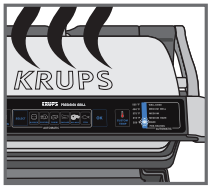
14



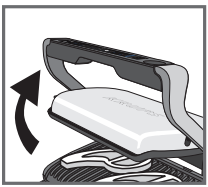
15



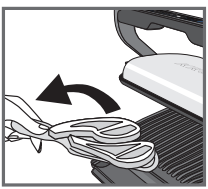
16



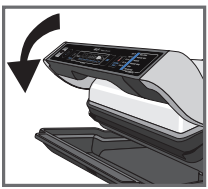
17



18



19



20

18-19 Lorsque le niveau de cuisson est atteint, l'indicateur de cuisson cesse de clignoter et un signal sonore retentit. Ouvrez l'appareil et retirez vos aliments .

12 L'indicateur du programme choisi reste allumé. L'appareil commence à préchauffer. L'indicateur de préchauffage clignote pendant toute la durée de la phase de préchauffage. Vous devez attendre que l'indicateur cesse de clignoter avant d'ouvrir le gril et d'y ajouter la nourriture. Attendez 4 à 7 minutes..

13 Une fois le préchauffage terminé, il y a un signal sonore, l'indicateur de préchauffage cesse de clignoter et reste allumé pendant toute la cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement

16-17 L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson. L'indicateur de cuisson « saignant » clignotte pour indiquer que la cuisson est en cours. Une fois le niveau de cuisson atteint, un signal sonore retentit et l'indicateur reste allumé. **(pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).**

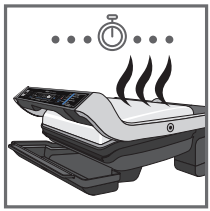
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « **OK** » clignote et reste sur « **préchauffage fixe** ». Appuyez alors sur « **OK** » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

20 Lors du démarrage d'un nouveau cycle de cuisson, fermez l'appareil sans aliment sur la plaque. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ». Recommencez à partir de l'étape 9 pour un nouveau cycle de cuisson dans le mode automatique.

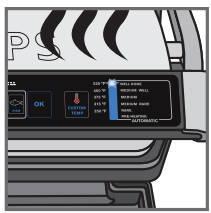
Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement si aucun programme n'est sélectionné.

21



22

23



24

21-22-23 Si vous voulez cuire les aliments selon les gouts de chacun, ouvrez le gril et retirer la nourriture qui a atteint le niveau de cuisson désiré puis refermez le gril afin de terminer la cuisson des autres aliments. Le programme continuera la cuisson jusqu'à atteindre le niveau « à point ».

24 Fonction de maintien au chaud

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud après avoir atteint le niveau « à point ». Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson.

Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps.

Seconde cuisson

Si vous voulez cuire plus d'aliments, reportez-vous à l'étape 12.

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez faire préchauffer à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 9 pour le mode automatique ou à la section 25), même s'il s'agit du même type d'aliment.

Comment faire cuire plus d'aliments :

1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. L'indicateur de température (en mode manuel) ou l'indicateur « pré-chauffage » (en mode automatique) clignotera.
   Cette étape est obligatoire même si l'appareil vous semble chaud.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur de degré de cuisson arrête de clignoter.
5. L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du gril et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil .

Important:

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle quantité d'aliments.
  Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.

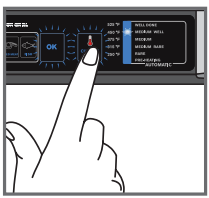
Remarque : si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.

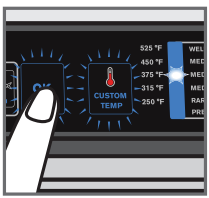
3b- Cuisson en mode manuel

Cuisson manuelle – selectionnez une température et préchauffez avant la cuisson :

Si vous sélectionnez le mode Manuel, vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 5 réglages de température différents. Voir quick start guide spécifique manuel.

Si vous avez des doutes concernant le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non listés, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programme » à la page 33.

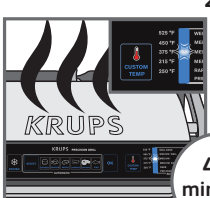




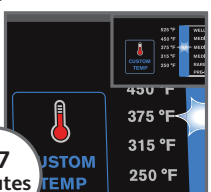
25

25 Appuyez sur le bouton « Manual mode » plusieurs fois jusqu'à atteindre la température désirée. Une fois le programme choisi atteint, appuyez sur le bouton « OK ».

Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.



26



27

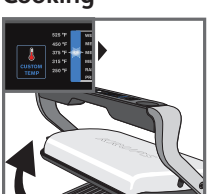
4-7 minutes

26 L'indicateur lumineux correspondant à la température sélectionnée clignotera pendant toute la durée du préchauffage. Attendez 4-7 minutes.

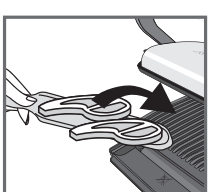
27 Une fois le préchauffage terminé, il y a un signal sonore, l'indicateur de température cesse de clignoter et reste allumé pendant la cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

Cooking



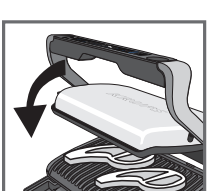
28



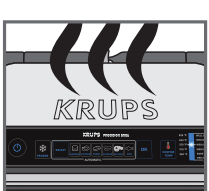
29

28-29 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement.



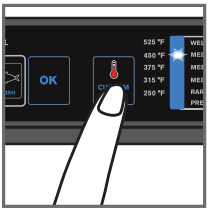
30



31

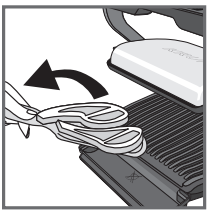
30-31 Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. Le gril chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée. Vérifiez régulièrement la cuisson en ouvrant légèrement le gril.

FRANÇAIS



32

33



34

35

32 Si vous désirez modifier le degré de température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton « M » (l'indicateur lumineux de température clignotera jusqu'à ce que vous atteigniez cette nouvelle instruction si la température est plus forte). Quand le niveau est atteint l'indicateur lumineux cesse de clignoter.

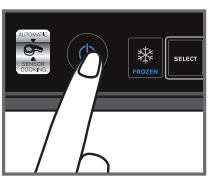
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

33-34 Ouvrez l'appareil et retirez vos aliments quand le niveau de cuisson désiré est atteint.

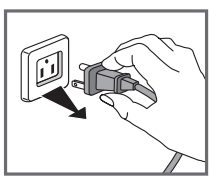
35 Fermez l'appareil sans aliments sur la plaque. Le panneau de commande s'allumera et se mettra en mode « choix de programme ».
Repartez de l'étape 25 pour une nouvelle cuisson en mode manuel.

Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement si aucun programme n'est sélectionné.

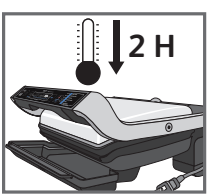
4 Refroidissement



36



37

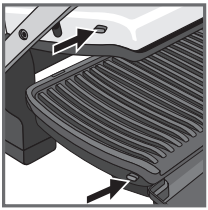


38

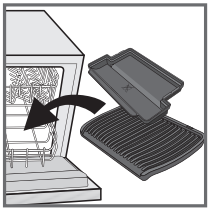
36 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

37 Débranchez le gril.

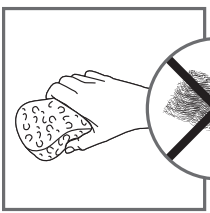
38 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



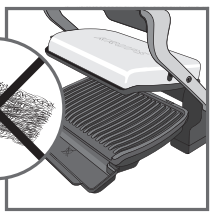
39



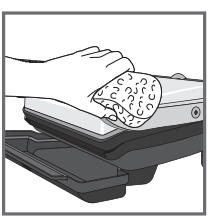
40



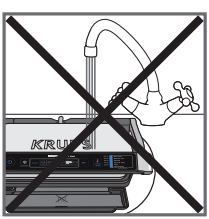
41



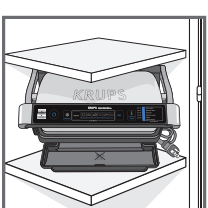
42



43



44



45

39 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Le tiroir de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

40 L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c.-à-d. les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

41-42 N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. Videz le tiroir de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

43 Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

44 N'immergez pas le boîtier du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

45 Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

Remarque : Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Boutons OK + CUSTOM TEMP clignotants + indicateur 250 °F allumé.	Préchauffage non respecté Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments entre les plaques. Le mode manuel est automatiquement mis en marche.	2 options possibles : - Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton CUSTOM TEMP puis sur OK . Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). La température peut être ajustée par le bouton CUSTOM TEMP . - Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et appuyez sur le bouton "OK". Attendez la fin du préchauffage (l'indicateur de préchauffage est allumé fixe).
Après avoir fermé l'appareil avec la nourriture sur les plaques, l'appareil fonctionne en mode manuel avec OK + CUSTOM TEMP + 525 °F clignotant + **bip** intermittent puis après quelques secondes, l'appareil chauffe en dessous de 525°F/ 270°C en mode manuel.	Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. Le gril a été ouvert et les aliments ont été mis sur la plaque avant la fin du préchauffage.	Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). La température peut être ajustée en appuyant sur le bouton CUSTOM TEMP ou Ouvrez le gril, retirer les aliments, fermez le gril correctement, et attendez la fin du préchauffage (l'indicateur lumineux de préchauffage reste allumé fixe).
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche.
Les 6 indicateurs lumineux clignotent + 1 des boutons PAIN/BÉ PAIN/BÉ clignote + **bip** intermitent. L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	Défaillance de l'appareil.	Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.
Après la préchauffe , j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil mais la cuisson ne démarre pas. L'indicateur reste sur PRE-HEATING et le bouton OK clignote.	Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
	Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.	Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote.	Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK .
Les 6 indicateurs lumineux clignotent + 1 des boutons BURGER DÉCONG clignote + **bip** intermitent et continu.	Défaillance de l'appareil : Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. Appareil en surchauffe.	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 1,5 po/4 cm d'épaisseur.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Indicateur du degré de cuisson				
	Saignant	Rosé	Bien cuit	Cuit	A point
Viande rouge	X	X	X	X	X
Hamburger	X	X	X	X	X
Panini		X	X	X	
Poisson		X	X	X	X
Poulet					X
Saucisses					X

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment		Programme de cuisson	Degré de cuisson
Pain	Tranches de pain, sandwichs grillés		Bien cuit
	Hamburger : (après précuisson de la viande)		Bien cuit
Viandes et volailles	Filet de porc (désossé), flanc de porc		A point – Bien cuit
	Agneau (désossé)		A point – Bien cuit
	Pépites de poulet congelées		A point
	Flanc de porc		Bien cuit
	Tranche de jambon à cuire		Bien cuit
	Poitrine de poulet marinée		Saignant
	Magret de canard		Saignant
Poisson	Truite entière		A point
	Crevettes décortiquées		Bien cuit
	Grosses crevettes (non décortiquées et décortiquées)		Bien cuit
	Darne de thon		Saignant
Mode manuel Voir quick start guide specifique mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		5 réglages de température différents

Pour les aliments surgelés, appuyez sur FROZEN avant de sélectionner votre programme.

FRANÇAIS

: www.krups.com

Ce produit est réparable par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'oeuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- dommages mécaniques, surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé

par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

a. La Garantie Internationale de de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
b. Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
c. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation: « Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

—correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

– présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

ÍNDICE

- PRECAUCIONES IMPORTANTES p.37
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES p.37
- INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN P.38
- PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN EL HOGAR P.39
- DESPIECE P.40
- DESCRIPCIÓN P.41
- PREPARACIÓN DEL APARATO P.42
- COCCIÓN AUTOMÁTICA P.43
- COCINAR OTRA TANDA DE ALIMENTOS P.45
- COCCIÓN MANUAL P. 46
- ENFRIAMIENTO P.47
- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO P.48
- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS P.49
- GUÍA DE COCCIÓN (PROGRAMAS AUTOMÁTICOS) P.50
- GUÍA DE COCCIÓN (INCLUYENDO EL MODO MANUAL) P.50
- GARANTÍA P.51

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Directrices de uso, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, lea todo el manual de instrucciones incluyendo los pictogramas relacionados.

Cuando utiliza aparatos eléctricos, tome ciertas precauciones elementales, en particular las siguientes:

1. Lea las instrucciones de operación completas.
2. No toque las superficies calientes; use las empuñaduras o las manijas.
3. Para protegerse de un riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable de alimentación, la clavija o el aparato ni en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen niños. Se necesita una vigilancia estrecha cuando un aparato eléctrico es utilizado por niños o esta a su alcance.
5. Desconecte el aparato si no lo utiliza o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con el cable de alimentación o la clavija dañada, si funciona mal, o se ha salido o dañado de cualquier forma.
   Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para un examen o una reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de un plano de trabajo y no lo deje en contacto con toda la superficie caliente.
10. No coloque el aparato en una cocina a gas o eléctrica o cerca de estos tipos de cocina; tampoco en un horno caliente.
11. Use el aparato solamente para la utilización para la que ha sido diseñado.
12. Es necesario tomar precauciones específicas cuando se desplaza un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Asegúrese de que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia y el voltaje indicados debajo del aparato.
14. ADVERTENCIA: para garantizar una protección continua contra el riesgo de choque eléctrico, conecte el aparato solamente a un tomacorriente adecuado.
15. Empiece siempre por conectar la clavija en la toma de la pared. Para desconectar el aparato, oprima el botón de comando “off” y luego desenchufe el aparato de la toma de pared.
16. ADVERTENCIA: No caliente o precaliente el grill sin las 2 placas de cocción instaladas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Consejos de seguridad

- Nunca deje el aparato sin vigilancia si lo usa.
- Para evitar el recalentamiento del aparato, no lo coloque en un rincón ni cerca de una pared.
- Nunca deje el aparato enchufado cuando no se lo usa.
- No pase la placa caliente bajo el agua y no la coloque sobre una superficie frágil..
- Si surgen problemas, comuníquese con un servicio autorizado de posventa o diríjase a la dirección siguiente de Internet: www.krups.com.

Instrucciones sobre el cable de alimentación

El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
Si utiliza una extensión:

1) asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
2) la extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
3) el cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

Gracias por haber adquirido este aparato. Lea atentamente las instrucciones y guárdelas al alcance de la mano. El fabricante no es responsable del uso comercial o inadecuado o el incumplimiento de las instrucciones, por lo que la garantía quedaría anulada.

Para su seguridad, este aparato responde a las normas y reglamentaciones aplicables (seguridad eléctrica, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).
Puesto que nuestra empresa tiene una política permanente de investigación y desarrollo, podría modificar estos productos sin previo aviso.

- Todo alimento líquido o sólido que entre en contacto con las piezas marcadas con el logotipo ⊠ no se debe consumir.
- Use solamente los accesorios suministrados con el aparato o adquiridos a un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.
- Para evitar la degradación de su producto, no lo use nunca para preparar recetas al fuego vivo.
- Este aparato no ha sido concebido para el uso en los casos siguientes que no están cubiertos por la garantía:
  - sen los pequeños espacios de cocina reservados para el personal de comercios, oficinas u otros entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por parte de clientes de hoteles, posadas y otros entornos de carácter residencial,
  - en entornos de tipo habitaciones de albergues familiares.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento mediante un mecanismo temporizador exterior o un sistema de control remoto independiente.

- En caso de accidente, enjuague de inmediato la quemadura con agua fría y llame al médico si fuera necesario.
- Cuando se lo usa por primera vez, lave las placas, vierta un poco de aceite sobre las placas y límpielas con un paño suave.
- Para dorar bien los alimentos, agregue una gota de aceite de cocina sobre los ingredientes antes de comenzar a asarlos en el electrodoméstico.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, use siempre elementos de plástico o madera.
- No interponga nunca una hoja de aluminio ni otros objetos entre la placa y los. alimentos que desea cocinar.
- No coloque utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No retire la charola de recolección de grasas durante la cocción. Si estuviera lleno durante la cocción, espere hasta que se enfríe antes de vaciarlo.
- Cuando se lo usa por primera vez, es posible que despida algo de olor y de humo durante los primeros minutos.

En este caso, abra la ventana hasta que ya no haya ni olor ni humo.

- La cerámica puede tornarse de color amarillo después de utilizarla. Esto es normal y es producto de las temperaturas necesarias de cocción. El color amarillento no es perjudicial para su salud y no afecta el funcionamiento del revestimiento de cerámica de Optigrill.

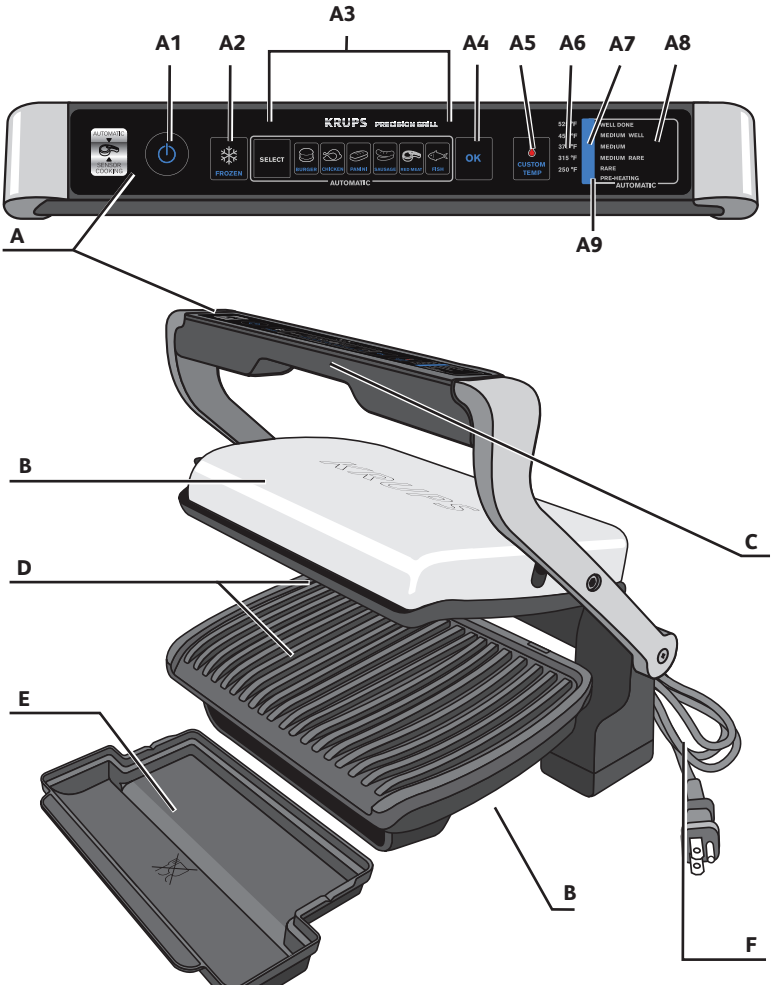
Prevención de accidentes en el hogar

- Este aparato no está destinado al uso por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o personas que no tienen experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido vigilancia o instrucciones previas sobre el uso del aparato.
  La supervisión de los niños es necesaria para garantizar que no jueguen con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del aparato; use siempre las empuñaduras.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios especialmente sensibles, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros alejarlos del lugar de cocción.

Participemos a la protección del medio ambiente

① El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables. No lo bote a la basura; en cambio llévelo a un centro de recolección de residuos especializado.

➲ Deje el aparato usado en un centro de depósito de reciclaje de su región. Gracias por pensar en la protección del medio ambiente.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
B
KRUPS
PRECISION GRILL
AUTOMATIC
COOKING
FROZEN
SELECT
BURGER
CHICKEN
PANINI
SAUSAGE
WRAP
FISH
AUTOMATIC
OK
CUSTOM
TEMP
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE-HEATING
AUTOMATIC

Descripción

A Panel de control

A1 Botón de encendido/ apagado

A2 Programa automático para comida congelada

A3 6 Programas de cocción automática con el botón "select"

A4 Botón de confirmación **"OK"**

A5 Modo manual "5 niveles de temperatura"

A6 Niveles de temperatura para el modo manual.

A7 5 indicadores LED: para el nivel de temperatura en el modo manual, o para el nivel de cocción en los programas automáticos.

A8 Niveles de cocción para los programas automáticos.

A9 LED de precalentamiento para programas automáticos.

B Carcasa

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja recogejugos

F Cable de alimentación

ESPAÑOL

Guía de programas de cocción automática

Hamburguesa

Panini

Pollo

Pescado

Carne

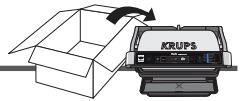
Salchichas

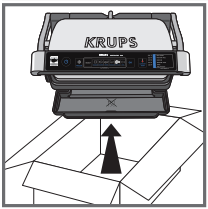
Guía de programas de cocción manual

Modo manual:
Grill tradicional de funcionamiento manual con 5 niveles de temperatura diferentes (de 250°F a 525°F - 120 °C a 270 °C)

PREPARACIÓN DEL APARATO

1 Instalación

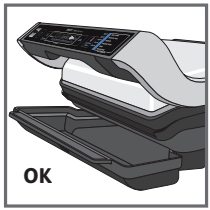




1

2

3



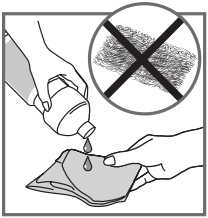
4

1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo del indicador de nivel de cocción en el asa puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.

2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

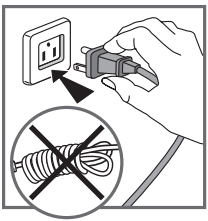
3-4 Coloque la bandeja recogegotas en la parte frontal del aparato.

2 Preparación

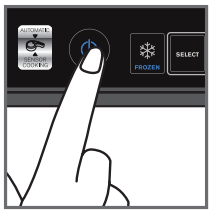


5

6



7



8

5 Para obtener un resultado óptimo, pase una hoja de papel de cocina humedecida con un poco de aceite de cocinar por las placas para mejorar sus propiedades antiadherentes.

5b Compruebe que las placas de cocción inferior y superior estén colocadas correctamente antes de iniciar el precalentamiento.

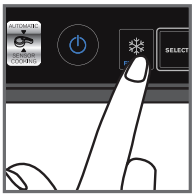
6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (El cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

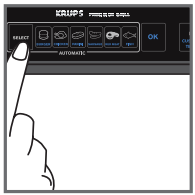
8 Pulse el botón de encendido/apagado.

3a - Cocción AUTOMÁTICA con 6 programas automáticos

Cocción automática - Seleccione un programa y precaliente el aparato antes de cocinar:



9



10

9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, pulse el botón de "alimentos congelados".

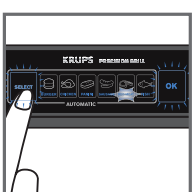
10 Seleccione el modo de cocción apropiado al tipo de alimentos que desea cocinar.

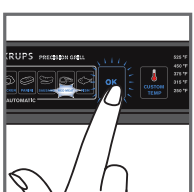
ESPAÑOL

6 programas de cocción automática

BURGER	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.	SAUSAGE	Seleccione este programa de cocción si desea salchichas.
CHICKEN	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pollo.	RED MEAT	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne.
PANINI	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini o panini.	FISH	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.

Si no está seguro sobre el modo de cocción que debe usar con otros alimentos que no aparecen en la lista, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 50.

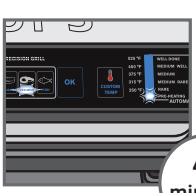


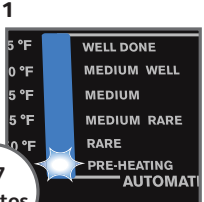


11

11 Pulse varias veces el botón "SELECT" hasta llegar al programa que desee. **Asegúrese de que no haya ningún alimento en el grill**. Cuando haya seleccionado el programa deseado, pulse el botón «OK».

Nota: si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso **8.**





4-7 minutos

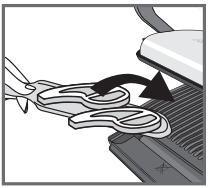
12

13

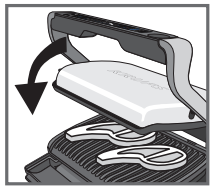
12 El indicador del programa seleccionado permanece encendido. El aparato empieza a precalentarse y el indicador de precalentamiento parpadea durante esta fase. Antes de abrir el grill e introducir los alimentos, espere hasta que el indicador de precalentamiento deje de parpadear. Espere de 4 a 7 minutos.

13 Cuando haya terminado de precalentarse, se escuchará un pitido y el indicador de precalentamiento dejará de parpadear y pasará a emitir una luz constante durante todo el proceso de cocción.

Nota: Al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.



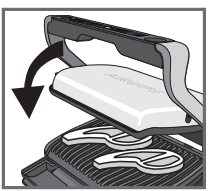
14



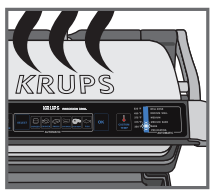
15

14-15 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

Nota: si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.



16



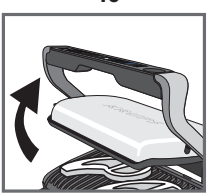
17

16-17 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y a la cantidad.

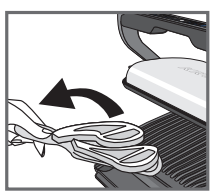
Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador "Rare" parpadea para indicar que está en proceso el nivel de cocción poco hecho. Una vez que se alcance la temperatura de cocción, se escuchará un pitido y el indicador se mantendrá iluminado. **(para obtener mejores resultados, no abra ni mueva el alimento durante el proceso de cocción).**

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

Nota: si el alimento está cortado muy fino, después de cerrar el aparato el botón "**OK**" parpadea y permanece "**fijo en el precalentamiento**". Pulse "**OK**" para que el aparato pueda detectar el alimento a cocinar e iniciar el programa de cocción.

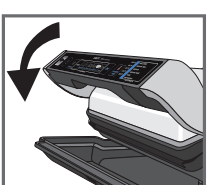


18



19

18-19 Cuando se ha alcanzado el nivel e cocción, el indicador luminoso deja de parpadear y suena un pitido. El siguiente indicador del nivel de cocción empezará a parpadear cuando sea alcanzado. Abra el aparato y saque el alimento una vez alcanzado el nivel que desee.



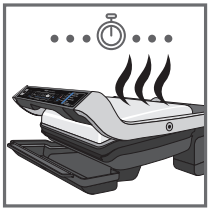
20

20 Cuando vaya a iniciar un nuevo ciclo de cocción, cierre el aparato sin añadir comida en su interior. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

Vuelva al paso 9 para comenzar un nuevo ciclo de cocción en el modo automático.

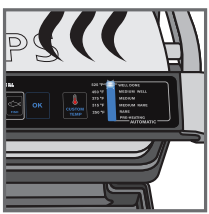
Nota: el sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

21



22

23



24

21-22-23 Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel "muy hecho".

24 Función para mantener calientes los alimentos

Una vez finalizada la cocción, el aparato pasará automáticamente al modo de mantener caliente tras alcanzar el nivel "muy hecho". Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían.

Nota: el sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

Cocción de una segunda tanda

Si desea cocinar más comida, consulte el paso 12.

Cocinar más alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, precaliente de nuevo el aparato (empezando por el punto 9 del modo automático o por el punto 25) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimento.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Pulse "OK" para iniciar el precalentamiento. Durante esta fase, parpadeará el indicador de temperatura (en el modo MANUAL) o el indicador de PRECALENTAMIENTO (en el modo automático). Esta etapa es imprescindible aunque parezca que el aparato está caliente.
4. El precalentamiento ha finalizado cuando se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

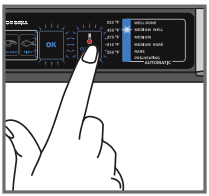
– Tenga en cuenta que, para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.
  Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.
– Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.
  Nota: si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

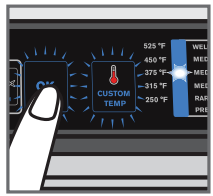
3b - Cocción MANUAL con modo manual

Cocción manual - Seleccione una temperatura y precaliente el aparato antes de cocinar:

Si selecciona el modo manual, puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay 5 ajustes de temperatura diferentes. Consulte la guía de inicio rápido específica del manual.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 15. Si no está seguro del modo de cocción a utilizar para comidas que no aparecen en la lista, consulte la «Tabla de cocción para comidas sin programa» de la página 50.

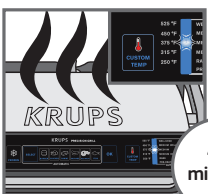


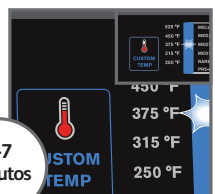


25

25 Pulse el botón "Modo manual" hasta alcanzar la temperatura a la que desee cocinar los alimentos. Una vez seleccionada la temperatura que desea, pulse el botón "OK".

Nota: si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.





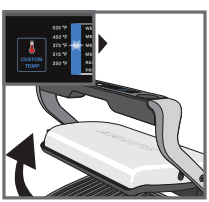
4-7 minutos

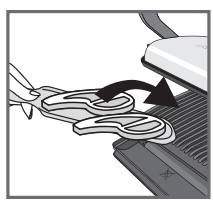
26 27

26 El indicador LED correspondiente a la temperatura seleccionada seguirá parpadeando durante toda la fase de precalentamiento.
Espere de 4 a 7 minutos.

27 Una vez precalentado el aparato, se escuchará un pitido y el indicador de la temperatura dejará de parpadear y emitirá una luz constante durante el proceso de cocción.
Nota: al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

Cocción

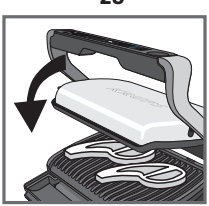


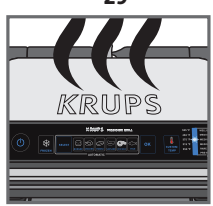


28 29

28-29 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

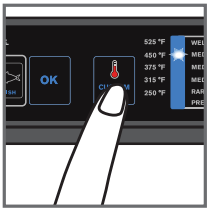
Nota: si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.





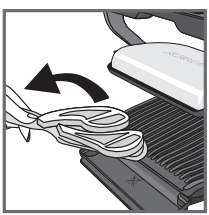
30 31

30-31 Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El grill calienta continuamente hasta la temperatura seleccionada. Compruebe la cocción regularmente abriendo un poco el grill.



32

33



34

35

32 Si desea modificar el nivel de temperatura durante el proceso de cocción, pulse el botón del modo manual (el indicador de temperatura parpadeará hasta que se alcance la nueva temperatura introducida en caso de que sea más alta). Una vez alcanzado el nivel, el indicador deja de parpadear.

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

33-34 Abra el aparato y retire la comida cuando se haya alcanzado el nivel de cocción deseado.

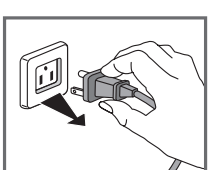
35 Cierre el aparato sin que haya alimentos en la placa. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

Vuelva al paso 21 para comenzar un nuevo ciclo de cocción en el modo manual.

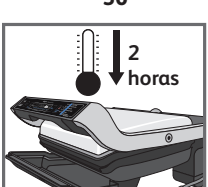
Nota: el sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

4 Enfriamiento

36



37



38

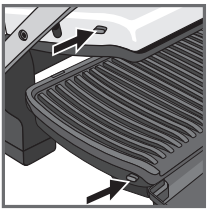
36 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

37 Desenchufe el grill de la toma de corriente.

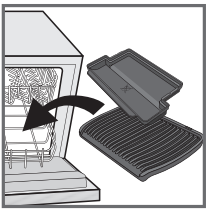
38 Deje que se enfríe como mínimo durante 2 horas.

Para evitar quemaduras accidentales, antes de limpiar el grill espere hasta que se haya enfriado completamente.

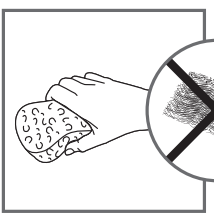
5 Limpieza y mantenimiento



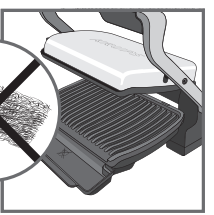
39



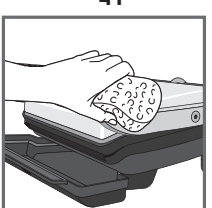
40



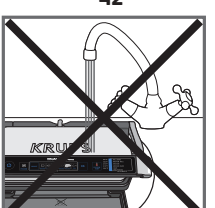
41



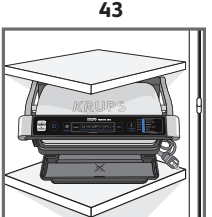
42



43



44



45

39 Antes de la limpieza, desbloquee las placas y quítelas para evitar que se dañe la superficie de cocción. La bandeja recogegotas y las placas de cocción son resistentes al lavavajillas.

40 El aparato y el cable no deben meterse en un lavavajillas. Los elementos calentadores y las piezas visibles y accesibles no deben limpiarse después de quitar las placas. Si están muy sucios, espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente y límpielos con un paño seco. Si no quiere limpiar las placas en el lavavajillas, puede utilizar agua tibia y un poco de detergente líquido para vajillas. A continuación, enjuáguelas bien para eliminar todos los restos. Séquelas bien con una toalla de papel.

41-42 No use estropajos metálicos, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza del grill. Utilice únicamente estropajos de nailon o que no sean metálicos.

Vacíe la bandeja recogegotas y lávela con agua tibia y un poco de detergente líquido para vajillas. A continuación, séquela bien con papel de cocina.

43 Para limpiar la tapa del grill, utilice una esponja humedecida con agua tibia y séquela con un paño suave seco.

44 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en ningún otro líquido.

45 Asegúrese siempre de que el grill esté limpio y seco antes de guardarlo.

Nota: Las reparaciones debe realizarlas un representante de servicio técnico autorizado.

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
Los botones OK a + Active Fryer parpadean + el LED 250 °F está encendido	No se ha esperado a que finalice el precalentamiento. Se ha encendido el aparato o se ha iniciado un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas. El modo manual se activa automáticamente.	• 2 posibles opciones: - seleccione el ajuste de temperatura pulsando el botón Active Fryer y después pulse "OK". Cocine el alimento, vigilando el proceso de cocción (modo manual). La temperatura se puede ajustar con el botón Active Fryer. - Abra completamente el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente, seleccione un programa de cocción y pulse "OK". Espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija).
Después de cerrar el aparato con alimentos entre las placas, pasa automáticamente al modo manual y los indicadores OK + Active Fryer + 525 °F parpadean, se escucha un pitido discontinuo y, al cabo de unos segundos, calienta en el modo manual por debajo de 525°F/ 270°C	El tiempo de precalentamiento no ha transcurrido completamente. El grill se ha abierto y se han introducido alimentos en la placa antes de que finalizase el precalentamiento.	Cocine el alimento vigilando el proceso de cocción, ya que está en el modo manual. La temperatura se puede ajustar con el botón Active Fryer. o bien Abra el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente y espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija).
El aparato se para durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	El aparato se ha dejado abierto demasiado tiempo durante la cocción. El aparato ha estado inactivo demasiado tiempo después del precalentamiento o de la función de mantener caliente.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo.
Los 6 indicadores luminosos parpadean + uno de los botones PROFILE SEASONS parpadea + pitido discontinuo	Fallo del aparato.	Desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El aparato ya no emite pitidos		
Después del precalentamiento, tras introducir los alimentos en el grill, el ciclo de cocción no se inicia. El indicador permanece en PRE-HEATING y el botón OK parpadea	El alimento tiene un grosor mayor que 4 cm.	El grosor del alimento no debe superar 4 cm.
	No ha abierto el grill completamente para introducir los alimentos.	Abra el grill completamente y vuelva a cerrarlo.
	No se detecta el alimento. El grosor del alimento es insuficiente, el botón "OK" parpadea.	Confirme el inicio del ciclo de cocción pulsando el botón OK.
Los 6 indicadores luminosos parpadean + uno de los botones BURGER CHICKEN parpadea + pitido continuo o discontinuo	Fallo del aparato: El aparato se ha almacenado o usado en una habitación demasiado fría. Sobrecalentamiento del aparato.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto el servicio de atención al cliente.

Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preajustados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos que se cocinan. Los programas se han ajustado y comprobado para alimentos de buena calidad.
Del mismo modo, durante la cocción hay que tener en cuenta el grosor de la carne; no se pueden cocinar con el aparato alimentos con un grosor mayor que 4 cm.

Guía de cocción (programas automáticos)

Programa	Indicador en color del nivel de cocción				
	Poco hecho	Jugoso	Al punto	Punto pasado	Muy hecho
RED MEAT **Carne roja**	X	X	X	X	X
BURGER **Hamburguesa**	X	X	X	X	X
PANINI **Panini**		X	X	X	
FISH **Pescados**		X	X	X	X
CHICKEN **Pollo**					X
SAUSAGE **Slchichas**					X

Guía de cocción (incluyendo el modo manual)

Alimento		Programa de cocción	Nivel de cocción
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados	RED MEAT	medio
	Hamburguesa: (tras haber cocinado la carne previamente)		medio
Carnes y aves	Filete de cerdo (sin hueso), panceta de cerdo	SAUSAGE	medio
	Cordero (sin hueso)		muy hecho
	Nuggets de pollo congelados FROZEN programa pollo	SAUSAGE	muy hecho
	Panceta de cerdo		medio
	Loncha de jamón para cocinar	PANINI	medio
	Pechuga de pollo marinada	CHICKEN	poco hecho
	Pechuga de pato	RED MEAT	poco hecho
Pescados	Trucha entera	FISH	muy hecho
	Gambas peladas		medio
	Langostinos (con o sin piel)		medio
	Filete de atún		poco hecho
Modo manual Consulte la guía de inicio rápido específica del manual.	Frutas y verduras asadas (Con el mismo corte y grosor)	CUSTOM TEMP	5 ajustes de temperatura diferentes

Para alimentos congelados, pulsar FROZEN antes de seleccionar el programa.

: www.krups.com

Este producto puede ser reparado por KRUPS durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web www.krups.com

Garantía :

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales durante **2 años** a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega.

La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones :

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación durante 2 años y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto
- uso profesional o comercial
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños causados por un rayo o subidas de tensión
- daños mecánicos, sobrecarga
- daños o bajo rendimiento debidos a un voltaje o frecuencia equivocados
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, KRUPS puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un servicio post-venta autorizado KRUPS.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

a. La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.

b. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.

c. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos de los consumidores :

comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México :

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

KRUPS cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

EN..... P. 3 – 18

FR..... P. 19 - 35

ES..... P. 36 - 51

2100102177 - 02