

All-Clad Grill with Auto-Sense
Owner's Guide - Model No. 2100098040
Guide de l'utilisateur - Modèle No 2100098040
Guía del usuario - Modelo No.2100098040

Read and save these instructions - Lisez et conservez ces instructions - Lea y conserve estas instrucciones

www.allclad.com

EN

FR

ES

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	p. 3
SAFETY INSTRUCTIONS	p. 4
SHORT CORD INSTRUCTIONS.....	p. 4
PREVENTION OF ACCIDENTS AT HOME	p. 7
DESCRIPTION	p. 8
PREPARING THE APPLIANCE.....	p. 11
AUTOMATIC COOKING.....	p. 12
MANUAL COOKING.....	p. 13
FROZEN PROGRAM (FROZEN FOOD) – (AUTOMATIC COOKING).....	p. 14
COOKING A SECOND BATCH OF FOOD.....	p. 15
KEEP WARM FUNCTION	p. 15
CLEANING AND MAINTENANCE	p. 16
FAQ	p. 17
AUTOMATIC COOKING GUIDE FOR RED MEAT AND BURGERS	p. 20
COOKING GUIDE (INCLUDING MANUAL MODE).....	p. 21
ALL-CLAD MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY	p. 22

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 a 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 the 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.allclad.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 groundingtype 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.
 - Do 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

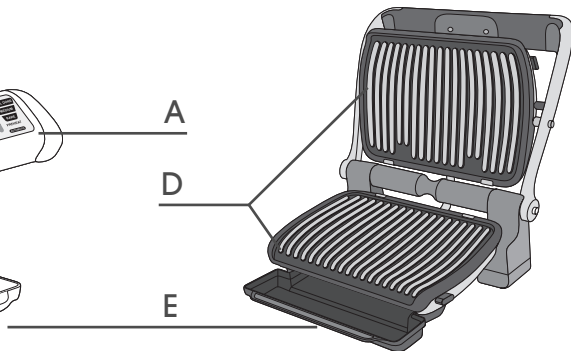
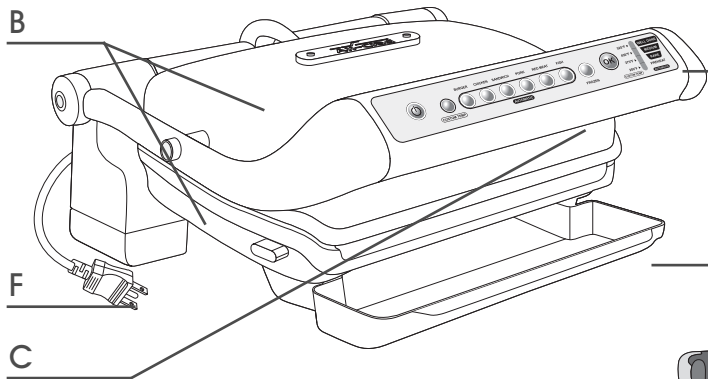
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children 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.

EN

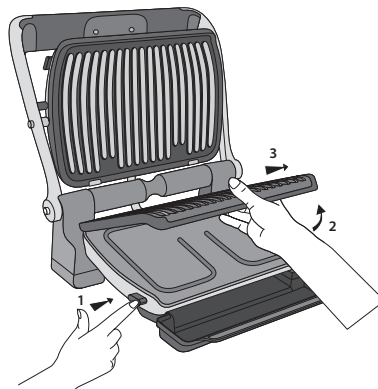
Environment protection first!

-  **i** 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.

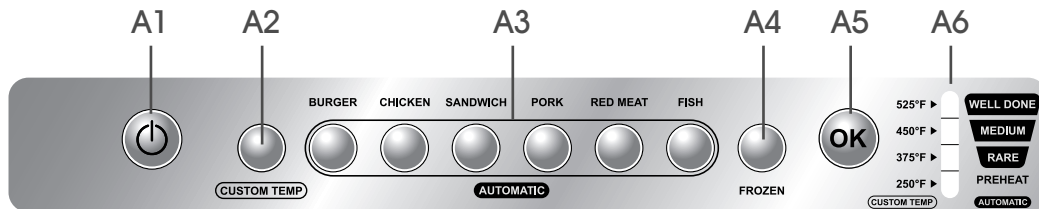
DESCRIPTION



- A Control panel
- B Body of the appliance
- C Handle
- D Cooking plate
- E Drip tray
- F Power cord



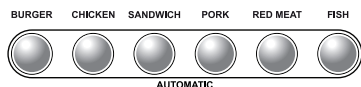
INTRODUCING THE CONTROL PANEL



- A1 on/off button
- A2 CUSTOM TEMP (Manual mode)
- A3 Automatic cooking programs
- A4 FROZEN mode (frozen food, with the automatic mode only)
- A5 OK button
- A6 Lights indicating the cooking level (in automatic mode) or temperature (in custom temp mode)

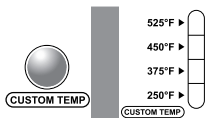
DESCRIPTION OF THE 3 COOKING MODES AVAILABLE

1 – AUTOMATIC COOKING : *Burger, Chicken, Sandwich, Pork/sausage/lamb, Red meat, Fish.*



- Thanks to the AutoSense™ technology, the grill will adapt the cooking time and temperature according to the program chosen and the quantity and thickness of the food. It provides 3 cooking levels (rare, medium, well done).

2 – MANUAL COOKING



- This mode is ideal for cooking vegetables, among others items. For this, there are 4 possible temperature levels:
 - 1st level: 250°F (between 230°F and 257°F)
 - 2nd level: 375°F (between 356°F and 383°F)
 - 3rd level: 450°F (between 428°F and 455°F)
 - 4th level: 525°F (between 518°F and 545°F)


3 – FROZEN MODE (*Frozen food*)





- Before choosing your automatic program, select the FROZEN function to allow the grill to adapt to cook frozen food.

GUIDE TO THE INDICATOR LIGHTS FOR COOKING LEVELS OR TEMPERATURE

1 - AUTOMATIC MODE:

 PREHEAT When the PREHEAT indicator light blinks, the appliance is preheating.

 PREHEAT +  When the indicator light stays lit, and you hear a beep, you can place the food onto the cooking plates to start cooking.

 **RARE** When the indicator light for one of the automatic programs blinks, the cooking is in progress.

 **RARE** +  When the indicator light stays lit, and you hear a beep, the cooking level has been reached.

2 - MANUAL MODE:

 **450°F**  If the indicator light for one of the 4 temperature levels of the manual program is blinking, the selected temperature has not yet been reached.

 **450°F** +  If the indicator light stays lit and you hear a beep, the temperature has been reached, you can add the food and start cooking.

GETTING THE APPLIANCE READY

- Remove all packaging, stickers and various accessories from the interior and exterior of the appliance.
- Before first use, carefully clean the plates using hot water and cleaning liquid, rinse and dry carefully.
- Place the detachable drip tray in the front of the appliance, then attach the 2 cooking plates.
- If you prefer, to achieve better results and to improve the effectiveness of the non-stick surface, you can wipe the cooking plates using a cloth moistened with a little cooking oil. Ensure that the upper and lower plates are correctly positioned in the appliance. Do not start preheating until the 2 plates are attached. Use a clean paper towel to remove any excess of oil.
- When you plug in the appliance, the cord must be entirely uncoiled

Each cooking mode is detailed in the following sections: AUTOMATIC COOKING, MANUAL COOKING, FROZEN PROGRAM. Refer to the section that corresponds to your choice.

AUTOMATIC COOKING

PREHEATING THE APPLIANCE (must be completed before each use, without food between the plates!)

- Press the on/off button. **Warning:** ensure that there is no food between the plates
- Select the appropriate automatic cooking mode according to the type of food to be cooked (choice of 6 programs).
- Press OK: the appliance will start to preheat and the PREHEAT indicator will blink.
- Wait until it stops blinking, this will take approximately 6-8 minutes.
- You will hear a beep and the PREHEAT indicator will stop blinking to signal that the appliance has finished preheating.

Note: if you select a program by mistake, press the on/off button again and repeat the same steps.

If the appliance remains close or open for too long once it has finished preheating, the safety system will turn off the appliance.

ADDING YOUR FOOD

- Once the appliance is preheated, open the grill and add your food between the plates. Close the appliance and the cooking cycle will start.
- The appliance will automatically adapt the cooking cycle (time and temperature) to the quantity, thickness and the program selected.

Note: for thinner items: the OK button will blink and the PREHEAT indicator light will remain on. Press OK to ensure that the grill has recognized the food item and to start cooking.

COOKING

- The indicator light for RARE will blink to indicate that it is cooking to reach the RARE level. The appliance will beep and the indicator light will stay lit to indicate that the food has been cooked to RARE. You can either remove the food, or leave it if you want to cook it for longer.

In the latter case, the MEDIUM indicator light will blink. Then the light will stay lit and the appliance will beep to indicate that the food will have been cooked to MEDIUM. The cycle will continue in the same manner until the food has been cooked to WELL DONE. Cooking finishes when the WELL DONE indicator light is turned on and remains lit. Your appliance will then switch to a keep warm mode (see keep warm section for more information)

According to your preferences, you can remove some of the food when the desired level of cooking has been reached (when the indicator light remains lit + you hear the beep), then close the grill to continue cooking the other food items (as applicable) until they are cooked to your liking.

- After removing each item, lower the lid. The control panel will light up and enter "Program selection" mode. To cook any new items, return to the paragraph "Preheating the appliance"p.12.

NOTE: the safety system will automatically turn the device off if no program is selected.

To achieve the best results, avoid opening the appliance or moving your food during cooking. Note, particularly for meat, it is normal for the result to vary according to the type and quality of the food.

MANUAL COOKING

This program allows you to choose from 4 cooking temperatures yourself.

It is suitable for foods such as fruits and vegetables for example, or if you want more control over the food you cook.

PREHEATING AND CHOOSING THE TEMPERATURE

- Press the on/off button. Warning: ensure that there is no food between the plates
- Press the CUSTOM TEMP button until the light on the right reaches the desired temperature level
 - Pressing the custom temp button once will set the temperature to 250°F (approximately between 230°F and 257°F)
 - Pressing the custom temp button twice will set the temperature to 375°F (approximately between 356°F and 383°F).
 - Pressing the custom temp button 3 times will set the temperature to 450°F (approximately between 428°F and 455°F).
 - Pressing the custom temp button 4 times will set the temperature to 525°F (approximately between 518°F and 545°F).
- Press OK
- The indicator light will blink for the temperature level chosen
- The corresponding indicator light for the level chosen will blink to indicate that the appliance is preheating.
Do not place your food onto the cooking plates before the end of preheating.
- The indicator light will remain lit and you will hear a beep to indicate that the appliance has reached the correct temperature for cooking.

ADDING YOUR FOOD AND COOKING

- You can place food on the grill and then lower the lid.
- Cooking will start: you can remove the food as soon as you like.

FROZEN PROGRAM (FROZEN FOOD) (AUTOMATIC COOKING)

Note: this function can only be activated for automatic cooking.

- Press the on/off button. Warning: ensure that there is no food between the plates
- If the food to be cooked is frozen, press the FROZEN button before selecting the desired automatic cooking program.
- Then refer to the steps previously described in AUTOMATIC COOKING.

EN

COOKING A SECOND BATCH OF FOOD

Once your first batch of food has finished cooking, you will need to preheat the appliance again, even if it is for the same type of food and level of cooking.

- Ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.
- Select the appropriate mode or cooking program (this stage is necessary even if the cooking mode is the same as for the previous foods).
- Press "OK" to start preheating. During this phase, the temperature indicator (in MANUAL mode) or the PREHEAT indicator (in automatic mode) will blink. This stage is mandatory even if your appliance seems hot.
- Once the appliance is preheated, you will hear a beep and the indicator will stop blinking.
- The appliance can be used once it has preheated. Lift the lid of the grill, and place the food inside the appliance. The stages are then as described as in the previous sections, according to the cooking mode used.

NOTE: if the new preheating cycle is launched immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be shorter.

KEEP WARM FUNCTION

When the cooking process is complete, the appliance will automatically activate the keep warm function. The WELL DONE indicator light will remain lit, and the appliance will beep every 20 seconds.

If the food is left in the grill, it will continue to cook while the plates cool down. You can press "OK" to stop the beeping.

NOTE: the safety system will automatically turn off the appliance after a certain period of time (approximately 30 minutes).






CLEANING AND MAINTENANCE

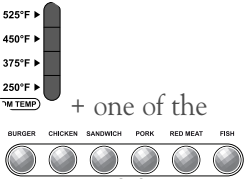



- Press on/off to turn off the appliance.
- Unplug the grill.
- Allow to cool for at least 2 hours.
- To avoid accidental burns, allow the grill to cool completely before cleaning.
- Before cleaning, unlatch and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.
- The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.
- The appliance and its cord must never be placed in the dishwasher. The heating elements (the visible and accessible parts) must never be cleaned after the plates have been removed. If they are very dirty, wait until the appliance is completely cool and use a dry cloth to clean them.
If you do not want to place the plates in the dishwasher, use hot water and a little dish detergent to wash them, then rinse them thoroughly to remove all residue.
- Wipe them carefully with paper towel.
- Do not use a metallic scrubber, steel wool or abrasive cleaning products to clean any part of the grill. Only use nylon or non-metallic cleaning pads.
- Empty the drip tray and wash it in slightly soapy hot water, then wipe it with a paper towel.




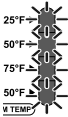

- To clean the lid of the grill, wipe it with a sponge rinsed in hot water and then dry it with a soft, dry cloth.
- Do not immerse the casing of the grill in water or any other liquid.
- Ensure that the grill is clean and dry before storage.
- Any repairs must be carried out by an approved service representative.

FAQ

EN

Problems	Cause	Solutions
<p>  button flashing + solid  indicator light + button  flashing. </p>	<p>Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (setting temperature). The manual mode is automatically activated.</p>	<p>2 possible options:- choose the temperature setting by pressing the  button and then press . Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode).- Open completely the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until the end of preheating (setting temperature).</p>
<p>The appliance stops during the cycle of preheating (setting temperature) or cooking.</p>	<p>The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up (setting temperature) or keep warm.</p>	<p>Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quickly for the best cooking results. If the problem occurs again contact your local All-Clad customer service.</p>

Problems	Cause	Solutions
<p>The 4 Flashing white indicator lights</p>  <p>+ one of the</p> <p>buttons flashing + discontinue beep</p>	<p>Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold.</p>	<p>Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat (setting temperature) cycle. If the problem persists, contact your Customer service.</p>
<p>The appliance no longer beeps</p>		
<p>After the preheating (setting temperature), I have put my food on the grill but the indicator stays on</p>  <p>flashing and the cooking cycle does not start</p>	<p>Your food is thicker than 1,5 inches</p>	<p>Food must not be thicker than 1,5 inches.</p>
	<p>You have not completely opened the grill to place the food.</p>	<p>Completely open the grill then close it.</p>
	<p>Not sensing the food. The food thickness too thin,  is flashing.</p>	<p>Confirm the start of cooking by pressing the  button.</p>

Problems	Cause	Solutions
<p>The appliance turns itself to manual mode with manual  and  buttons lit and  button flashing.</p>	<p>Preheating (setting temperature) time not completely done.</p>	<p>You can keep cooking, but you must monitor the cooking as your appliance will cook in manual mode. You can also stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until the end of preheating (setting temperature).</p>
<p>The 4 Flashing white indicator lights  +  button flashing + continuous beep</p>	<p>Appliance failure.</p>	<p>Unplug the product and contact your customer service</p>

AUTOMATIC COOKING GUIDE FOR RED MEAT AND BURGERS

See below our timing recommendation to achieve medium-rare and medium-well cooking levels with the automatic modes. Please note that these timings may vary according to the thickness and consistency of your meat.

	RARE	MEDIUM-RARE*	MEDIUM	MEDIUM-WELL*	WELL-DONE
RED MEAT PROGRAM					
Rib-eye	AUTOMATIC	Remove approximately 2 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC	Remove approximately 3 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC
NY Strip Steak	AUTOMATIC	Remove approximately 1 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC	Remove approximately 1:30 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC
Filet Mignon	AUTOMATIC	Remove approximately 1 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC	Remove approximately 1:30 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC
BURGER PROGRAM					
Beef Burger	AUTOMATIC	Remove approximately 30 sec after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC	Remove approximately 1 min after the rare's light has stopped blinking	AUTOMATIC

* Note that the recommended cooking timing for “Medium Rare” and “Medium Well” are indicative and could vary based on the meat thickness: the thicker the meat, the longer the cooking time.

COOKING GUIDE (INCLUDING MANUAL MODE)

Food		Cooking program	Degree of cooking		
			RARE	MEDIUM	WELL DONE
bread	Slices of bread, grilled sandwich	Sandwich			
	Hamburger: (after the meat has been precooked)	Sandwich			
Meat and poultry	Pork filet (boneless), side of pork	Pork			
	Lamb (boneless)	Pork			
	Frozen chicken strips	Chicken			
	Pork belly	Pork			
	Slice of cooked ham	Sandwich			
	Marinated chicken breast	Chicken			
	Duck breast	Red meat			
Fish	Whole trout	Fish			
	Peeled shrimp	Fish			
	Jumbo shrimp (peeled or unpeeled)	Fish			
	Tuna	Fish			
Manual mode	Grilled fruit and vegetables (must be cut in the same way, to the same thickness)	Manual	1st level: 250°F (between 230°F and 257°F) 2nd level: 375°F (between 356°F and 383°F) 3rd level: 450°F (between 428°F and 455°F) 4th level: 525°F (between 518°F and 545°F)		

For frozen foods, press FROZEN before selecting your automatic program.

ALL-CLAD MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

With a strong commitment to the environment, All-Clad electrical products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call All-Clad consumer service directly at the phone number below for repair options. Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This electrical product or product with batteries is guaranteed by All-Clad for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by All-Clad is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The All-Clad warranty 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 labor. At All-Clad's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. All-Clad's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement

Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase. For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number or website listed below. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

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

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

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading

- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty 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.

The All-Clad manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product is purchased in one country and then used in another one:

- The All-Clad 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
- The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by All-Clad
- In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This All-Clad manufacturer's warranty 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 warranty 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 or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in All-Clad internet site.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	p. 25
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	p. 26
CORDON D'ALIMENTATION	p. 26
PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES	p. 28
DESCRIPTION	p. 30
PRÉPARATION DE L'APPAREIL	p. 33
CUISSON AUTOMATIQUE	p. 34
CUISSON MANUELLE.....	p. 36
PROGRAMME FROZEN (aliments surgelés) (cuisson automatique).....	p. 37
FAIRE CUIRE UN SECOND LOT D'ALIMENTS	p. 37
MAINTIEN AU CHAUD.....	p. 38
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 38
GUIDE DE DEPANNAGE.....	p. 40
GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE POUR VIANDE ROUGE ET HAMBURGERS.....	p. 43
GUIDE DE CUISSON (Y COMPRIS MODE MANUEL)	p. 44
GARANTIE FABRICANT	p. 45

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Fonctionnement, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, veuillez vous référer aux différentes sections de ce manuel ou aux icônes correspondantes.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre un choc électrique, n'immergez pas, totalement ou partiellement, l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Non destiné à l'usage d'enfants. Il est nécessaire de surveiller étroitement l'appareil lorsqu'il est utilisé par ou à proximité FR d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Retournez l'appareil au centre agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires emboîtables non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Faites preuve d'une vigilance extrême en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

13. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
14. ATTENTION - Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, connectez l'appareil uniquement à des prises correctement mises à la terre.
15. Commencez toujours par brancher le cordon à l'appareil, puis à la prise murale.
16. AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas ou ne préchauffez pas l'appareil sans les 2 plaques de cuisson à l'intérieur du gril.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pour prévenir toute surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou contre un mur.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez pas la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- En cas de problème, contactez le centre de service après-vente agréé ou consultez le site internet www.allclad.com.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court (ou détachable) doit être fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.

Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution.

Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge est utilisé(e) :


- 1) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ;
- 2) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de mise à la terre ; et
- 3) Le cordon plus long doit être disposé de façon à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table lorsqu'il peut être tiré par un enfant ou entraîner un risque de trébuchement.

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

Merci d'avoir acheté cet appareil. Lisez attentivement ce manuel d'instructions et gardez-le à portée de main. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation inappropriée ou de non-respect de ces instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations applicables (sécurité électrique, matériaux alimentaires...).

En raison de la politique permanente de recherche et développement de notre société, ces produits peuvent être modifiés sans préavis.

- Ne consommez pas d'aliments qui entrent en contact avec les pièces marquées d'un  logo.
- Utilisez uniquement des pièces ou des accessoires fournis avec l'appareil ou achetés dans un centre de service après-vente agréé. Ne les utilisez pas avec d'autres appareils ou à d'autres fins.
- Pour éviter d'altérer votre produit, ne l'utilisez à aucun moment pour préparer des plats à faire flamber.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé, et la garantie ne s'appliquera pas, dans les applications suivantes :
 - cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;

- fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- En cas d'accident, rincez la brûlure immédiatement sous l'eau froide et appelez un médecin si nécessaire.

Lors de la première utilisation, lavez la/les plaque(s), versez un peu d'huile de cuisson sur la plaque puis essuyez-la avec du papier absorbant.

- Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou d'autres objets entre les plaques et les aliments en cours de cuisson.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas cuire les aliments dans du papier aluminium
- Ne retirez pas le bac récupérateur de graisse pendant la cuisson. Si le bac récupérateur de graisse se remplit pendant la cuisson : laissez refroidir l'appareil avant de le vider
- Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et un peu de fumée pendant les premières minutes. Dans ce cas, ouvrez la fenêtre et attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée ou d'odeur.

PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient

supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par un adulte responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

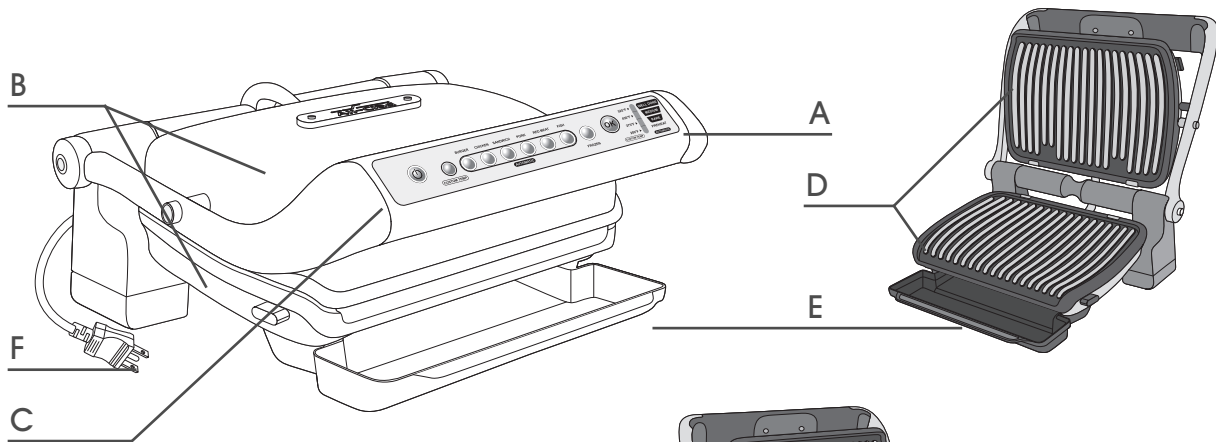
- Les températures de surface accessible peuvent être élevées lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez toujours les poignées.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux qui ont un système respiratoire particulièrement sensible, tels que les oiseaux ; nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les tenir à l'écart de la zone de cuisson.



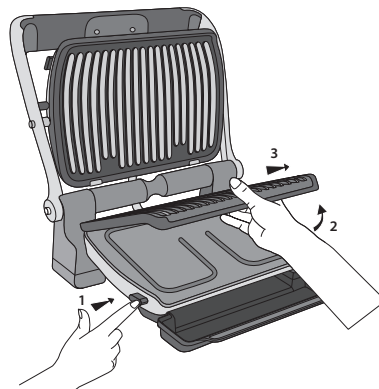
Participons à la protection de l'environnement!

- ① L'emballage de votre produit est composé de matériaux recyclables. Ne le jetez pas dans votre poubelle habituelle. Apportez-le à un centre de tri des déchets près de chez vous.
- ➔ Veuillez apporter votre appareil usagé à un dépôt de recyclage dans votre région. Merci d'être respectueux de l'environnement.

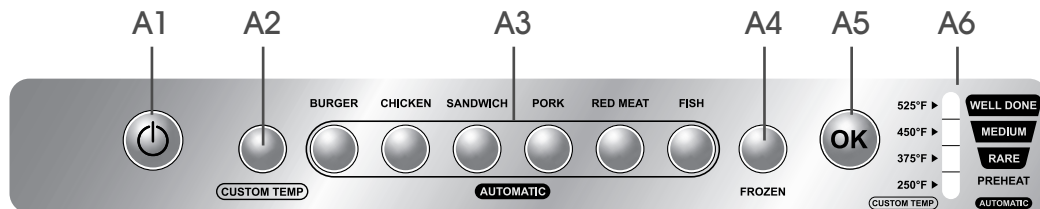
DESCRIPTION



- A Tableau de bord
- B Corps de l'appareil
- C Poignée
- D Plaques de cuisson
- E Plateau de récupération de jus
- F Cordon d'alimentation



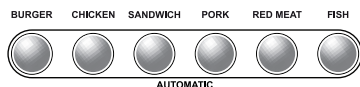
PRÉSENTATION DU TABLEAU DE BORD



- A1 bouton marche/arrêt
- A2 TEMP. PERSONNALISÉE (mode manuel)
- A3 Programmes de cuisson automatiques
- A4 Mode SURGELÉ (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 temp. personnalisée)

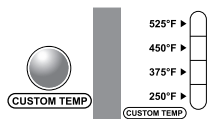
DESCRIPTION DES 3 MODES DE CUISSON PROPOSÉS

1 – CUISSON AUTOMATIQUE : burger, poulet, sandwich, porc/saucisse/agneau, viande rouge, poisson.



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

2 – CUISSON MANUELLE



- Ce mode est idéal pour la cuisson des légumes entre autres. Pour cela, 4 niveaux de température sont possibles :
1^{er} niveau : 110 °C à 125 °C / 230 °F à 257 °F
2^e niveau : 180 °C à 195 °C / 356 °F à 383 °F
3^e niveau : 220 °C à 235 °C / 428 °F à 455 °F
4^e niveau : 270 °C à 285 °C / 518 °F à 545 °F

3 – MODE FROZEN (Aliment surgelés)



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

GUIDE POUR LES VOYANTS DE NIVEAUX DE CUISSON OU DE TEMPÉRATURE

1 - MODE AUTOMATIQUE :



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

 PREHEAT +  Le témoin lumineux devient fixe et un signal sonore se produit : vous pouvez mettre en place les aliments et commencer la cuisson.

  Le témoin lumineux de l'un des programmes automatiques clignote : la cuisson est en cours.

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

2 - MODE MANUEL :

  Le témoin lumineux de l'un des 4 niveaux de températures du programme manuel clignote : la température sélectionnée n'est pas atteinte.

  +  Le témoin lumineux devient fixe et un signal sonore se produit : la température est atteinte, mise en place les aliments et la cuisson peut commencer.

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 supérieures et inférieures 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 SURGELÉ. 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 PREHEAT (préchauffage) clignote.
- Attendre la fin du clignotement environ 6-8 minutes.
- Un signal sonore retentit et l'indicateur PREHEAT 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 gril 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 PREHEAT (préchauffage) reste fixe. Appuyez sur OK pour vous assurer que le gril reconnaît bien l'aliment et que la cuisson peut commencer.

CUISSON

- Le témoin lumineux indicateur du niveau RARE (saignant) clignote pour indiquer que le niveau de cuisson RARE 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 RARE est atteint. Vous pouvez soit retirer les aliments, soit les laisser si vous souhaitez que la cuisson continue.

Dans ce dernier cas, le témoin lumineux MEDIUM clignote, devient fixe et un signal sonore se produit. Le niveau de cuisson MEDIUM est atteint. Le cycle se poursuit à l'identique jusqu'à ce que le niveau WELL DONE soit atteint. La cuisson est terminée lorsque le témoin lumineux WELL DONE 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 gril 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 TEMP. PERSONNALISÉE jusqu'à obtenir le niveau de température souhaité :
 - Appuyer sur le bouton une fois réglera la température à une plage d'environ 110 °C à 125 °C / 230 °F à 257 °F.
 - Appuyer sur le bouton deux fois réglera la température à une plage d'environ 180 °C à 195 °C / 356 °F à 383 °F.
 - Appuyer sur le bouton trois fois réglera la température à une plage d'environ 220 °C à 235 °C / 428 °F à 455 °F.
 - Appuyer sur le bouton quatre fois réglera la température à une plage d'environ 270 °C à 285 °C / 518 °F à 545 °F.
- Appuyez sur OK
- Le témoin lumineux correspondant au niveau de température choisi clignote
- Le témoin lumineux correspondant au niveau choisi clignote pour indiquer que 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 gril, puis refermer le couvercle.
- La cuisson commence : vous pouvez retirer les aliments dès que vous le souhaitez.

PROGRAMME FROZEN (ALIMENTS SURGELES) (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 FROZEN 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.

FAIRE CUIRE UN SECOND LOT D'ALIMENTS

FR

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 PREHEAT (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 gril 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 WELL DONE reste fixe et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes.

Si l'aliment est laissé dans le gril, 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).

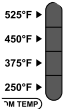
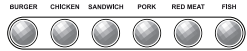




NETTOYAGE ET ENTRETIEN










- Appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- Débranchez le gril.
- Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
- Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril 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 détergent à 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 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.
- Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
- N'immergez pas le boîtier du gril dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.
- Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

GUIDE DE DEPANNAGE

Problèmes	Causes	Solutions
<p>bouton  clignotant + voyant lumineux  fixe + bouton  clignotant.</p>	<p>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.</p>	<p>2 options possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisissez le réglage de température en appuyant sur le  bouton, puis maintenez  enfoncé. Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (mode manuel). - 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).
<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>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>
<p>L'appareil n'émet plus de bip</p>		
<p>Après le préchauffage (température de réglage), j'ai placé mes aliments sur le gril, mais l'indicateur  reste éclairé, les boutons et  clignotent et le cycle de démarrage ne démarre pas.</p>	<p>Vos aliments ont une épaisseur supérieure à 1,5 pouce.</p> <p>Vous n'avez pas complètement ouvert le gril 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 1,5 pouce.</p> <p>Ouvrez complètement le gril puis fermez-le.</p> <p>Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .</p>

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

GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE POUR VIANDE ROUGE ET HAMBURGERS

Consultez les temps de cuisson recommandés ci-dessous pour obtenir des niveaux de cuisson mi-saignant et mi-bien cuit à l'aide des modes automatiques. Veuillez prendre note que ces temps de cuisson peuvent varier en fonction de l'épaisseur et de la consistance de votre viande.

	SAIGNANT	MI-SAIGNANT*	À POINT	MI-BIEN CUIT*	BIEN CUIT
PROGRAMME POUR LA VIANDE ROUGE					
Faux-filet	AUTOMATIQUE	Retirez environ 2 minutes après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE	Retirez environ 3 minutes après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE
Contre-filet à la new-yorkaise	AUTOMATIQUE	Retirez environ 1 minute après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE	Retirez environ 1 minute 30 secondes après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE
Filet mignon	AUTOMATIQUE	Retirez environ 1 minute après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE	Retirez environ 1 minute 30 secondes après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE
PROGRAMME HAMBURGER					
Hamburger de bœuf	AUTOMATIQUE	Retirez environ 30 secondes après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE	Retirez environ 1 minute après que le voyant lumineux du mode saignant a cessé de clignoter	AUTOMATIQUE

* Prenez note que les temps de cuisson pour « mi-saignant » et « mi-bien cuit » sont à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'épaisseur de la viande : plus la viande est épaisse, plus le temps de cuisson sera long.

GUIDE DE CUISSON (Y COMPRIS MODE MANUEL)

Aliment		programme de cuisson	Degré de cuisson		
			RARE (Saignant)	MEDIUM (À point)	WELL DONE (Bien cuit)
pain	Tranches de pain, croque monsieur grillés	Sandwich			
	Hamburger: (après pré-cuisson de la viande)	Sandwich			
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	Sandwich			
	Poitrine de poulet marinée	Poulet			
	Magret de canard	viande rouge			
Poisson	Truite entière	poisson			
	Crevettes décortiquées	poisson			
	Gambas (décortiquées ou non)	poisson			
	Thon	poisson			
Mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)	Manuel	1 ^{er} niveau : 110 °C à 125 °C / 230 °F à 257 °F 2 ^e niveau : 180 °C à 195 °C / 356 °F à 383 °F 3 ^e niveau : 220 °C à 235 °C / 428 °F à 455 °F 4 ^e niveau : 270 °C à 285 °C / 518 °F à 545 °F		

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

ALL-CLAD GARANTIE LIMITEE FABRICANT

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

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 numéro de téléphone mentionné ci-dessous, 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 **2 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.

Conditions et exclusions

La garantie All-Clad ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, 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 avec le numéro gratuit ci-dessous ou appelé sur le site internet. 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.

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.

La garantie du fabricant All-Clad ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La garantie All-Clad ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- b) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par All-Clad dans le pays d'emploi
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie All-Clad est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie All-Clad n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le 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'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de All-Clad.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

TABLA DE CONTENIDOS

PRECAUCIONES IMPORTANTES	p. 48
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	p. 49
INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO	p. 49
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN EL HOGAR.....	p. 52
DESCRIPCIÓN	p. 53
PREPARACIÓN DEL DISPOSITIVO	p. 56
COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	p. 57
COCCIÓN MANUAL.....	p. 59
PROGRAMA DE CONGELADO (PARA ALIMENTOS CONGELADOS) (COCCIÓN AUTOMÁTICA):.....	p. 60
COCCIÓN DE UN SEGUNDO LOTE DE ALIMENTOS	p. 60
FUNCIÓN PARA CONSERVAR EL CALOR	p. 61
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	p. 61
MANUAL DE DESARMADO	p. 63
MANUAL DE COCCIÓN AUTOMÁTICA PARA CARNE ROJA Y HAMBURGUESAS	p. 66
MANUAL DE COCCIÓN (INCLUYENDO EL MODO MANUAL)	p. 67
GARANTÍA DEL FABRICANTE	p. 68

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Funcionamiento, mantenimiento e instalación del producto: para su seguridad, remítase a las diferentes secciones de este manual o los íconos correspondientes.

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja, total ni parcialmente, el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. No diseñado para ser utilizado por niños. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ESellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar el artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya tenido problemas en su funcionamiento o se haya dañado de cualquier forma. Lleve el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.
12. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

13. Compruebe que la instalación eléctrica sea compatible con el vataje y el voltaje detallados en la parte inferior del artefacto.
14. **ATENCIÓN:** para asegurar una protección continua contra riesgos de descarga eléctrica, conecte el artefacto solo a tomacorrientes con la adecuada conexión a tierra.
15. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar y luego enchufe el cable en el tomacorriente.
16. **ADVERTENCIA:** no calentar o precalentar el artefacto sin las 2 bandejas de cocción en el interior de la parrilla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca deje el artefacto sin supervisión durante el uso.
- Para evitar que el artefacto se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina o contra una pared.
- Nunca deje el artefacto enchufado si no está en uso.
- No coloque la bandeja caliente bajo agua o sobre una superficie frágil.
- Si tiene algún problema, contacte al servicio posventa autorizado o diríjase a la página www.allclad.com.

ES

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

Se proporciona un cable eléctrico corto (o cable eléctrico desmontable) para reducir los riesgos que se pueden ocasionar al enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Se encuentran disponibles cables eléctricos desmontables más largos o alargadores y se pueden utilizar si se hace con cuidado.

Si se utiliza un cable eléctrico desmontable largo o un alargador:


- 1) La clasificación eléctrica que viene marcada en el alargador debe corresponder, como mínimo, a la clasificación eléctrica del aparato.
- 2) Si el artefacto es del tipo con conexión a tierra, el alargador debe ser un cable del tipo con conexión a tierra, de tres cables internos.
- 3) El cable más largo se debe ubicar de modo tal que no cuelgue sobre la encimera o mesa donde los niños lo pueden jalar o alguien se puede tropezar involuntariamente.

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Muchas gracias por adquirir este producto. Lea atentamente las instrucciones en este folleto y guárdelo al alcance de la mano. En caso de cualquier tipo de uso comercial o inadecuado, o del incumplimiento de las instrucciones, el fabricante ENdeclina toda responsabilidad y la garantía no se aplicará.

Para su seguridad, este producto cumple con todos los estándares y regulaciones aplicables (seguridad eléctrica, materiales aptos para estar en contacto con los alimentos...).

Nuestra compañía cuenta actualmente con una política de investigación y desarrollo, y podrá modificar estos productos sin previo aviso.

- No consuma alimentos que entran en contacto con las partes marcadas con el  logotipo.
- Utilice sólo las piezas o accesorios proporcionados con el artefacto o que haya adquirido en un Centro de Servicio Aprobado. No los utilice para otros artefactos o fines.
- Para evitar que el producto se deteriore, no lo utilice en recetas flambeadas en ningún momento.
- Este producto no está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará:

- áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
 - Si ocurriera un accidente, sumerja la quemadura inmediatamente en agua fría y, de ser necesario, llame a un médico.

Al utilizar el producto por primera vez, lave las bandejas, vierta un poco de aceite de cocina sobre ellas y distribúyalo con un paño de cocina.

- Para evitar dañar el antiadherente de la bandeja de cocción, siempre utilice utensilios de plástico o madera.
- No coloque papel aluminio u otros objetos entre las bandejas y los alimentos a cocinar.
- No coloque utensilios sobre las superficies de cocción del artefacto.
- No cocine alimentos envueltos en papel aluminio.
- No retire la bandeja recolectora de grasa mientras el artefacto esté en funcionamiento. En caso de que dicha bandeja se llene durante la cocción, deje que el artefacto se enfríe antes de vaciarla.
- Al utilizarlo por primera vez, puede que haya un suave olor y un poco de humo durante los primeros minutos. En estos casos, abra la ventana y espere hasta que no haya más humo ni olor.

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN EL HOGAR

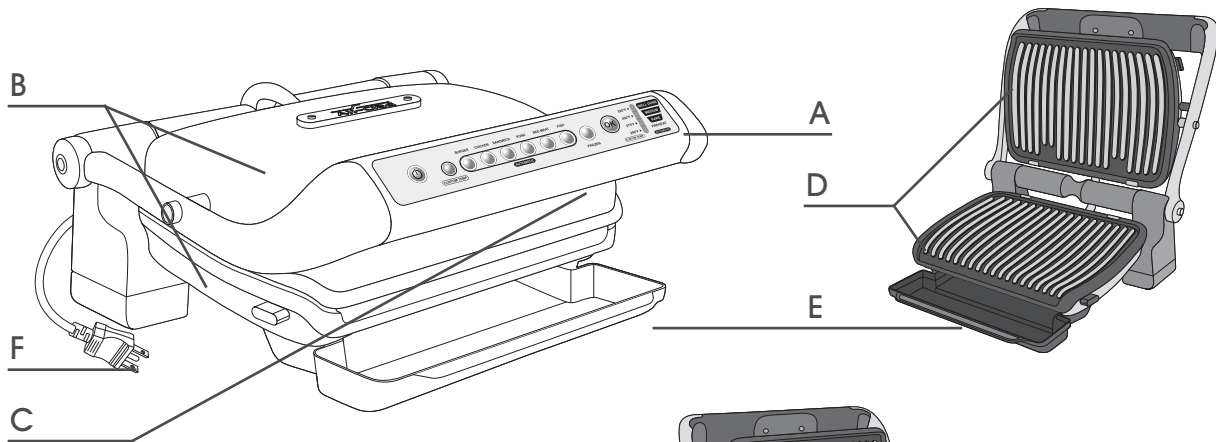
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de un adulto responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto. Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
- Las temperaturas moderadas de las superficies pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.
- Nunca toque las superficies calientes del artefacto, siempre utilice las asas.
- Los vapores de la cocción pueden ser peligrosos para animales que cuentan con un sistema respiratorio particularmente sensible, como las aves: se les aconseja a los dueños de este tipo de mascotas que los mantengan alejados del área de la cocina.

¡Primero la protección del ambiente!

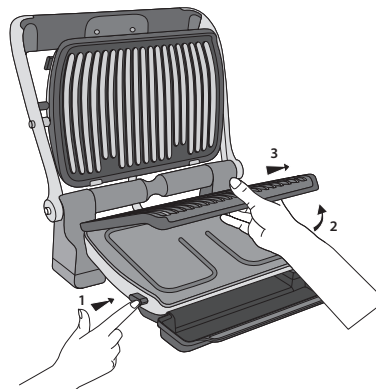


- ① El embalaje de su producto está hecho de materiales reciclables. No lo arroje en el cesto de basura habitual, llévelo a un centro cercano de recolección de residuos separados.
- ➔ Lleve el aparato usado a un puesto de reciclaje en su área. Gracias por cuidar al medio ambiente.

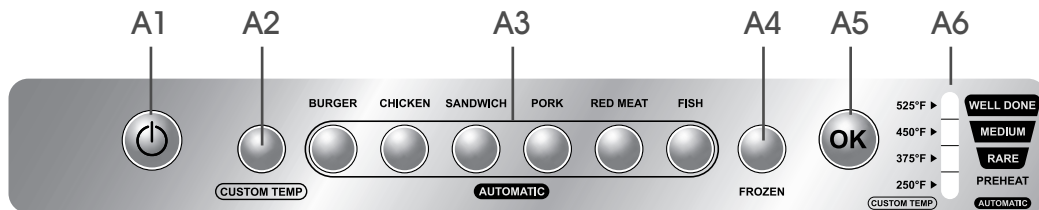
DESCRIPCIÓN



- A Panel de control
- B Cuerpo del dispositivo
- C Asa
- D Bandeja de cocción
- E Bandeja de recolección de zumo
- F Cable de alimentación



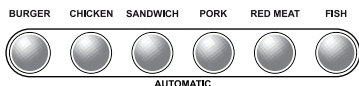
PRESENTACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



- A1 Botón On/Off (Encendido/Apagado)
- A2 PERSONALIZAR TEMP. (Modo manual)
- A3 Programas de cocción automática
- A4 Modo CONGELADO (para alimentos congelados) (solo en modo automático)
- A5 Botón OK
- A6 Luces que indican el nivel de cocción (en modo automático) o la temperatura (en modo manual)

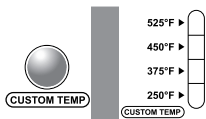
DESCRIPCIÓN DE LOS 3 MODOS DE COCCIÓN DISPONIBLES

1 – COCCIÓN AUTOMÁTICA: *hamburguesa, pollo, sándwich, cerdo/salchicha/cordero, carne roja, pescado.*



- Gracias a la tecnología AutoSense, la parrilla adaptará el tiempo y la temperatura de cocción de acuerdo con el programa elegido, así como también la cantidad y el espesor de los alimentos. Proporciona 3 niveles de cocción.

2 – COCCIÓN MANUAL



- Este modo es perfecto para cocinar vegetales, entre otros alimentos. Para esto, existen 4 niveles de temperatura posibles: BAJA (230 °F a 257 °F),
 - 1.º nivel: 110 °C a 125 °C/230 °F a 257 °F
 - 2.º nivel: 180 °C a 195 °C/356 °F a 383 °F
 - 3.º nivel: 220 °C a 235 °C/428 °F a 455 °F
 - 4.º nivel: 270 °C a 285 °C/518 °F a 545 °F

3 – MODO CONGELADO (*para alimentos congelados*)








- Antes de elegir el programa (automático), seleccione la función CONGELADO que le permite a la parrilla adaptarse para cocinar alimentos congelados.





MANUAL DE LAS LUCES INDICADORAS PARA LOS NIVELES O LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

1 - MODO AUTOMÁTICO:

-  PREHEAT Cuando el indicador de luz del PRECALENTAMIENTO parpadea, el dispositivo se está precalentando.

-  +  Cuando el indicador de luz permanece encendido y se escucha un pitido, puede agregar los alimentos y comenzar a cocinarlos.
-  Cuando el indicador de luz de uno de los programas automáticos parpadea, la cocción está en progreso.
-  +  Cuando el indicador de luz permanece encendido y se escucha un pitido, se ha alcanzado el nivel de cocción.

2 - MODO MANUAL:

-   Si el indicador de luz para uno de los 4 niveles de temperatura del programa manual parpadea, la temperatura seleccionada todavía no se ha alcanzado.
-  +  Cuando el indicador de luz permanece encendido y se escucha un pitido, la temperatura se ha alcanzado y pueden agregar los alimentos y comenzar a cocinarlos.

PREPARACIÓN DEL DISPOSITIVO

- Retirar el embalaje, las etiquetas y los diferentes accesorios del interior y exterior del dispositivo.
- Antes de utilizar por primera vez, cuidadosamente limpie las bandejas con agua caliente y detergente, enjuáguelas y séquelas.
- Coloque la bandeja de recolección de zumo desmontable en la parte frontal del dispositivo y luego adjunte las 2 bandejas de cocción.
- Si así lo prefiere, para lograr mejores resultados y mejorar la efectividad de las superficies antiadherentes, puede pasarle a las bandejas de cocción un paño humedecido con un poco de aceite de cocina. Asegúrese de que la bandeja superior y la inferior estén colocadas correctamente en el dispositivo. No comience a precalentar hasta

que las 2 bandejas no estén colocadas. Utilice servilletas de papel limpias para retirar el aceite excedente. Conecte el dispositivo. (Nótese que el cable debe estar completamente desenrollado).

Cada modo de cocción está detallado en las siguientes secciones: COCCIÓN AUTOMÁTICA, COCCIÓN MANUAL, PROGRAMA DE CONGELADO. Remítase a la sección correspondiente según su elección.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRECALENTAR EL DISPOSITIVO (se debe completar antes de cada uso, sin alimentos entre las bandejas)

- Presione el botón On/Off (Encendido/Apagado). **Advertencia:** asegúrese de que no hay alimentos entre las bandejas
- Seleccione el modo apropiado de cocción automática de acuerdo con el tipo de alimento a cocinar (elija entre 6 programas).
- Presione OK: el dispositivo comenzará a precalentar y el indicador de PRECALENTAMIENTO parpadeará.
- Espere hasta que deje de parpadear, esto tomará entre 6 y 8 minutos aproximadamente.
- Escuchará un pitido y el indicador de PRECALENTAMIENTO dejará de parpadear para mostrar que el dispositivo ya ha sido precalentado.

Nota: if si selecciona un programa por error, presione nuevamente el botón On/Off (Encendido/Apagado) y repita los mismos pasos.

Si el dispositivo permanece cerrado o abierto por demasiado tiempo una vez que haya finalizado el precalentamiento, el sistema de seguridad lo apagará.

AGREGAR SUS ALIMENTOS

- Una vez que el dispositivo haya sido precalentado, abra la parrilla y agregue sus alimentos. Cierre el dispositivo

y el ciclo de cocción comenzará.

- Este dispositivo adaptará automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) según la cantidad y el espesor de sus alimentos y el programa seleccionado.

Nota: para alimentos más finos: el botón OK parpadeará y el indicador de luz del PRECALENTAMIENTO permanecerá encendido. Presione OK para asegurarse de que la parrilla haya reconocido el alimento y comience la cocción.

COCCIÓN

- En indicador de luz para POCO COCIDO parpadeará para indicar que está cocinando a dicho nivel de cocción. Una vez que la carne esté cocida al nivel seleccionado, el dispositivo emitirá un pitido y el indicador de luz permanecerá encendido para indicar que los alimentos han sido cocinados al punto POCO COCIDOS. Puede retirar los alimentos o dejarlos si desea que se cocinen un poco más.

En el segundo caso, el indicador de luz del nivel A PUNTO parpadeará, luego permanecerá encendido y el dispositivo emitirá un pitido. Los alimentos se van a haber cocinado A PUNTO. El ciclo continuará de la misma manera hasta que los alimentos estén BIEN COCIDOS. La cocción termina cuando el indicador de luz de BIEN COCIDO se enciende y permanece encendido.

Según lo prefiera, puede retirar los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado (mientras el indicador de luz permanezca encendido y haya escuchado el pitido), luego puede cerrar la parrilla para seguir cocinando el resto de los alimentos (según corresponda) hasta que hayan alcanzado el grado de cocción que usted desee.

- Luego de retirar cada alimento, baje la tapa. El panel de control se encenderá e ingresará en modo "Selección de programa". Para cocinar un nuevo alimento, regrese al párrafo "Precalentar el dispositivo".

NOTA: el sistema de seguridad apagará automáticamente el dispositivo si no se selecciona ningún programa. Para obtener los mejores resultados, evite abrir el dispositivo o mover los alimentos durante la cocción. Nótese que, especialmente en el caso de la carne, es normal que el resultado varíe de acuerdo con el tipo, la calidad y el origen del alimento.

COCCIÓN MANUAL

Este programa le permite elegir entre 4 temperaturas de cocción.

Es apropiado para alimentos como frutas y vegetales.

ELECCIÓN DE TEMPERATURA Y PRECALENTAMIENTO

- Presione el botón On/Off (Encendido/Apagado). Advertencia: asegúrese de que no hay alimentos entre las bandejas
- Presione el botón PERSONALIZAR TEMP. hasta obtener el nivel de temperatura deseado
 - Si presiona el botón manual una vez, la temperatura se ajustará en un rango aproximado de 110 °C a 125 °C/230 °F a 257 °F.
 - Si presiona el botón manual dos veces, la temperatura se ajustará en un rango aproximado de 180 °C a 195 °C/356 °F a 383 °F.
 - Si presiona el botón manual 3 veces, la temperatura se ajustará en un rango aproximado de 220 °C a 235 °C/428 °F a 455 °F.
 - Si presiona el botón manual 4 veces, la temperatura se ajustará en un rango aproximado de 270 °C a 285 °C/518 °F a 545 °F.
- Presione OK
- El indicador de luz del nivel de temperatura elegido parpadeará.

ES

- El indicador de luz correspondiente al nivel de temperatura elegido parpadeará para indicar que el dispositivo se está precalentando.
- El indicador de luz permanecerá encendido y se escuchará un pitido lo que indicará que el dispositivo ha alcanzado la temperatura correcta de cocción.

AGREGAR SUS ALIMENTOS Y COCINARLOS

- Puede colocar sus alimentos en la parrilla y bajar la tapa.
- El proceso de cocción comenzará: puede retirar los alimentos tan pronto como quiera.

PROGRAMA DE CONGELADO (PARA ALIMENTOS CONGELADOS) (COCCIÓN AUTOMÁTICA)

Nota: esta función solo se puede activar para programas de cocción automática.

- Presione el botón On/Off (Encendido/Apagado). Advertencia: asegúrese de que no hay alimentos entre las bandejas
- Si los alimentos a cocinar están congelados, presione el botón CONGELADO antes de seleccionar su programa de cocción automática.
- Luego, remítase a los pasos previamente descritos en COCCIÓN AUTOMÁTICA.

COCCIÓN DE UN SEGUNDO LOTE DE ALIMENTOS

Una vez que su primera tanda de alimentos se haya cocinado, necesitará volver a precalentar el dispositivo, incluso si se trata del mismo tipo de alimento y al mismo nivel de cocción.

- Asegúrese de que el dispositivo está cerrado y que no hay alimentos adentro.
- Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario, incluso si el modo de cocción es

igual al de los alimentos anteriores).

- Presione "OK" para comenzar el precalentamiento. Durante esta etapa, el indicador de temperatura (en modo MANUAL) o el indicador de PRECALENTAMIENTO (en modo automático) parpadearán.
- Una vez que el dispositivo se haya precalentado, se escuchará un pitido y el indicador dejará de parpadear.
- El dispositivo se podrá utilizar una vez que se haya precalentado. Levante la tapa de la parrilla y coloque los alimentos en el interior del dispositivo. Los pasos subsiguientes son idénticos a los descritos en las secciones anteriores, de acuerdo con el modo de cocción utilizado.

NOTA: si el nuevo ciclo de precalentamiento comienza inmediatamente después de que termine el ciclo anterior, el tiempo de precalentamiento será menor.

FUNCIÓN PARA CONSERVAR EL CALOR

Cuando se complete el proceso de cocción, el dispositivo activará automáticamente la función para conservar el calor. El indicador de luz de BIEN COCIDO permanecerá encendido y el dispositivo emitirá un pitido cada 20 segundos. Si se dejan los alimentos en la parrilla, se seguirán cocinando mientras las bandejas se enfrían. Puede presionar "OK" para detener el pitido.

NOTA: el sistema de seguridad apagará automáticamente el dispositivo luego de un período de tiempo determinado (aproximadamente 30 minutos).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO






- Presione el botón On/Off (Encendido/Apagado) para apagar el dispositivo.
- Desconecte la parrilla.
- Deje enfriar durante al menos 2 horas.

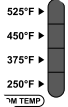
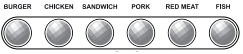



- Para evitar quemaduras accidentales, deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Además, antes de limpiarla, destrabe y retire las bandejas para evitar dañar las superficies de cocción.
- La bandeja de recolección de zumo y las bandejas de cocción se pueden colocar en el lavavajillas.
- Nunca se debe colocar en el lavavajillas el dispositivo y su cable. Las piezas de calentamiento (las partes visibles y accesibles) nunca se deben limpiar luego de haber retirado las bandejas. Si están muy sucias, espere a que el dispositivo se enfríe por completo y luego utilice un paño seco para limpiarlas.




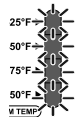

Si no quiere colocar las bandejas en el lavavajillas, lávelas con agua caliente y un poco de detergente, luego enjuáguelas completamente para retirar todos los restos.

- Límpielas cuidadosamente con servilletas de papel.
- No utilice esponjas metálicas, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar las piezas de la parrilla. Solo use esponjas de nailon o no metálicas.
- Vacíe la bandeja de recolección de zumo y lávela con agua caliente y un poco de detergente. Luego, séquela con una servilleta de papel.
- Para limpiar la tapa de la parrilla, utilice una esponja enjuagada en agua caliente y séquela con un paño suave seco.
- No sumerja la carcasa de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.
- Asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de guardarla.
- Las reparaciones las debe llevar a cabo un representante del servicio técnico autorizado.

MANUAL DE DESARMADO

Problemas	Causas	Soluciones
<p>  botón destellando +  luz indicadora sólida + botón  destellando. </p>	<p>Encendido del aparato o inicio de un ciclo de cocción automática con alimentos entre los platos y sin precalentamiento (ajustes de temperatura). El modo manual se activa automáticamente.</p>	<p>2 opciones posibles: elija los ajustes de temperatura presionando el botón  y luego . Deje que el alimento se cocine, pero vigile la cocción (en modo manual). Abra por completo el aparato, retire el alimento, cierre el aparato correctamente, vuelva a programar el aparato y espere a que termine el precalentamiento (ajustes de temperatura).</p>
<p>El aparato se detiene durante el ciclo de precalentamiento (ajustes de temperatura) o de cocción.</p>	<p>El aparato se ha mantenido abierto demasiado tiempo durante la cocción. El aparato ha estado inactivo demasiado tiempo luego de la función calentar (ajustes de temperatura) o mantener caliente.</p>	<p>Desconecte el aparato del tomacorriente y espere 2 o 3 minutos; vuelva a iniciar el proceso. La próxima vez que use el aparato, asegúrese de abrirlo y cerrarlo rápidamente para lograr mejores resultados de cocción. Si el problema se produce nuevamente, comuníquese con el servicio al consumidor local de All-Clad.</p>

Problemas	Causas	Soluciones
<p>Las 4 luces blancas</p>  <p>destellando + uno de los botones</p>  <p>destellando + bip descontinuo</p>	<p>Falla del aparato. El aparato se almacenó después del uso en un lugar demasiado frío.</p>	<p>Desconecte y vuelva a conectar el aparato, y reinicie de inmediato el ciclo de precalentamiento (ajustes de temperatura). Si el problema persiste, comuníquese con servicio al consumidor.</p>
<p>El aparato ya no emite bips.</p>		
<p>Después del precalentamiento (ajustes de temperatura), coloqué mi alimento en la parrilla, pero el indicador permanece encendido</p> 	<p>El alimento tiene más de 1,5 pulgadas (38 cm) de ancho.</p>	<p>El espesor del alimento no debe superar las 1,5 pulgadas (38 cm).</p>
<p>destella y el ciclo de cocción no comienza.</p>	<p>No abrió la parrilla por completo para colocar el alimento.</p>	<p>Abra completamente la parrilla y luego ciérrela.</p>
	<p>No se detecta el alimento. El alimento es demasiado fino,  está destellando.</p>	<p>Confirme el inicio de la cocción presionando el botón .</p>

Problemas	Causas	Soluciones
<p>El aparato se ajusta solo en modo manual  cuando los botones manual y Aceptar  están encendidos y  el botón destella.</p>	<p>El tiempo de precalentamiento (ajustes de temperatura) aún no finalizó.</p>	<p>Deje que el alimento se cocine, pero vigile la cocción (en modo manual) o detenga el aparato, retire el alimento, cierre el aparato correctamente, vuelva a programar el aparato y espere a que termine el precalentamiento (ajustes de temperatura).</p>
<p>Las 4 luces indicadoras blancas  +  el botón destella + bip continuo.</p>	<p>Falla del aparato.</p>	<p>Desenchufe el producto y comuníquese con servicio al consumidor.</p>

MANUAL DE COCCIÓN AUTOMÁTICA PARA CARNE ROJA Y HAMBURGUESAS

Consulte a continuación los tiempos recomendados para lograr niveles de cocción medio-poco cocido y medio-a punto con los modos automáticos. Tenga en cuenta que estos tiempos pueden variar según el grosor y la consistencia de la carne.

	POCO COCIDO	MEDIO-POCO COCIDO*	A PUNTO	MEDIO-A PUNTO*	BIEN COCIDO
PROGRAMA PARA CARNE ROJA					
Bife de chorizo	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 2 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 3 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO
Bife de lomo Nueva York	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 1 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 1:30 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO
Solomillo	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 1 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 1:30 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO
PROGRAMA PARA HAMBURGUESAS					
Hamburguesa de carne	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 30 s después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO	Retire aproximadamente 1 min después de que la luz de poco cocido haya dejado de parpadear	AUTOMÁTICO

* Tenga en cuenta que los tiempos de cocción recomendados para los puntos “Medio-poco cocido” y “Medio-a punto” son indicativos y podrían variar según el grosor de la carne: mientras más gruesa sea la carne, mayor será el tiempo de cocción.

MANUAL DE COCCIÓN (INCLUYENDO EL MODO MANUAL)

Alimentos		Programas de cocción	Grado de cocción		
			POCO COCIDO	A PUNTO	BIEN COCIDO
pan	Rebanadas de pan, sándwich a la parrilla	Sándwich			
	Hamburguesas: (luego de que la carne haya sido precocida)	Sándwich			
Carne y carne de ave	Filete de cerdo (sin hueso), falda	Pollo			
	Cordero (sin hueso)	Pollo			
	Tiras de pollo congeladas	Cerdo			
	Panza de cerdo	Pollo			
	Rebanada de jamón cocido	Sándwich			
	Pechuga de pollo marinada	Cerdo			
	Pechuga de pato	Carne roja			
Pescado	Trucha entera	Pescado			
	Camarones pelados	Pescado			
	Camarones jumbo (pelados o sin pelar)	Pescado			
	Atún	Pescado			
Modo manual	Frutas y vegetales a la parrilla (se deben cortar de la misma manera y espesor)	Manual	1.º nivel: 110 °C a 125 °C/230 °F a 257 °F 2.º nivel: 180 °C a 195 °C/356 °F a 383 °F 3.º nivel: 220 °C a 235 °C/428 °F a 455 °F 4.º nivel: 270 °C a 285 °C/518 °F a 545 °F		

ES

Para alimentos congelados, presione el botón CONGELADO antes de seleccionar su programa automático.

ALL-CLAD GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

*Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, los productos eléctricos All-Clad son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de All-Clad, para conocerlas opciones de reparación, al número indicado abajo.
Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!*

Garantía

All-Clad garantiza este producto eléctrico o que funciona con baterías por **2 años** contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante All-Clad, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía All-Clad cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de All-Clad, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto.

La única obligación de All-Clad y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

Condiciones y exclusiones

La garantía All-Clad, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica y Canadá, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra.

Para toda asistencia, por favor llame a Servicios al Consumidor de All-Clad al número gratuito abajo o describe en el sitio de internet. Un representante le ayudará personalmente diagnosticando la situación, y haciendo reparar o sustituir el producto en el centro de servicio All-Clad más próximo

All-Clad no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por All-Clad, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua cualquier otro producto inadecuado
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)

- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto
- daños mecánicos, sobrecargas
- accidentes incluyendo fuego, inundaciones, rayos, etc
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empacado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía All-Clad, aplica solo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica y Canadá, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente.:

- La garantía All-Clad no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
- El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
- En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía All-Clad se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

Derechos establecidos por la ley al Consumidor

Esta garantía All-Clad, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción..

Información adicional

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de All-Clad.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325



www.allclad.com