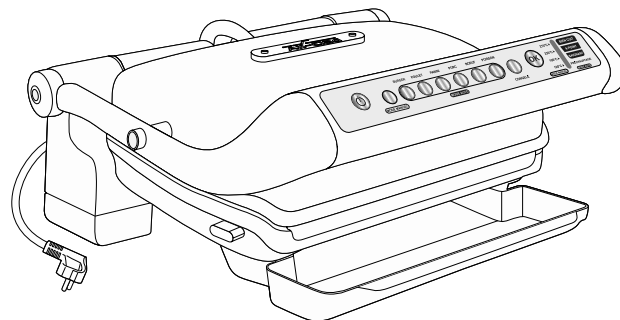




FR



## All-Clad Grill Electrique Avec AutoSense

Guide de l'utilisateur - Modèle N° 2100104538

*Lisez et conservez ces instructions*

[www.all-clad.fr](http://www.all-clad.fr)

# TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ / PRÉCAUTIONS IMPORTANTES .....	p. 3
À FAIRE .....	p. 4
À NE PAS FAIRE .....	p. 5
CONSEILS/INFORMATIONS.....	p. 7
ENVIRONNEMENT .....	p. 7
CONSIGNES DE SECURITE : ACCESSOIRE PLAT DE CUISSON.....	p. 8
DESCRIPTION .....	p. 10
PREPARATION DE L'APPAREIL .....	p. 13
CUISSON AUTOMATIQUE .....	p. 14
CUISSON MANUELLE.....	p. 16
PROGRAMME CONGELÉ (cuisson automatique) .....	p. 17
FAIRE CUIRE UN SECOND LOT D'ALIMENTS.....	p. 17
MAINTIEN AU CHAUD.....	p. 18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	p. 18
GUIDE DE CUISSON (Y COMPRIS MODE MANUEL) .....	p. 20
MISE EN PLACE DE L'ACCESSOIRE PLAT DE CUISSON.....	p. 21
GUIDE DE DEPANNAGE.....	p. 23
GARANTIE FABRICANT .....	p. 26

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.

FR

Cet appareil est **uniquement** destiné à un usage domestique.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins de cuisine réservés au personnel dans 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.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil par des enfants sans surveillance.



La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION** : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

## À FAIRE

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.



- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrange dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois ou en silicone.
- 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.

FR



## À NE PAS FAIRE


- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.



- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « grill ouvert ».

- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

## CONSEILS/INFORMATIONS

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

FR

## ENVIRONNEMENT



### Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## CONSIGNES DE SECURITE : ACCESSOIRE PLAT DE CUISSON

# Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire plat de cuisson:

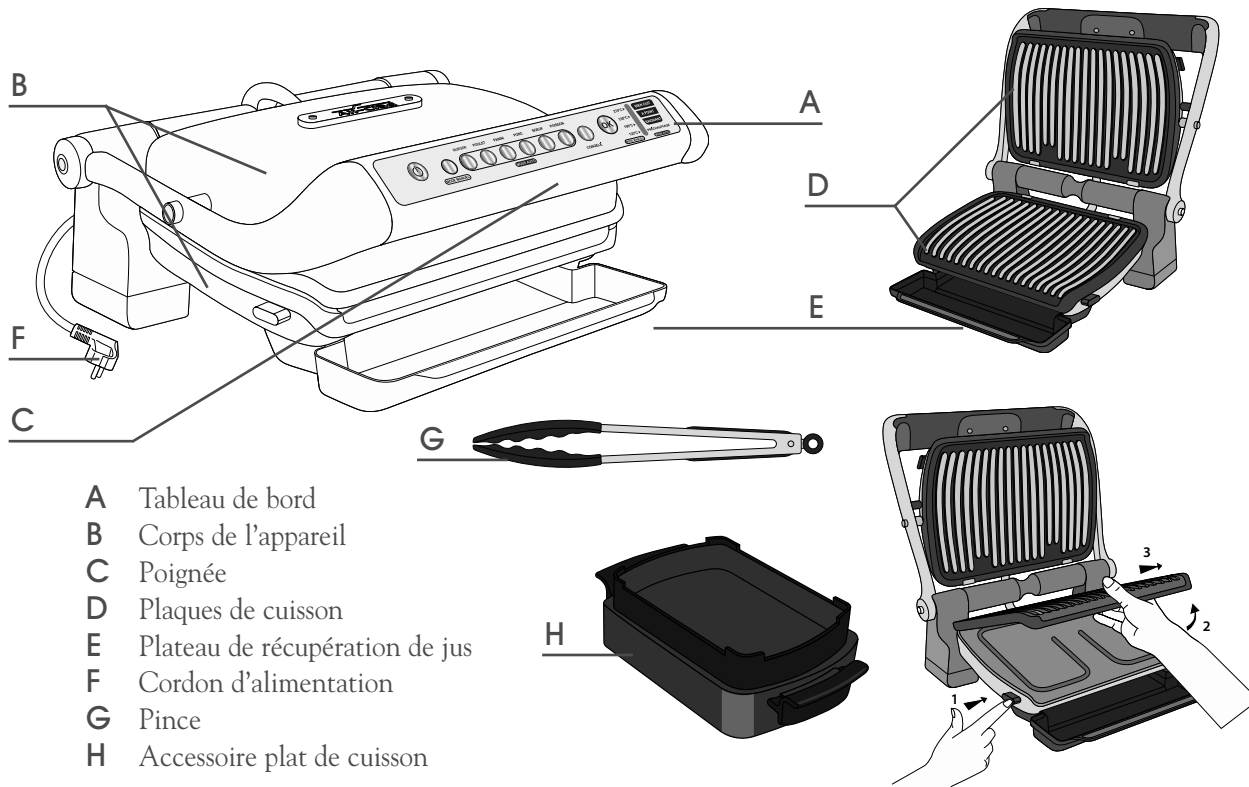
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différents modèles.
- Référez-vous à la notice de l'appareil et à ces recommandations pour l'utilisation de l'accessoire.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque et de l'accessoire plat de cuisson soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques et l'accessoire, utilisez ceux-ci uniquement sur l'appareil pour lequel ils ont été conçus (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques et l'accessoire soient stables, bien positionnés et bien clipsés sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques et l'accessoire fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement de l'accessoire, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois ou en silicone.
- Ne pas couper directement sur l'accessoire.
- Ne pas poser la l'accessoire plat de cuisson chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- L'accessoire ne doit jamais être manipulé à chaud sauf par ses poignées.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson ou sans la plaque de cuisson supérieure et l'accessoire.



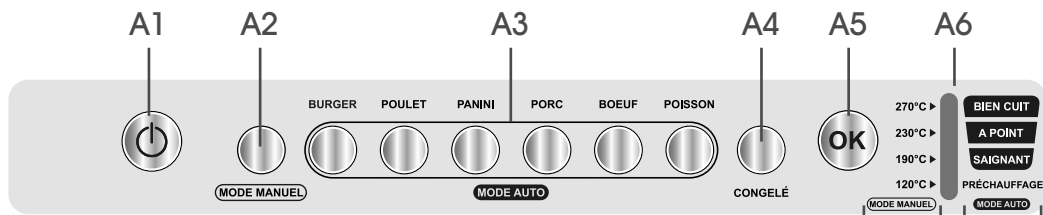
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques et l'accessoire, versez un peu d'huile sur les plaques de l'accessoire et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour laver les plaques de cuisson et l'accessoire, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du grill, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.
- L'accessoire plat de cuisson n'est pas un plat à four, ne pas le mettre à chauffer dans un four, ni sur toute autre source de chaleur, autre que dans votre appareil.
- Ne pas faire chauffer votre accessoire plat de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, risque d'inflammation.
- Ne pas utiliser votre accessoire plat de cuisson pour faire de rissolage.
- Ne pas faire de recette avec huile ou de la graisse. Cet appareil n'est pas une friteuse, ni une sauteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, ou tout autre cuisson avec de l'huile ou de la graisse.

FR

# DESCRIPTION



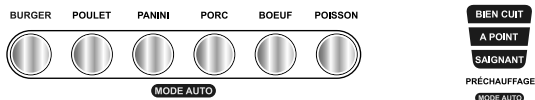
## PRÉSENTATION DU TABLEAU DE BORD



- A1** bouton marche/arrêt
- A2** Mode MANUEL
- A3** Programmes de cuisson automatiques
- A4** Mode CONGELÉ (produits surgelés, mode automatique seulement)
- A5** Bouton OK
- A6** Voyants lumineux indiquant le niveau de cuisson (en mode automatique) ou de la température (en mode manuel)
- A7** Information de température pour le mode manuel
- A8** Information de niveau de cuisson pour le mode automatique

## DESCRIPTION DES 3 MODES DE CUISSON PROPOSÉS

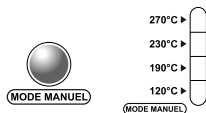
1 – CUISSON AUTOMATIQUE : *burger, poulet, panini, porc/saucisse/agneau, bœuf, poisson.*



- Grâce à la technologie AutoSense, le grill adapte le temps de cuisson et la température selon le programme choisi, la quantité d'aliments et l'épaisseur. Il permet d'obtenir 3 niveaux de cuisson.

FR

## 2 – CUISSON MANUELLE



- Ce mode est idéal pour la cuisson des légumes entre autres. Pour cela, 4 niveaux de température sont possibles avec les plaques GRILL :
  - 1<sup>er</sup> niveau : 120°C
  - 2<sup>e</sup> niveau : 190 °C
  - 3<sup>e</sup> niveau : 230 °C
  - 4<sup>e</sup> niveau : 270 °C

## 3 – MODE CONGELÉ (Aliment surgelés)



- Avant de choisir votre programme (automatique), sélectionnez la fonction CONGELÉ pour permettre au grill de s'adapter à la cuisson d'aliments surgelés.

## GUIDE POUR LES VOYANTS DE NIVEAUX DE CUISSON

### 1 - MODE AUTOMATIQUE :



PRECHAUFFAGE


Le témoin lumineux PRECHAUFFAGE clignote, le préchauffage est en cours.



PRECHAUFFAGE




+ Le témoin lumineux devient fixe et un signal sonore se produit la préchauffe est terminée, vous pouvez mettre en place les aliments et commencer la cuisson.

 **SAIGNANT** Le témoin lumineux de l'un des 4 niveaux de cuisson automatiques clignote : la cuisson est en cours pour atteindre ce niveau.

 **SAIGNANT** +  Le témoin lumineux devient fixe et un signal sonore se produit : le niveau de cuisson est atteint.

## GUIDE POUR LES VOYANTS DE CONSIGNES DE TEMPERATURE

### 2 - MODE MANUEL :

 <sup>230°C</sup> Le témoin lumineux de l'un des 4 niveaux de températures du programme manuel clignote : la température sélectionnée n'est pas atteinte.

 <sup>230°C</sup> +  Le témoin lumineux devient fixe et un signal sonore se produit : la température est atteinte, mise en place des aliments et la cuisson peut commencer.

FR

## PREPARATION DE L'APPAREIL

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.
- Installez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil, puis les 2 plaques de cuisson.
- Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson. Assurez-vous que les plaques supérieure et inférieure sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans les 2 plaques. Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

Chaque mode de cuisson sera détaillé dans les sections suivantes : CUISSON AUTOMATIQUE, CUISSON MANUELLE, PROGRAMME CONGELÉ. Référez-vous à la section correspondant à votre choix.

## CUISSON AUTOMATIQUE

**PRECHAUFFAGE DE L'APPAREIL** (à réaliser avant chaque cuisson, sans aliment entre les plaques !)

- Appuyez sur le bouton Marche/arrêt. Attention : assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques
- Sélectionnez le mode de cuisson automatique approprié en fonction du type d'aliment à cuire (6 programmes au choix).
- Appuyez sur OK : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur PRECHAUFFAGE clignote.
- Attendre la fin du clignotement environ 6-8 minutes.
- Un signal sonore retentit et l'indicateur PRECHAUFFAGE cesse de clignoter pour signaler que le préchauffage est terminé.

**Remarques :** si vous sélectionnez un programme par erreur, appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt et refaites les mêmes étapes.

Si l'appareil demeure fermé ou ouvert trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

### MISE EN PLACE DES ALIMENTS

- Une fois le préchauffage terminé, ouvrez le grill et disposez les aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.
- L'appareil adapte automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité, l'épaisseur et le programme sélectionné.

A noter pour les aliments très peu épais : le bouton OK clignote et le témoin lumineux PRECHAUFFAGE reste

fixe. Appuyez sur OK pour vous assurer que le grill reconnaît bien l'aliment et que la cuisson peut commencer.

## CUISSON

- Le témoin lumineux indicateur du niveau SAIGNANT clignote pour indiquer que le niveau de cuisson SAIGNANT est en cours. Une fois la viande devenue saignante, un signal sonore se produit et le témoin lumineux devient fixe pour signaler que le niveau SAIGNANT est atteint. Vous pouvez soit retirer les aliments, soit les laisser si vous souhaitez que la cuisson continue.

FR

Dans ce dernier cas, le témoin lumineux A POINT clignote, devient fixe et un signal sonore se produit. Le niveau de cuisson A POINT est atteint. Le cycle se poursuit à l'identique jusqu'à ce que le niveau BIEN CUIT soit atteint. La cuisson est terminée lorsque le témoin lumineux BIEN CUIT est allumé et fixe.

**Selon votre préférence, vous pouvez retirer une partie des aliments dès qu'un niveau de cuisson est atteint (témoin lumineux devient fixe + signal sonore), puis fermer le grill pour poursuivre la cuisson des autres aliments (si c'est le cas) jusqu'au degré supérieur souhaité.**

- Après avoir retiré tous les aliments, abaissez le couvercle. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ». Pour toutes nouvelles cuissons, recommencer depuis le paragraphe « Préchauffage de l'appareil ».

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

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.

# CUISSON MANUELLE

Ce programme permet de choisir vous-même parmi 4 niveaux de températures. Il est adapté à des aliments tels que fruits et légumes.

## CHOIX DE LA TEMPERATURE ET PRECHAUFFAGE

- Appuyez sur le bouton Marche/arrêt. Attention : assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.
- Appuyez sur le bouton MODE MANUEL jusqu'à obtenir le niveau de température souhaité avec les plaques GRILL :
  - Appuyer sur le bouton une fois réglera la température à environ 120 °C.
  - Appuyer sur le bouton deux fois réglera la température à environ 190 °C.
  - Appuyer sur le bouton trois fois réglera la température à environ 230 °C.
  - Appuyer sur le bouton quatre fois réglera la température à environ 270 °C.
- Appuyez sur OK.
- Le témoin lumineux correspondant au niveau de température choisi clignote.
- Le témoin lumineux correspondant au niveau choisi clignote pour indiquer que le préchauffage est en cours.
- Le témoin lumineux devient fixe et un signal sonore se produit indiquant que l'appareil est à bonne température pour la cuisson.

## MISE EN PLACE DES ALIMENTS ET CUISSON

- Vous pouvez placer la nourriture dans le grill, puis refermer le couvercle.
- La cuisson commence : Vous devez surveiller la cuisson en mode manuel et retirer les aliments dès que vous le souhaitez.



## PROGRAMME CONGELÉ (CUISSON AUTOMATIQUE)

- Appuyez sur le bouton Marche/arrêt. Attention : Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.
- Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton CONGELÉ avant de choisir votre programme de cuisson automatique.
- Référez-vous ensuite aux étapes décrites précédemment dans CUISSON AUTOMATIQUE.

**Remarque :** cette fonction n'est active que sur les cuissons automatiques.

FR

## FAIRE CUIRE UN SECOND LOT D'ALIMENTS

Une fois que la cuisson de votre première quantité d'aliments est terminée, il est obligatoire de préchauffer à nouveau l'appareil, même s'il s'agit du même type d'aliment et de cuisson.

- Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliment à l'intérieur.
- 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).
- Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant cette phase, l'indicateur de niveau de température (en mode MANUEL) ou l'indicateur PRECHAUFFAGE (en mode automatique) clignote.
- Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur arrête de clignoter.
- L'appareil peut être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du grill et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil. Les étapes sont ensuite les mêmes que celles décrites dans les sections précédentes, suivant le mode de cuisson utilisé.

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

## MAINTIEN AU CHAUD

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud. L'indicateur BIEN CUIT reste fixe et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes.

Si l'aliment est laissé dans le grill, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton « OK ».

**REMARQUE :** le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps (environ 30 minutes).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- Débranchez le grill.
- Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
- Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.
- 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.
- L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c'est à dire les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques ont 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 liquide vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu.
- Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du grill, 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.
- Pour nettoyer le couvercle du grill, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
- N'immergez pas le boîtier du grill dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous toujours que le grill est propre et sec avant de le ranger.
- Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

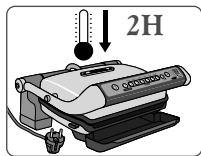
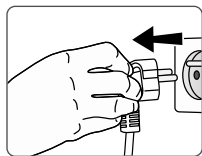
FR

# GUIDE DE CUISSON (Y COMPRIS MODE MANUEL)

Aliment		Programme de cuisson	Degré de cuisson		
			SAIGNANT	A POINT	BIEN CUIT
pain	Tranches de pain, croque monsieur grillés	Sandwich			
	Hamburger: (après précuisson de la viande)	Panini			
Viandes et volailles	Filet de porc (désossé), flanc de porc	Porc			
	Agneau (désossé)	Porc			
	Aiguillettes de poulet congelées	Poulet			
	Poitrine de porc	Porc			
	Tranche de jambon à cuire	Panini			
	Poitrine de poulet marinée	Poulet			
	Magret de canard	Bœuf			
Poisson	Truite entière	Poisson			
	Crevettes décortiquées	Poisson			
	Gambas (décortiquées ou non)	Poisson			
	Thon	Poisson			
Mode manuel avec plaques GRILL	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)	Manuel	1 <sup>er</sup> niveau : 120°C 2 <sup>e</sup> niveau : 190°C 3 <sup>e</sup> niveau : 230°C 4 <sup>e</sup> niveau : 270 °C		

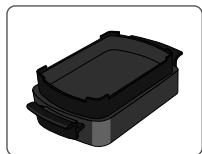
Pour les aliments surgelés, appuyez sur CONGELÉ avant de sélectionner votre programme automatique.

## MISE EN PLACE DE L'ACCESSOIRE PLAT DE CUISSON

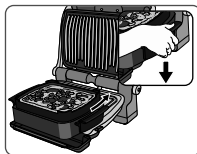


Si votre grill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire plat de cuisson, débranchez le grill et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures.

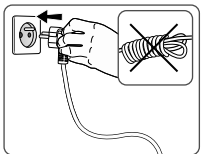
FR



Mettez les ingrédients dans l'accessoire plat de cuisson

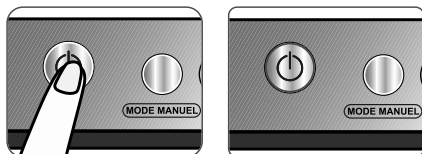


Ouvrez le grill, retirez la plaque de cuisson inférieure et remplacez-la par votre accessoire plat de cuisson.  
**ATTENTION** : Veillez à ce que la plaque grill supérieure soit correctement positionnée dans l'appareil.

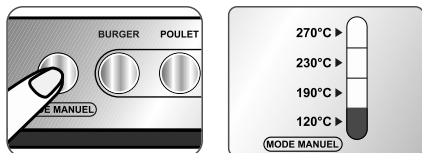


Fermez le grill et branchez-le

## CUISSON



Appuyer sur le bouton marche/arrêt : il s'allume.



Appuyez sur le bouton MODE MANUEL pour choisir le niveau de température. Avec l'accessoire plat, les consignes de température sont les suivantes :

Une pression sur le bouton MODE MANUEL correspond à une température d'environ 100°C

2 pressions correspondent à une température d'environ 150°C

3 pressions correspondent à une température d'environ 200°C

4 pressions correspondent à une température d'environ 240°C

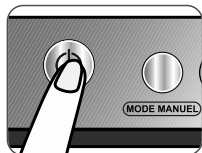
Validez en appuyant sur OK.

Une fois que vous avez validé la température, le voyant clignote indiquant que l'appareil est en préchauffage.

Quand la température est atteinte, le clignotement s'arrête et vous entendez un bip. Le processus de cuisson commence.

Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton MODE MANUEL jusqu'à atteindre la température désirée.






## FIN DE CUISSON

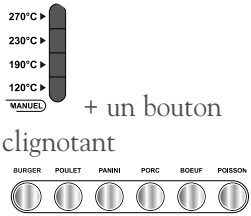


Quand le niveau de cuisson souhaité est atteint, terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le grill arrête de cuire.








FR

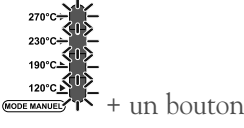
## GUIDE DE DEPANNAGE

Problèmes	Causes	Solutions
bouton  clignotant + voyant lumineux  fixe + bouton  clignotant.	Mise en marche de l'appareil ou démarrage du cycle de cuisson automatique avec de la nourriture entre des plaques et sans préchauffage (réglage de la température). Le mode manuel est automatiquement activé.	2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"><li>- choisissez le réglage de température en appuyant sur le  bouton, puis maintenez  enfoncé. Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (mode manuel).</li><li>- ouvrez complètement l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, programmez à nouveau l'appareil et attendez jusqu'à la fin du préchauffage (température de réglage).</li></ul>

Problèmes	Causes	Solutions
<p>L'appareil s'arrête pendant le cycle de préchauffage (température de réglage) ou la cuisson.</p>	<p>L'appareil est resté ouvert pendant trop longtemps pendant la cuisson. L'appareil a été inactif pendant trop longtemps après la fin du préchauffage (température de réglage) ou de la fonction garde au chaud.</p>	<p>Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, puis redémarrez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et le fermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème survient à nouveau, veuillez contacter votre service consommateur local All-Clad.</p>
<p>Les 4 voyants lumineux blancs clignotants</p>  <p>+ un bouton clignotant</p> <p>+ bip discontinu</p> <p>L'appareil n'émet plus de bip</p>	<p>Panne de l'appareil. Appareil rangé ou utilisé dans une pièce qui est trop froide.</p>	<p>Débranchez et rebranchez votre appareil, puis redémarrez immédiatement un cycle de préchauffage (température de réglage). Si le problème persiste, contactez votre service à la clientèle.</p>



Problèmes	Causes	Solutions
<p>Après le préchauffage (température de réglage), j'ai placé mes aliments sur le grill, mais l'indicateur  reste éteint, les boutons et  clignotent et le cycle de démarrage ne démarre pas.</p>	<p>Vos aliments ont une épaisseur supérieure à 4 cm.</p> <p>Vous n'avez pas complètement ouvert le grill pour y placer les aliments.</p> <p>La nourriture n'est pas détectée. Les aliments sont trop fins, le bouton  clignote.</p>	<p>Les aliments ne doivent pas avoir une épaisseur supérieure à 4 cm.</p> <p>Ouvrez complètement le grill puis fermez-le.</p> <p>Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .</p>
<p>L'appareil passe automatiquement en mode manuel et les boutons manuel  et  sont allumés et  clignotent.</p>	<p>Le temps de préchauffage (température de réglage) n'est pas complètement écoulé.</p>	<p>Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (mode manuel) ou arrêter l'appareil, retirer la nourriture, fermer correctement l'appareil, programmer à nouveau l'appareil et attendre jusqu'à la fin du préchauffage (température de réglage).</p>

Problèmes	Causes	Solutions
<p>Les 4 voyants lumineux blancs clignotants</p>  <p>+ un bouton clignotant interrompu.</p>	Panne de l'appareil	Débranchez l'appareil et contactez votre service à la clientèle

## ALL-CLAD GARANTIE FRANCE

 : [www.all-clad.fr](http://www.all-clad.fr)

*Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au delà. Avant de retourner un produit défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez prendre contact directement avec le Service Consommateur de All-Clad au 03.85.46.85.86, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée !*

### La garantie

Cet appareil électroménager ou fonctionnant avec des piles est garanti par All-Clad pendant **5 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de All-



Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

x. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

### Conditions et exclusions

La **garantie All-Clad ne s'applique qu'en France** et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat.

Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad au **03.85.46.85.86** ou sur **www.all-clad.fr**. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.

FR

All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, 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 l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

### Droits légaux des consommateurs

droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques en plus des droits légaux, et le consommateur peut en faire usage à sa discrétion exclusive.



**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° Être 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. »

### Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le [www.all-clad.fr](http://www.all-clad.fr).