

Operating instructions 2 | Mode d'emploi 21 | Instrucciones de uso 40

ZWILLING ENFINIGY® CONTACT GRILL

53113-0

Important Safety Information

Read all safety information and instructions. Failure to comply with the safety information and instructions can result in electric shock, fire, and/or serious injuries.

KEEP ALL SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

The contact grill (hereinafter "appliance") is to be used solely to grill food items in enclosed spaces.

Any other use is regarded as improper and can lead to serious injuries or damage to the appliance.

The appliance is intended for household use. It is not intended for commercial use. The appliance can be used in the following household-like environments:

- in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas
- in agricultural operations
- for use by customers in hotels, motels and other similar living environments
- in bed and breakfasts

This appliance must not be used or operated by children. Keep the appliance and the accompanying connection cable away from children.

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 a person responsible for their safety.

Children are not permitted to play with the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cleaning and maintenance of the device must not be performed by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience and/or knowledge.

Children are not permitted to play with packaging materials. This presents a risk of suffocation.

Inspect the appliance for damage before each use. Should you determine that damages have occurred during shipment, contact customer service immediately (see "Customer Service"). Never use a broken or damaged appliance or defective accessories.

If a defect occurs, the appliance must be repaired. The appliance does not contain any components that you can repair yourself.

Never unscrew the appliance and do not perform any technical modifications.

Even when the appliance is turned off, there is voltage present in the appliance's interior as long as the power plug is plugged into the socket.

Remove the power plug after every use in case of danger or if damage has occurred. For this reason, keep the socket into which the power plug for the appliance has been plugged in a place where it will be easily accessible.

Do not transport or move the appliance while it is being used.

If the power cord for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's customer service department or by a similarly qualified person in order to prevent hazards.

The appliance is not intended to be operated with a timer or separate telecontrol system (remote control).

Only operate the appliance if the voltage indicated on the type plate is the same as the voltage for your power socket.

Place the appliance on a dry, level, slip-free surface.

Do not place the appliance on a hot surface or in the vicinity of strong sources of heat.

Do not use the appliance outdoors or in rooms with high air humidity.

Never operate the device without a grill plate.

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

Food for grilling can burn. Never use the appliance in the vicinity of or under combustible materials (e.g. curtains or drapes, wall cupboards). The area above the appliance must always be clear and unobstructed.

Never operate the appliance in the vicinity of combustible materials that can be easily ignited e.g. gasoline or alcohol.

Do not place the appliance on surfaces that can easily ignite (e.g. paper napkins).



The external surface of the appliance can become very hot while the appliance is in operation. Always use the handle or, if necessary, oven mitts.

Remove the power plug from the socket when you are not watching the appliance.

Do not leave the appliance unattended during grilling.

Turn off the appliance and remove the power plug from the socket before cleaning or servicing the appliance.

Never touch the power cord with wet hands. Do not touch the appliance with wet hands when it is in operation or when the appliance is on a wet surface.

When you remove the power plug from the socket, always pull directly on the power plug. Do not carry the appliance by the power cord.

Make sure that the power cord does not become bent or clamped and that the power cord and the appliance do not come into contact with sources of heat (e.g. hotplates, burner flames).

Do not allow the power cord to droop or sag. Store the cord in the cable compart-

ment on the underside of the appliance after use.

Only remove or exchange the grill plates if the appliance has cooled down completely.

Never submerge the appliance in water or other liquids, do not clean it under running water and do not put it in the dishwasher.

Do not pour cold water or flammable liquids on the hot grill plates.

Transport and clean the appliance only after it has completely cooled down.

Do not use any hard cleaning utensils to clean the appliance, such as steel wool, and do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Before storing the appliance: Remove the power plug and let the appliance cool down completely.







Store the appliance in a cool, dry place that cannot be accessed by children or by pets.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk that may result from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If an extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
- 3) If the appliance has a grounded 3-prong plug, the cord set or extension cord should also have a grounded 3-prong plug.

Symbols Used

	Carefully read the operating instructions in their entirety and keep them for future use.
	CAUTION! Possible risk of accident and injury as well as serious property damage.
	Risk of burns due to hot surfaces
	Do not use the appliance outdoors or in a damp environment.
	Protection Class I
	The appliance complies with the directives for ETL marking.

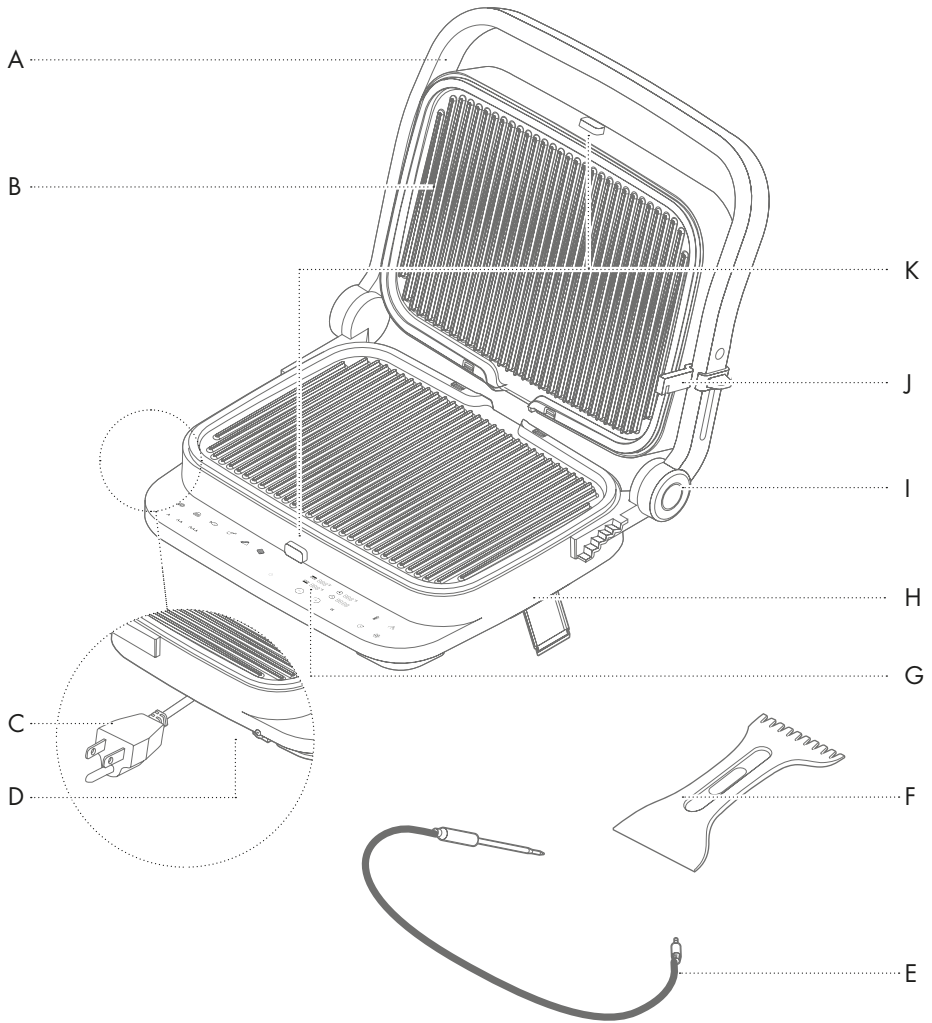
Technical Data

Power supply	120 V, 60 Hz
Energy consumption / Power output	1800 W
Weight	8.13 kg (17.92 lbs)
Protection Class	I
Dimensions	398x321x150 mm (15.67"x12.64"x5.9")

Contents

Important Safety Information	2
Overview	5
Display	6
Before the first use	7
Operating modes	8
Setup	10
Operation	11
Cleaning and Maintenance	17
Error messages	19
Customer Service	20
Accessories	20
Disposal	20

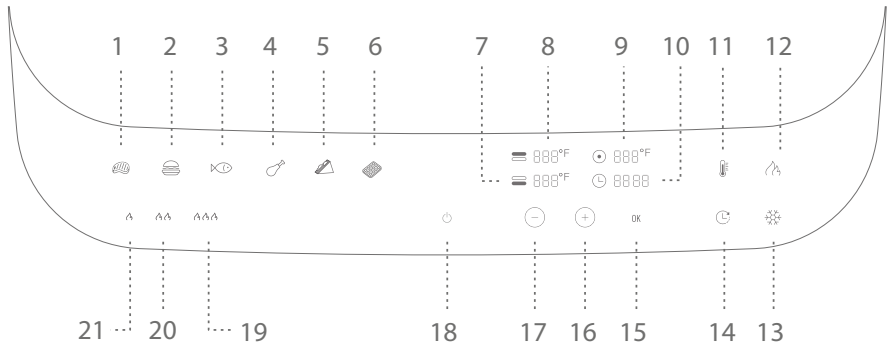
Overview



A	Handle
B	Grill plate
C	Power cable
D	Thermometer connection
E	Grill thermometer
F	Scraper

G	Display
H	Grease drip tray
I	BBQ unlocking device
J	Spacers and locking mechanism
K	Grill plate release button

Display



1	Steak program	12	Boost feature
2	Burger program	13	Thawing feature
3	Fish program	14	Timer
4	Poultry program	15	Confirmation key
5	Panini program	16	Time/ temp adjust key +
6	Waffle program	17	Time/ temp adjust key -
7	Temperature lower grill plate	18	On/off button
8	Temperature upper grill plate	19	Cooking level Well Done
9	Core temperature display (only with grill thermometer)	20	Cooking level Medium
10	Timer display	21	Cooking level Medium rare
11	Manual grill temperature		

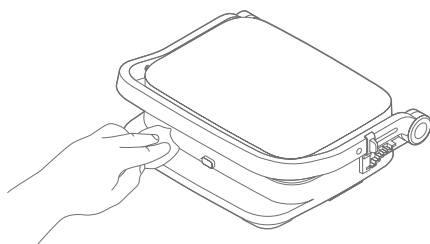
Before the first use

Remove all packaging materials, dispose of them in an environmentally-friendly fashion or keep them for future storage of the appliance. Inspect the appliance and its accompanying accessories to ensure that they are undamaged and complete.

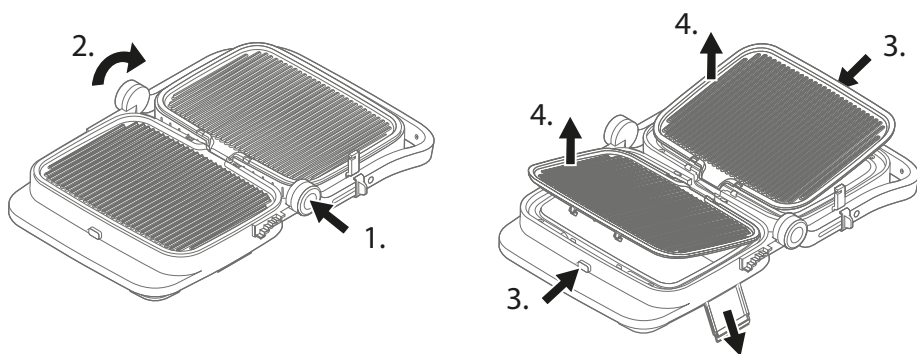
Note: Should you discover any missing or damaged parts, do not operate the appliance. Instead, contact our customer service department (see the chapter entitled “Customer Service”).

Cleaning

Before use, wipe the appliance with a moist cloth.



Press the BBQ unlocking / hinge release button on the right-hand side and open the appliance completely. Press the unlocking button for the grill plates, remove the grill plates and the grease drip tray and clean with dishwashing detergent under running water. Dry the grill plates carefully and make sure that all residue from the cleaning agents has been removed.



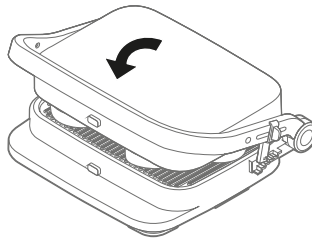
Operating modes



CAUTION! Make sure that the grease drip tray has been inserted. Check the tray at regular intervals to prevent an excessive accumulation of grease.

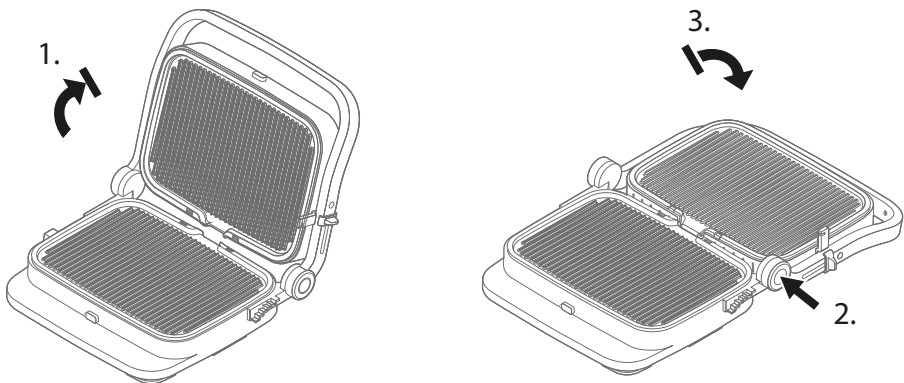
1 Contact grill (closed position)

The upper grill plate automatically adjusts to the thickness of the food placed on the lower grill plate. Use the contact grill position to quickly and evenly cook food.



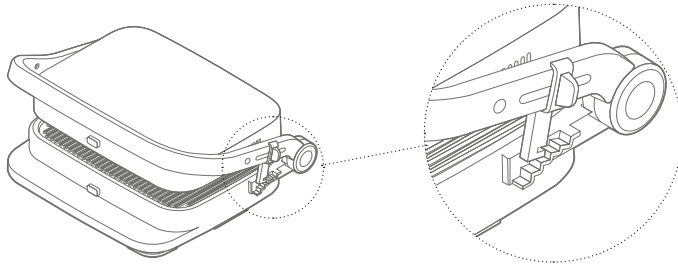
2 Open grill (BBQ mode)

When fully opened and both plates lay flat, the grill is in BBQ mode. Both plates are level and form a large grilling surface. Different foods can be cooked on the left and right grill surface at different temperatures.



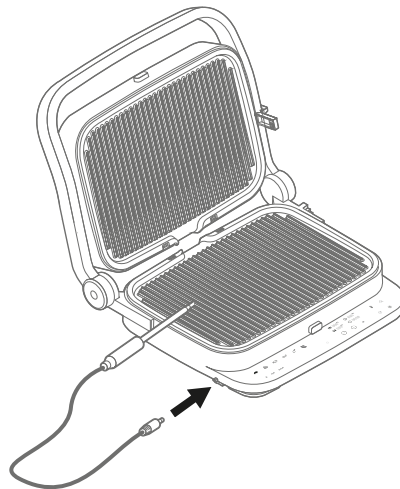
3 Oven grill

Use the spacer to adjust the desired distance between the two grill plates. Place the food on the lower grill plate and lower the upper grill plate until it is close to the food. This position is perfect for very thick food that must be cooked slowly and evenly, for preparing melted cheese dishes and soft foods that should not be squashed. Its use is also recommended for vegetables with a high water content, since the water is permitted to evaporate unhindered.



4 Using the Grill Thermometer

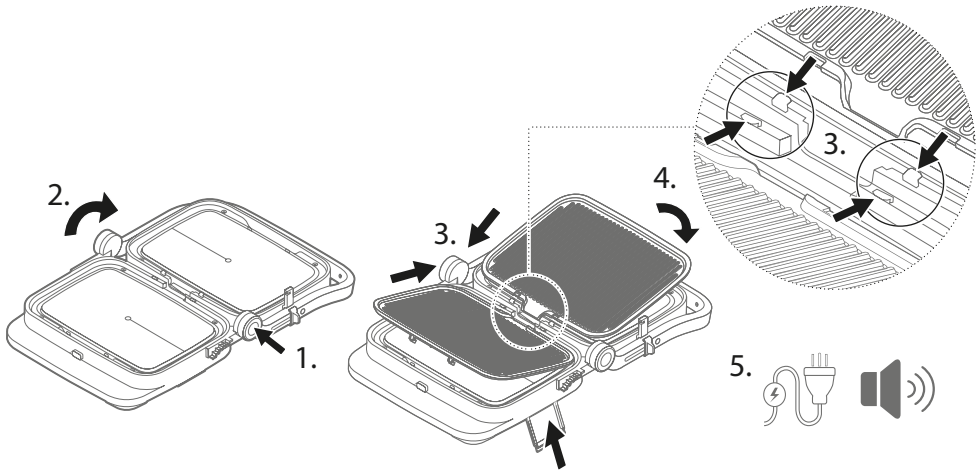
The grill thermometer that comes with the appliance can be attached to measure the core temperature. To do this, insert the jack connector for the thermometer located on the left-hand, lower side of the appliance. The indicator for the core temperature will appear in the display, the symbols for the waffle and program duration features will disappear. For adjustment options, see the chapter entitled **Operation - Core temperature**.



Setup

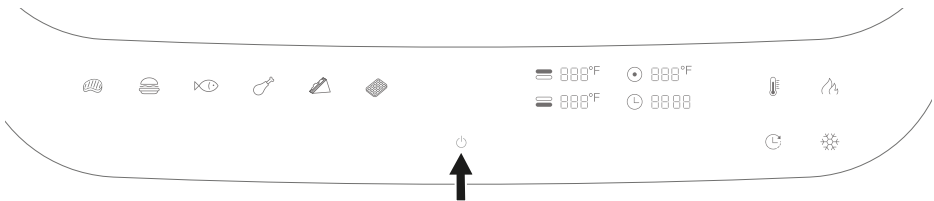
1 Connection

Press the BBQ unlocking button on the right-hand side and open the appliance completely. Line up the bottom of the grill plate with the tabs on the inside of each plate. Slide the grill plate into the tabs, then press down on the other side of the plate. Then push the outer sides downwards until they snap in audibly. Push the grease drip tray into the grill. Only afterwards should you connect the connecting cable to a suitable socket (see the chapter entitled "Technical Data"). You will hear a long chime, and all features will appear in the display. The On/off button will remain visible.



2 Switching on/ off

Press the On/ Off button and hold it down for 1 second. You will hear a long beep. The basic selection menu of symbols will appear in the display (see illustration) The core temperature will only appear if the grill thermometer has been connected.



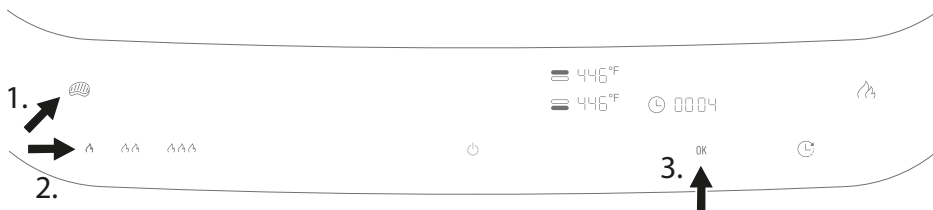
2 Change Fahrenheit/ Celcius

In order to change between Fahrenheit and Celcius, press the temperature button for 5 seconds, after turning on the grill.

Operation

CAUTION! Risk of burns due to hot components. Only touch the grill by the handle or on the display during operation. Allow other parts to cool down completely before touching. Do not raise or otherwise move the hot grill.

1 Select automatic cooking program



Select an automatic cooking program by pressing on the corresponding symbol. Set the cooking level from the chart by pressing on the corresponding flame symbol. The symbol flashes. Confirm by pressing OK. You will hear a long beep. The preset time can be adjusted by pressing the timer symbol with the “+” and “-” buttons. It will flash until the adjusted temperature has been reached (two beeping tones). Press the Boost symbol as required to roast at full power for the last 30 seconds. At the end of the program, you will hear a long beep and the basic display will appear. The On/off button will remain visible.


Pre-Heating:

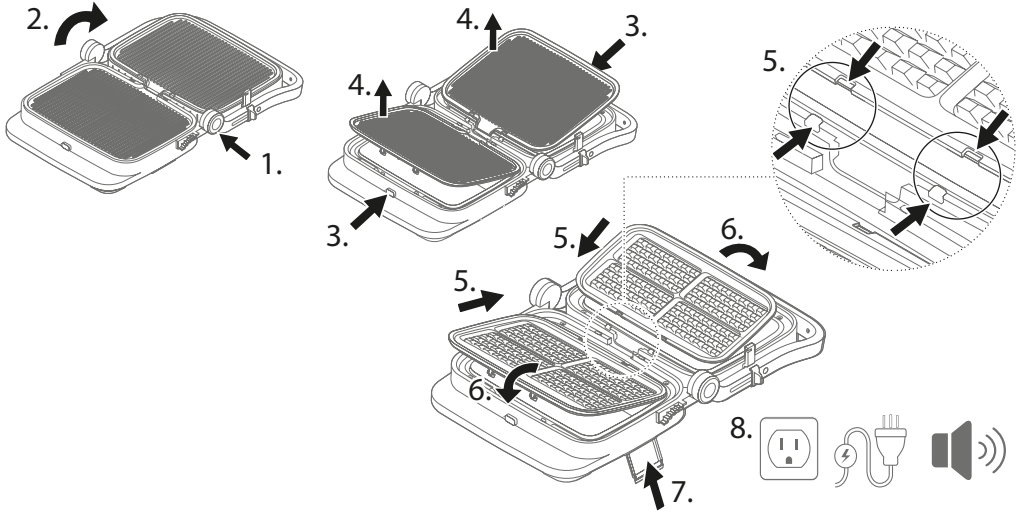
Please allow your grill to preheat before adding food (approx. 7 Minutes). The heating time may vary depending on the program, set temperature and base temperature of the grill. It will beep when the preheating cycle is completed and the grill is ready to use.

Steak		
	→	→ Medium rare
	→	→ Medium
	→	→ Well-done
Burger		
	→	→ Medium rare
	→	→ Medium
	→	→ Well-done

Fish		
	→	→ Glazed
	→	→ Well-done
Poultry		
Panini		
	→	→
		→
Waffle		

2 Waffle program

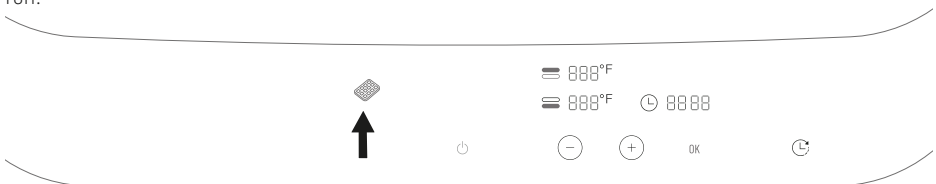
 **Inserting the waffle plates:** Press the BBQ unlocking/hinge release button on the right-hand side. Open the appliance completely. Press the unlocking button for the grill plates and remove the grill plates. Insert the waffle plates by their rear sides into the corresponding hooks on the grill. Then push the outer sides downwards until they snap in audibly. Push the grease drip tray into the grill.




Before first use, grease the plates. Press the waffle symbol and operate the waffle iron with the plates closed for approx. 8 minutes. Switch off and unplug the waffle iron and let it cool down.

Usage: Close the plates and press the waffle symbol. Adjust the desired cooking time by pressing “+” or “-” on the display. Confirm with OK. The temperature display will flash until the plates have reached the adjusted temperature (two beeping tones). As soon as the plates have heated up, you can carefully pour the waffle batter into the four compartments of the lower plate using a ladle. Only fill in enough batter to cover the lower plate. The filling process should be done quickly, otherwise the waffles will not brown evenly. Close the upper plate and wait until the waffle batter is cooked.

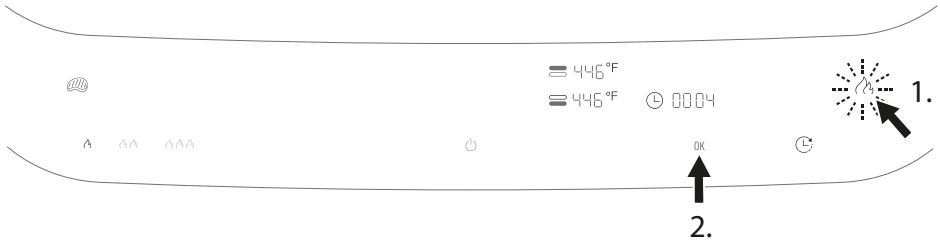
Note: Do not open the plates until the cooking time has elapsed so that the waffle batter does not tear. The waffle program must be turned off manually, otherwise it will continue to run.




3 Boost function

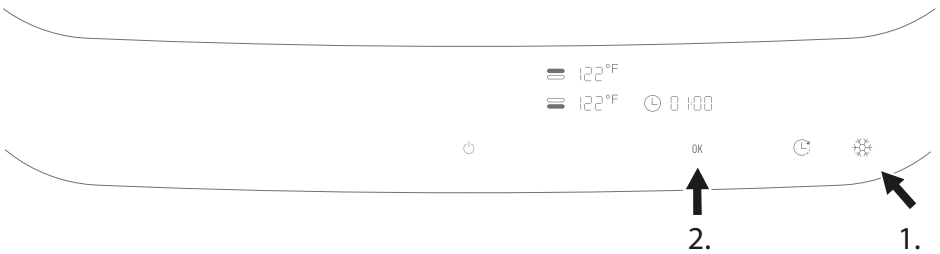
 For automatic programs, you can roast at full heat for the last 60 seconds by pressing the boost symbol. The symbol will start to flash. Confirm the program selection with OK, you will hear a long beep.

Note: The boost symbol will continue to flash until the boost is complete, otherwise it is turned off.




4 Thawing

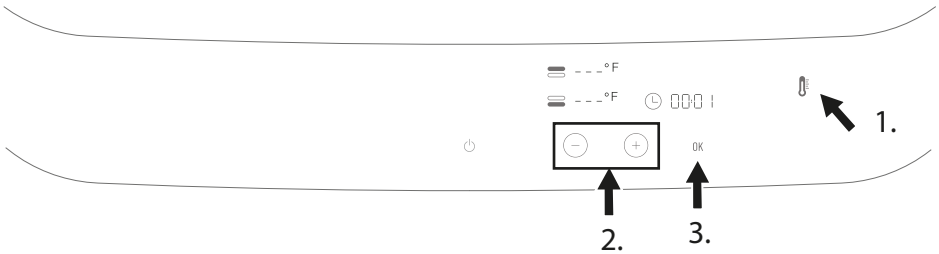
 Press the thaw symbol. The preset temperature of 122 °F/ 50 °C will be displayed, together with the time. To change the thawing time, see the chapter entitled **Manually Adjust Program Duration / Timer**. Confirm the program selection with OK, you will hear a long beep.




5 Manually adjust grilling temperature

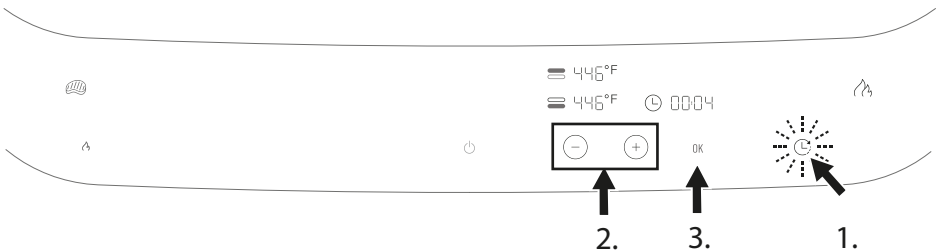
 Press the temperature symbol 1x to adjust both plates simultaneously. Press the temperature symbol 2x to adjust only the upper plate. Press the symbol 3x to adjust only the lower plate. The respective temperature can be changed using the "+" and "-" adjustment keys. After confirming once with OK, a timer can be set using the "+" and "-" adjustment keys.


Note: The timer will beep four times once the time has elapsed. The grill must be turned off manually if the grill temperature was adjusted manually.

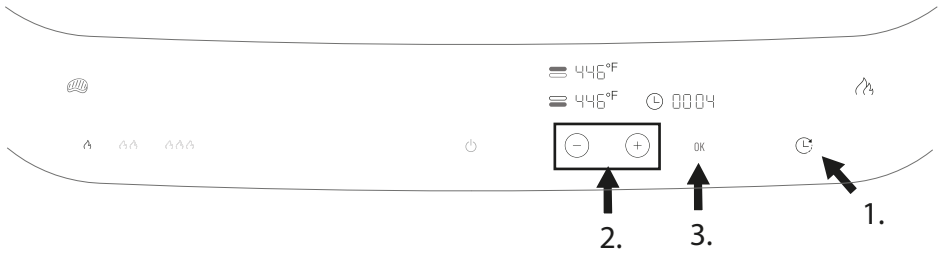


6 Manually adjust program duration/timer

 Use the timer symbol to set cooking time for automatic programs or adjust grilling time manually. The symbol will flash, and plus/minus buttons appear. Set the time and confirm with OK. The timer starts. For automatic programs, it flashes until the set temperature is reached, then a double beep sounds, the display stays lit, and the countdown begins.



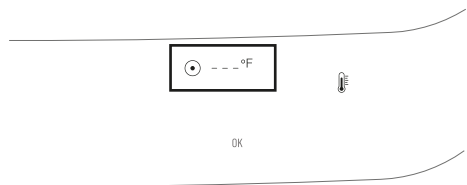
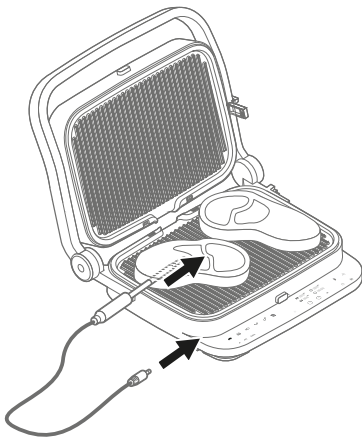
 Press the timer symbol to set the duration. Use plus/minus to adjust. If inactive for 3 seconds, the timer resets and symbols disappear.




7 Core temperature - automatic cooking program

Connect the grill thermometer. Connect the grill thermometer. The indicator for the core temperature will appear in the display, the symbols for the waffle and timer features will disappear.


Select the desired program, a preset value will appear in the core temperature display. Confirm the program selection with OK, you will hear a long beep. The core temperature display will continue to flash until the grill plate reaches the preset temperature (double beep). Insert the grill thermometer into the food sideways until the tip is in the center of the food and place it on the grilling plate. The current temperature and the programmed core temperature will appear alternating in the core temperature display. When the core temperature has reached the set value, four beeps will sound to signal that the program is complete.



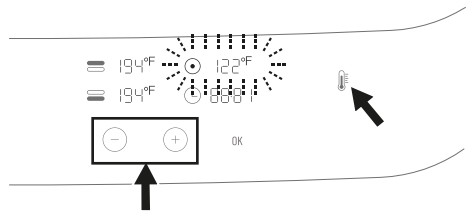
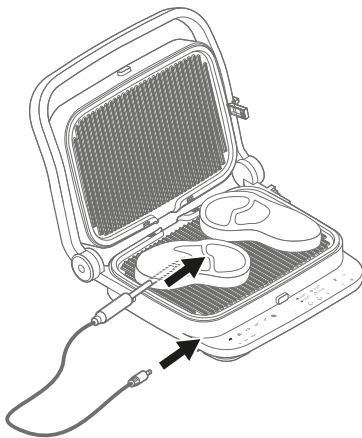
 Risk of burns. Use long-handled barbecue utensils to move the food.


8 Core temperature - manual adjustment

Connect the grill thermometer. The indicator for the core temperature will appear in the display, the symbols for the sandwich and program duration features will disappear.


 Press the grill temperature symbol and adjust the desired plate temperature using the “+” and “-” adjustment keys as described in 4. **Manually adjust grilling temperature.** Confirm with OK. Now the core temperature can be changed. Then press OK and, if desired, program an additional timer up to 60 minutes in length for additional food. When the timer has been adjusted and the grill is being operated in manual mode, the grill must be adjusted by hand. The core temperature display will continue to flash until the grill plates reach the preset temperature.

Insert the grill thermometer into the food and place it on the grill plate. The adjusted temperature and the current temperature inside the food will be displayed alternating in the core temperature display. You will hear three beeps once the core temperature reaches the preset value. You will hear four beeps once the timer period has elapsed. The grill must be turned off manually.



 Risk of burns. Use long-handled barbecue utensils to move the food.

9 Cancel an entry or a running program

 Briefly press the On / Off button once. You will hear a short beep; the basic display will appear. After 5 minutes, the appliance will automatically enter standby mode.

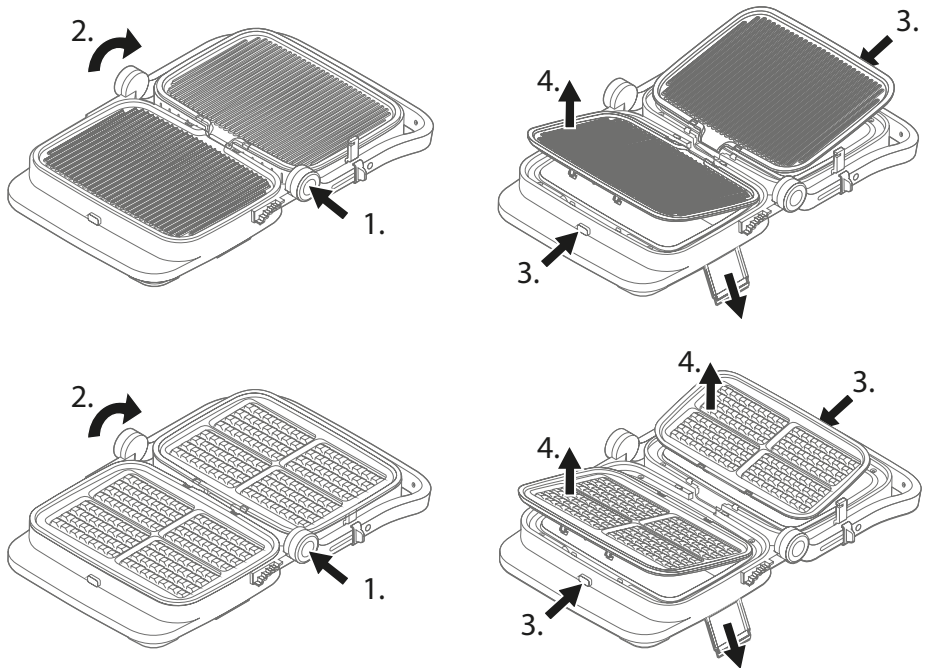
Cleaning and Maintenance



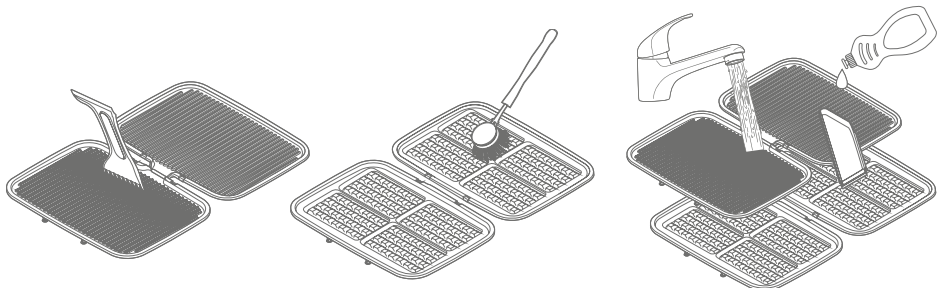
Risk of burns due to hot components. Let the grill cool down completely before performing cleaning and maintenance tasks.

1 Remove and clean grill plates

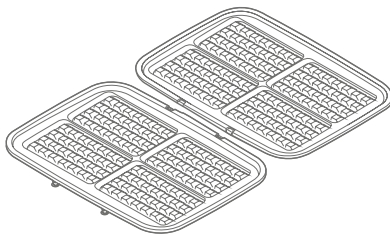
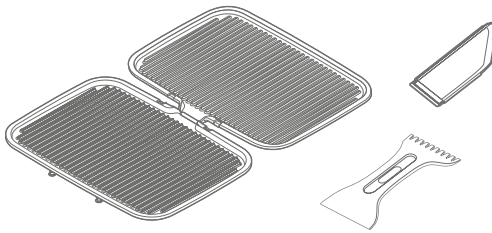
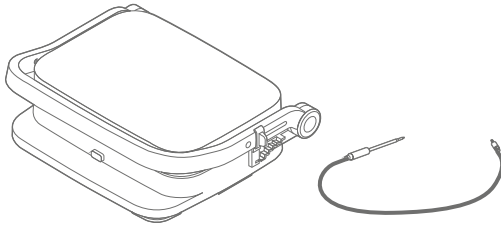
Press the hinge button on the right-hand side and open the appliance completely. Remove the grill/waffle plates and the grease drip tray.



Then remove the chunkiest grill remains using the scraper included with your grill or a dish-washing brush. Clean the grill/ waffle plates and the grease drip tray under running water with dishwashing detergent.



After each use, wipe the appliance off with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents or any microfiber cloths, since these can cause fine scratches in the surface of the casing.















Error messages

An error message will be acoustically displayed by means of a ten-beep tone.



Risk of burns due to hot components. Let the grill cool down completely before performing troubleshooting and error resolution tasks.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not function.	The appliance is not properly connected to the power supply.	Check to see whether the power plug has been inserted properly into the socket. Check the fuse.
	No program has been selected	Select a program.
The program does not start after pressing OK.	No appropriate values have been adjusted.	Adjust the grill plate temperature to a minimum of 194 °F/ 90 °C. Adjust the program duration for automatic cooking programs to over 1 minute.
 Err °F  180 °F	The upper grill plate has not been properly inserted.	Turn off the appliance, insert the upper grill plate properly and re-start the appliance.
 180 °F  Err °F	The lower grill plate has not been properly inserted.	Turn off the appliance, insert the lower grill plate properly and re-start the appliance.
 Err °F  Err °F	Both grill plates have been incorrectly inserted.	Turn off the appliance, insert the grill plates properly and re-start the appliance.
 Err °F  ---	The grill thermometer has not been properly installed.	Turn off the appliance, insert the tip of the grill thermometer into the food and re-start the appliance.
 E0 i °F  --- °F	The appliance is broken.	Turn the appliance off and contact customer service.
 --- °F  E02 °F	The appliance is broken.	Turn the appliance off and contact customer service.

Customer Service

Should you have problems with your contact grill, contact our customer service department.

You can find detailed information regarding service, repairs, warranties and product registration at www.zwilling.com/service.

Accessories

You can find suitable accessories for your appliance at www.zwilling.com.

Disposal



The “crossed-out trash can” symbol means that separate disposal is required for electrical and electronic appliances (WEEE). Appliances of this type can contain hazardous substances that are harmful to the environment. Do not dispose of this appliance or the packaging in which it was delivered in the unsorted household trash. Disposal must occur at a designated collection point for electrical and electronic old appliances. In doing so, you contribute to protecting resources and the environment. For additional information, please contact your dealer, ZWILLING (www.zwilling.com/service) or your local authorities.

Under no circumstances should children be permitted to play with plastic bags and packaging material since this presents a risk of injury and/or suffocation. Keep materials of this type safely stored away or dispose of them in environmentally-friendly way.

Informations importantes concernant la sécurité

Lisez toutes les informations et instructions de sécurité. Le non-respect des informations et instructions de sécurité peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

CONSERVEZ TOUTES LES INFORMATIONS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Le gril de contact (ci-après « l'appareil ») doit être utilisé uniquement pour griller des aliments dans des espaces clos.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. Il n'est pas conçu pour un usage commercial. L'appareil peut être utilisé dans les environnements domestiques suivants :

- Dans les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres zones commerciales.
- Dans les exploitations agricoles.
- Pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements similaires.
- Dans les gîtes touristiques

Cet appareil ne doit pas être utilisé ou manipulé par des enfants. Gardez l'appareil et le câble de raccordement fourni hors de portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou de consignes relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants ou par des personnes ayant des capacités phy-

siques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances.

Les enfants ne doivent pas jouer avec les matériaux d'emballage. Cela présente un risque d'étouffement.

Inspectez l'appareil avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages. Si vous constatez que des dommages ont été causés pendant le transport, contactez immédiatement le service à la clientèle (voir « Service à la clientèle »). N'utilisez jamais un appareil défectueux ou endommagé, ni des accessoires défectueux.

En cas de défaut, l'appareil doit être réparé. L'appareil ne contient aucun composant que vous pouvez réparer vous-même.

Ne démontez jamais l'appareil et n'effectuez aucune modification technique.

Même lorsque l'appareil est éteint, il reste sous tension tant que la fiche secteur est branchée dans la prise.

Débranchez la fiche secteur après chaque utilisation, en cas de danger ou si l'appareil est endommagé. Pour cette raison, la prise dans laquelle la fiche d'alimentation de l'appareil est branchée doit être dans un endroit facilement accessible.

Ne transportez pas et ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service à la clientèle du fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de télécommande séparé (télécommande).

N'utilisez l'appareil que si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre prise électrique.

Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et non glissante.

Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur intense.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces très humides.

Ne mettez jamais l'appareil en marche sans la plaque de gril.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

Les aliments à griller peuvent brûler. N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou sous des matériaux inflammables (par exemple, rideaux, tentures, armoires murales). La zone au-dessus de l'appareil doit toujours être dégagée et libre de tout obstacle.

N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables qui peuvent s'enflammer facilement, par exemple de l'essence ou de l'alcool.

Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui peuvent s'enflammer facilement (par exemple des serviettes en papier).



La surface extérieure de l'appareil peut devenir très chaude pendant son fonctionnement. Utilisez toujours la poignée ou, si nécessaire, des gants de cuisine.

Débranchez la fiche secteur lorsque vous ne surveillez pas l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.

Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur avant de le nettoyer ou de l'entretenir.

Ne touchez jamais au cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il se trouve sur une surface humide.

Lorsque vous retirez la fiche secteur de la prise, tirez toujours directement sur la fiche. Ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas plié ou pincé et à ce que le cordon d'alimentation et l'appareil n'entrent pas en contact

avec des sources de chaleur (par exemple, des plaques chauffantes, des flammes de brûleurs).

Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou traîner. Après utilisation, rangez le cordon dans le compartiment prévu à cet effet sous l'appareil.

Ne retirez ou ne remplacez les plaques de gril que lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

Ne versez pas d'eau froide ou de liquides inflammables sur les plaques de gril chaudes.

Ne transportez et ne nettoyez l'appareil qu'après qu'il ait complètement refroidi.

N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage durs pour nettoyer l'appareil, tels que de la laine d'acier, et n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Avant de ranger l'appareil : Débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir complètement.







Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court pour réduire le risque de blessures par trébuchement ou enchevêtrement occasionnés par un câble plus long.

Si vous utilisez une rallonge électrique :

- 1) les caractéristiques électriques nominales indiquées sur le câble d'alimentation ou la rallonge électrique doivent être au minimum équivalentes à celles de l'appareil ;
- 2) le câble doit être disposé de telle manière qu'il ne passe pas sur des comptoirs ou des tables où des enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus ;
- 3) si l'appareil est équipé d'une fiche avec broche de terre, le câble d'alimentation ou la rallonge électrique doit également posséder une prise dotée d'une broche de terre.

Symboles utilisés

	Lisez attentivement l'intégralité du manuel d'utilisation et conservez-le pour référence ultérieure.
	MISE EN GARDE ! Risque d'accident et de blessures ainsi que de dommages matériels importants.
	Risque de brûlures dues à des surfaces chaudes
	N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.
	Classe de protection I
	L'appareil est conforme aux directives relatives à la certification ETL et au marquage.

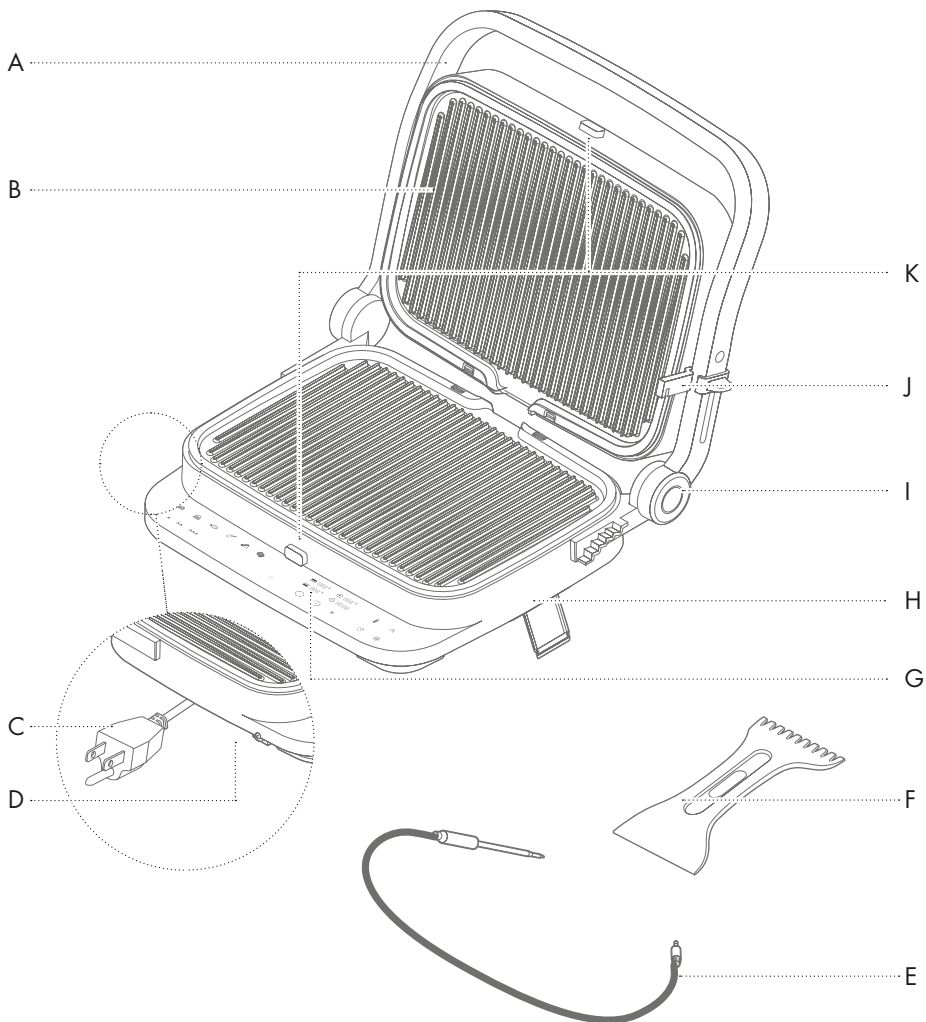
Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V, 60 Hz
Consommation d'énergie / Puissance	1800 W
Poids	8,13 kg (17,92 lbs)
Classe de protection	I
Dimensions	398 x 321 x 150 mm (15,67 po x 12,64 po x 5,9 po)

Contenu

Informations importantes concernant la sécurité	21
Présentation	24
Afficheur	25
Avant la première utilisation	26
Modes de fonctionnement	27
Configuration	29
Fonctionnement	30
Nettoyage et entretien	36
Messages d'erreur	38
Service à la clientèle	39
Accessoires	39
Mise au rebut	39

Présentation



A Manche

B Plaque de grill

C Câble d'alimentation

D Connexion du thermomètre

E Thermomètre pour grill

F Grattoir

G Afficheur

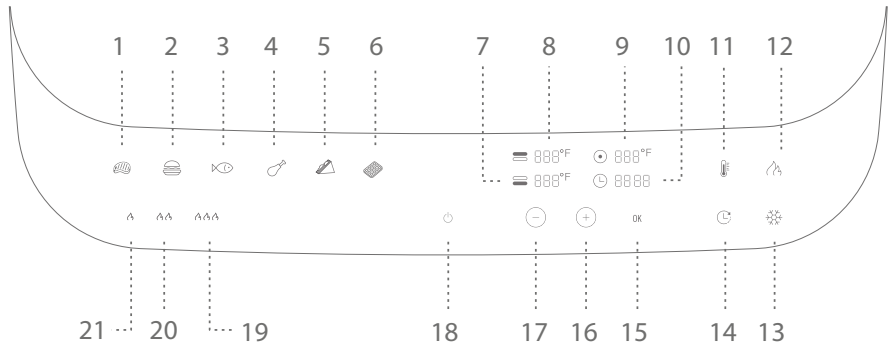
H Bac de récupération des graisses

I Dispositif de déblocage pour barbecue

J Entretoises et mécanisme de blocage

K Bouton de libération de la plaque de grill

Afficheur



1	Programme Steak	12	Fonction de cuisson intensive
2	Programme Hamburger	13	Fonction de décongélation
3	Programme Poissons	14	Minuterie
4	Programme Volaille	15	Touche de confirmation
5	Programme Panini	16	Touche de réglage de l'heure/température +
6	Programme Gaufre	17	Touche de réglage de l'heure/température -
7	Température de la plaque inférieure du grill	18	Bouton marche/arrêt
8	Température de la plaque supérieure du grill	19	Niveau de cuisson Bien cuit
9	Affichage de la température à cœur (uniquement avec thermomètre de grill)	20	Niveau de cuisson À point
10	Affichage de la minuterie	21	Niveau de cuisson À point-saignant
11	Température manuelle du grill		

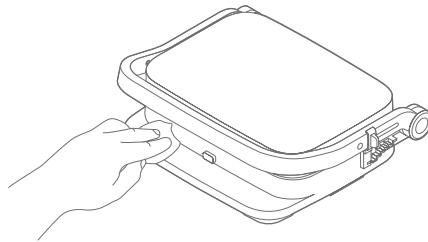
Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage, jetez-les de manière écologique ou conservez-les pour le rangement futur de l'appareil. Inspectez l'appareil et ses accessoires pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés et qu'ils sont complets.

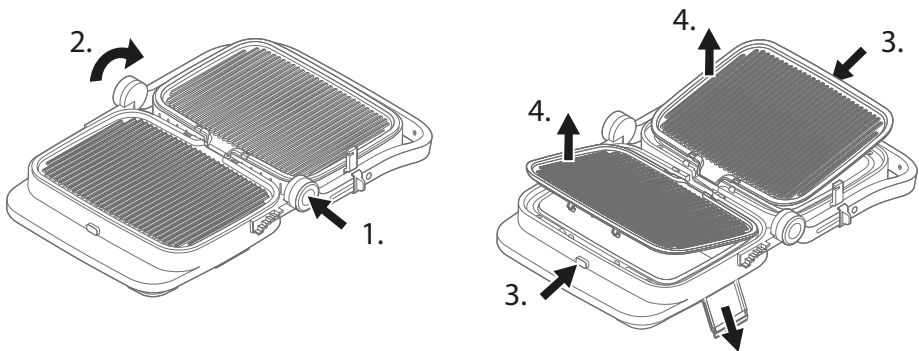
Remarque : Si vous constatez que des pièces manquent ou sont endommagées, ne mettez pas l'appareil en service. Contactez notre service à la clientèle (voir chapitre « Service à la clientèle »).

Nettoyage

Avant utilisation, essuyez l'appareil avec un chiffon humide.



Appuyez sur le bouton de libération du barbecue situé sur le côté droit et ouvrez complètement l'appareil. Appuyez sur le bouton de libération des plaques de gril, retirez les plaques de gril et le bac de récupération des graisses, puis nettoyez-les à l'eau courante avec un détergent à vaisselle. Séchez soigneusement les plaques de gril et assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de produit nettoyant.



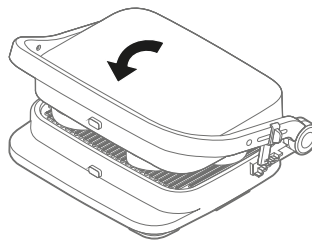
Modes de fonctionnement



MISE EN GARDE ! Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est bien en place. Vérifiez régulièrement le bac afin d'éviter une accumulation excessive de graisse.

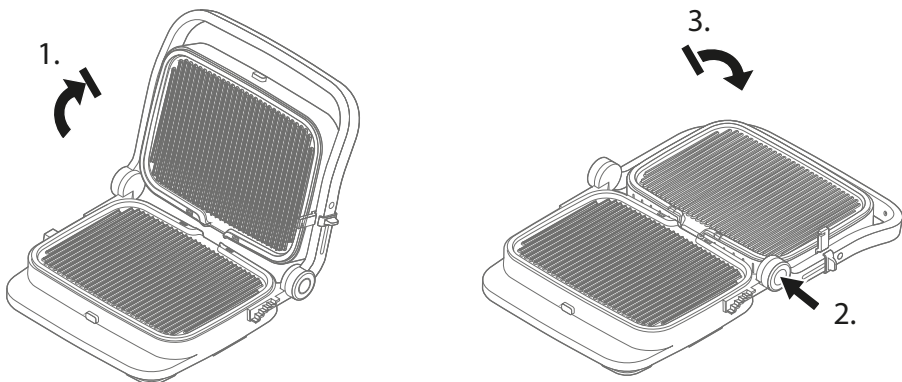
1 Gril de contact (position fermée)

La plaque supérieure s'ajuste automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure. Utilisez la position de gril de contact pour cuire les aliments rapidement et uniformément.



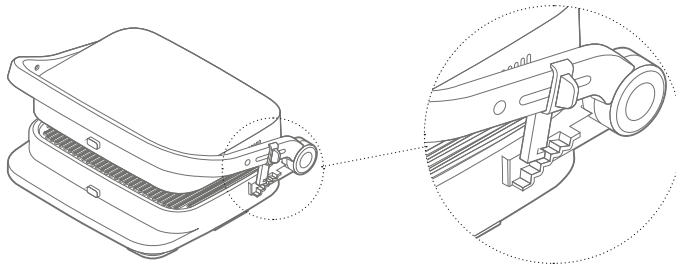
2 Gril ouvert (mode barbecue)

Lorsque le gril est complètement ouvert et que les deux plaques sont à plat, il est en mode barbecue. Les deux plaques sont à niveau et forment une grande surface de cuisson. Vous pouvez cuire différents aliments à des températures différentes sur les surfaces gauche et droite du gril.



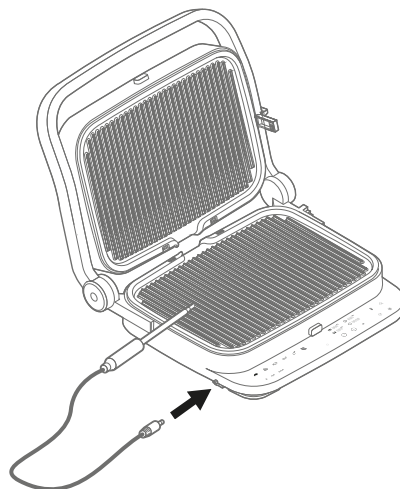
3 Gril four

Utilisez l'entretoise pour régler la distance souhaitée entre les deux plaques de gril. Placez les aliments sur la plaque inférieure et abaissez la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle soit proche des aliments. Cette position est idéale pour les aliments très épais qui doivent être cuits lentement et uniformément, pour préparer des plats à base de fromage fondu et des aliments mous qui ne doivent pas être écrasés. Son utilisation est également recommandée pour les légumes à forte teneur en eau, afin que l'eau puisse s'évaporer librement.



4 Utilisation du thermomètre pour gril

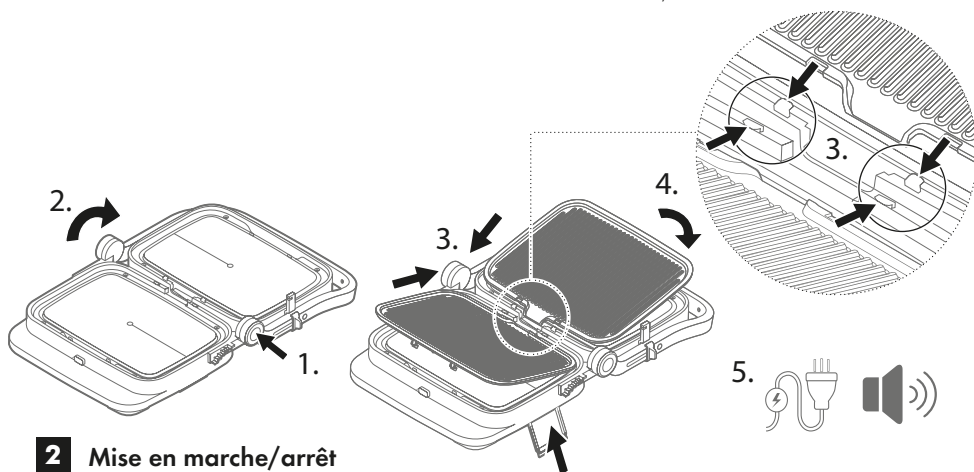
Le thermomètre pour gril fourni avec l'appareil peut être utilisé pour mesurer la température à cœur. Pour ce faire, insérez la fiche du thermomètre située sur le côté gauche, en bas de l'appareil. L'indicateur de température à cœur s'affiche à l'écran, les symboles correspondant aux gaufres et à la durée du programme disparaissent. Pour les options de réglage, voir le chapitre intitulé « Fonctionnement - Température à cœur ».



Configuration

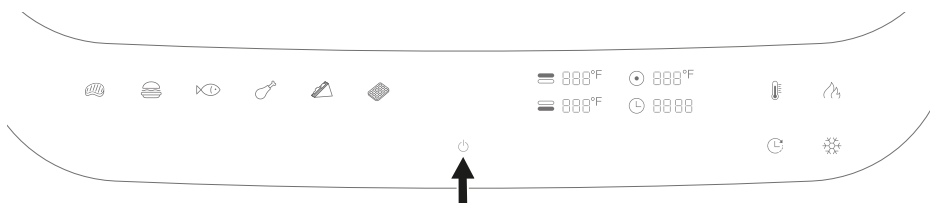
1 Connexion

Appuyez sur le bouton de libération du barbecue situé sur le côté droit et ouvrez complètement l'appareil. Alignez le bas de la plaque de grill avec les languettes situées à l'intérieur de chaque plaque. Glissez la plaque de grill dans les languettes, puis appuyez sur l'autre côté de la plaque. Poussez ensuite les côtés extérieurs vers le bas jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible. Poussez le bac de récupération des graisses dans le grill. Ce n'est qu'après cela que vous devez brancher le câble de raccordement à une prise appropriée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). Vous entendrez un long signal sonore et toutes les fonctions s'afficheront à l'écran. Le bouton Marche/Arrêt restera visible.



2 Mise en marche/arrêt

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et maintenez-le enfoncé pendant 1 seconde. Vous entendrez un long bip. Le menu de sélection de base des symboles apparaîtra à l'écran (voir illustration). La température à cœur n'apparaîtra que si le thermomètre pour grill a été connecté.



2 Changer Fahrenheit/Celsius

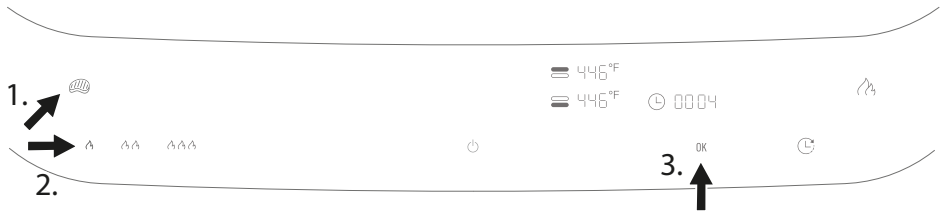
Pour passer de Fahrenheit à Celsius, appuyez sur le bouton de température pendant 5 secondes après avoir allumé le grill.

Fonctionnement



MISE EN GARDE ! Risque de brûlures dues à des composants chauds. Touchez uniquement la poignée du gril ou l'écran d'affichage pendant son utilisation. Laissez les autres pièces refroidir complètement avant de les toucher. Ne soulevez pas et ne déplacez pas le gril chaud.

1 Sélectionner le programme de cuisson automatique.



Sélectionnez un programme de cuisson automatique en appuyant sur le symbole correspondant. Réglez le niveau de cuisson à partir du tableau en appuyant sur le symbole de flamme correspondant. Le symbole clignote. Confirmez en appuyant sur OK. Vous entendrez un long bip. Le temps pré-régulé peut être modifié en appuyant sur le symbole de la minuterie à l'aide des boutons « + » et « - ». Il clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte (deux bips). Appuyez sur le symbole cuisson intensive (Boost) autant de fois que nécessaire pour terminer la cuisson à pleine puissance pendant les 30 dernières secondes. À la fin du programme, un long bip retentit et l'affichage de base apparaît. Le bouton marche/arrêt reste visible.

Préchauffage :

Veillez laisser votre gril préchauffer avant d'y déposer les aliments (environ 7 minutes). Le temps de préchauffage peut varier en fonction du programme, de la température réglée et de la température de base du gril. Un signal sonore retentit lorsque le cycle de préchauffage est terminé et que le gril est prêt à l'emploi.

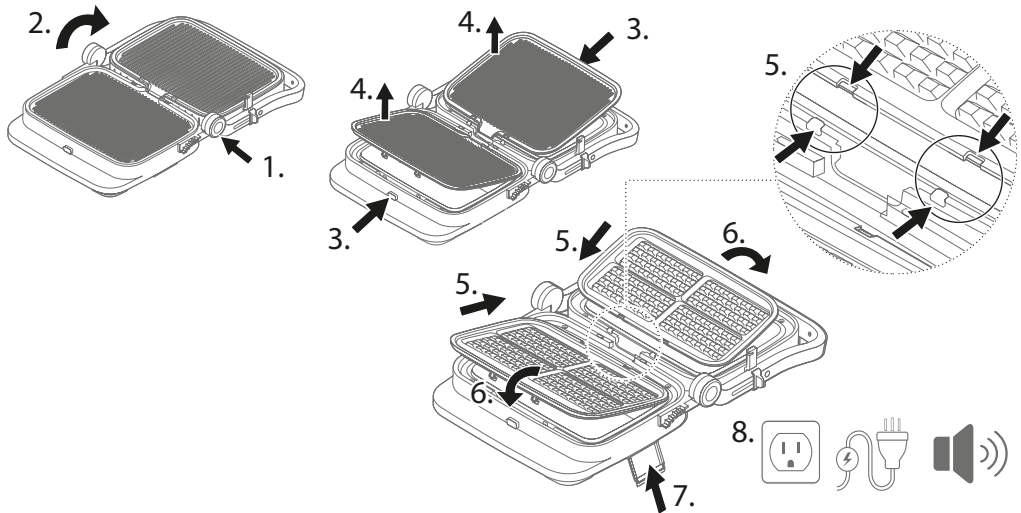
Steak		
	→	→ Medium rare
	→	→ Medium
	→	→ Well-done
Burger		
	→	→ Medium rare
	→	→ Medium
	→	→ Well-done

Fish		
	→	→ Glazed
	→	→ Well-done
Poultry		
Panini		
	→	→
	→	→
	→	→
Waffle		

2 Programme Gaufre



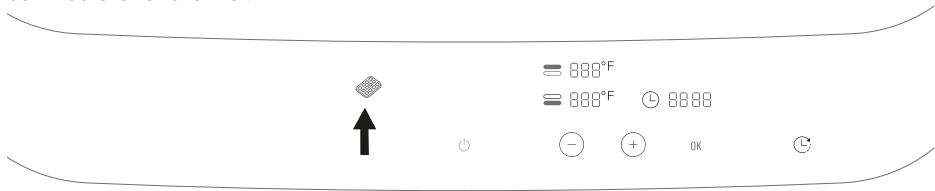
Insertion des plaques à gaufres : Appuyez sur le bouton de libération du barbecue situé sur le côté droit. Ouvrez complètement l'appareil. Appuyez sur le bouton de libération des plaques de grill et retirez les plaques de grill. Insérez les plaques à gaufres par l'arrière dans les crochets correspondants du grill. Poussez ensuite les côtés extérieurs vers le bas jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible. Poussez le bac de récupération des graisses dans le grill.




Avant la première utilisation, graissez les plaques. Appuyez sur le symbole de gaufre et faites fonctionner le gaufrier avec les plaques fermées pendant environ 8 minutes. Éteignez et débranchez le gaufrier, puis laissez-le refroidir.

Utilisation : Fermez les plaques et appuyez sur le symbole de gaufre. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur « + » ou « - » sur l'écran. Confirmez avec OK. L'affichage de la température clignote jusqu'à ce que les plaques aient atteint la température sélectionnée (deux bips). Dès que les plaques sont chaudes, vous pouvez verser délicatement la pâte à gaufres dans les quatre compartiments de la plaque inférieure à l'aide d'une louche. Ne versez que la quantité de pâte nécessaire pour recouvrir la plaque inférieure. Cette opération doit être effectuée rapidement, sinon les gaufres ne cuiront pas uniformément. Fermez la plaque supérieure et attendez que la pâte à gaufres soit cuite.

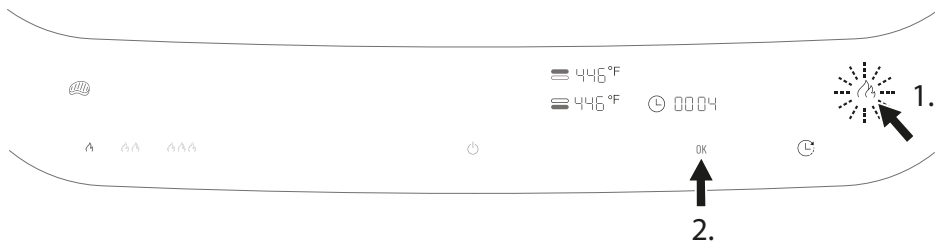
Remarque : N'ouvrez pas les plaques avant la fin du temps de cuisson afin que la pâte à gaufres ne se déchire pas. Le programme de gaufre doit être désactivé manuellement, sinon il continuera à fonctionner.




3 Fonction de cuisson intensive

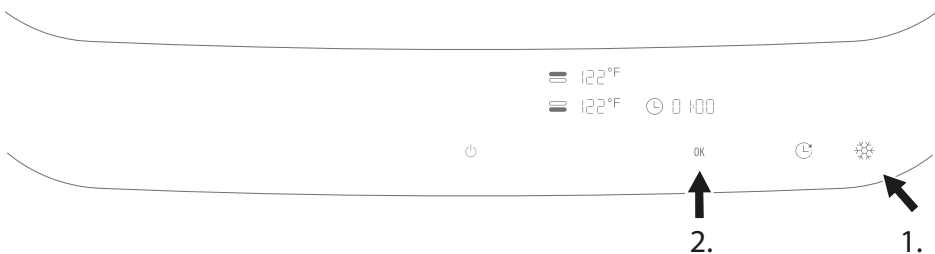
 Pour les programmes automatiques, vous pouvez faire griller à pleine puissance pendant les 60 dernières secondes en appuyant sur le symbole de cuisson intensive. Le symbole commence à clignoter. Confirmez la sélection du programme avec OK, vous entendrez un long bip.

Remarque : Le symbole de cuisson intensive continuera à clignoter jusqu'à ce que la cuisson soit terminée, sinon il s'éteindra.




4 Décongélation

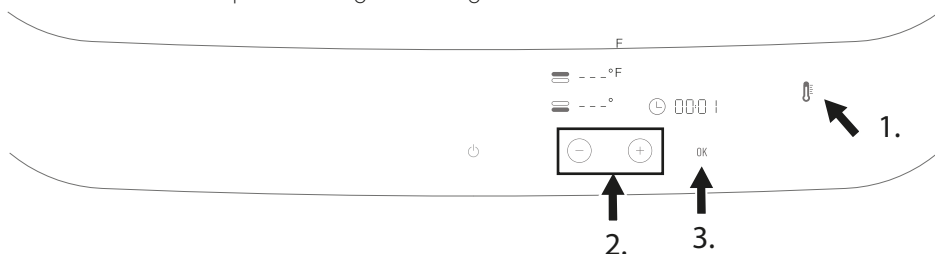
 Appuyez sur le symbole de décongélation. La température pré-réglée de 122 °F / 50 °C s'affiche, ainsi que la durée. Pour modifier la durée de décongélation, consultez le chapitre intitulé **Réglage manuel de la durée du programme / de la minuterie**. Confirmez la sélection du programme avec OK, vous entendrez un long bip.




5 Régler manuellement la température du gril

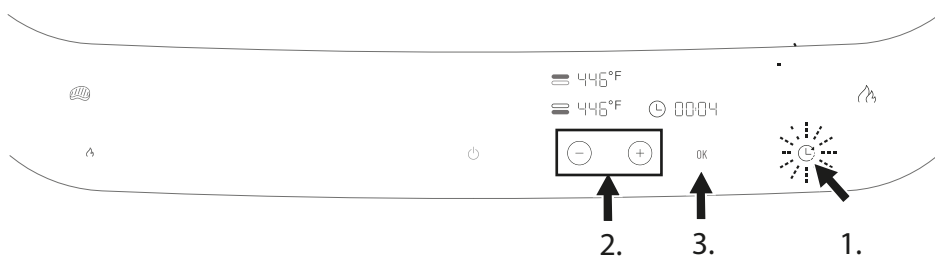
 Appuyez une fois sur le symbole de température pour régler les deux plaques simultanément. Appuyez deux fois sur le symbole de température pour régler uniquement la plaque supérieure. Appuyez trois fois sur le symbole pour régler uniquement la plaque inférieure. La température correspondante peut être modifiée à l'aide des touches de réglage « + » et « - ». Après avoir confirmé une fois avec OK, vous pouvez régler une minuterie à l'aide des touches de réglage « + » et « - ».


Remarque : La minuterie émettra quatre bips une fois le temps écoulé. Le gril doit être éteint manuellement si la température du gril a été réglée manuellement.

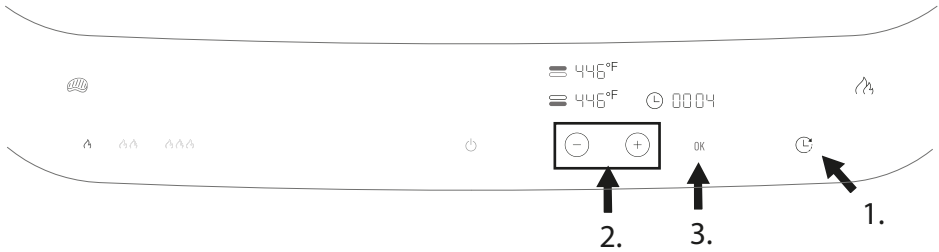


6 Régler manuellement la durée du programme/la minuterie

 Utilisez le symbole de la minuterie pour régler la durée de cuisson des programmes automatiques ou régler manuellement la durée de cuisson du gril. Le symbole clignote et les boutons plus/moins apparaissent. Réglez l'heure et confirmez avec OK. La minuterie démarre. Pour les programmes automatiques, elle clignote jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, puis un double bip retentit, l'affichage reste allumé et le compte à rebours commence.



 Appuyez sur le symbole de la minuterie pour régler la durée. Utilisez les touches plus/moins pour régler. Si aucune action n'est effectuée pendant 3 secondes, la minuterie se réinitialise et les symboles disparaissent.

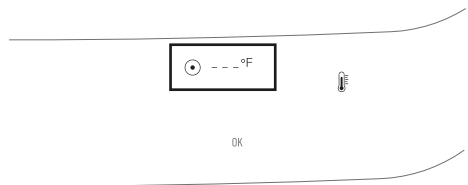
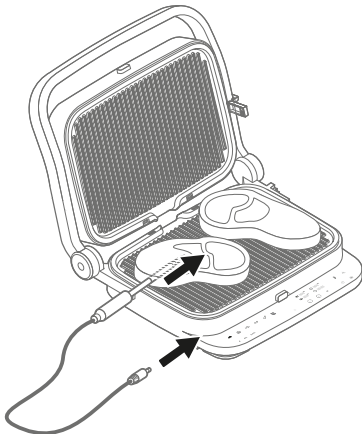


7 Température à cœur - programme de cuisson automatique

Branchez le thermomètre du gril. Branchez le thermomètre du gril. L'indicateur de température à cœur s'affiche à l'écran, les symboles correspondant aux fonctions de gaufre et minuterie disparaissent.

Sélectionnez le programme souhaité, une valeur prédéfinie s'affiche dans l'indicateur de température à cœur. Confirmez la sélection du programme avec OK, vous entendrez un long bip. L'affichage de la température à cœur continue de clignoter jusqu'à ce que la plaque de gril atteigne la température préréglée (double bip).

Insérez le thermomètre à gril dans l'aliment de manière latérale jusqu'à ce que la pointe se trouve au centre de l'aliment, puis placez-le sur la plaque de gril. La température actuelle et la température à cœur programmée s'affichent en alternance sur l'affichage de la température à cœur. Lorsque la température à cœur a atteint la valeur réglée, quatre bips retentissent pour signaler que le programme est terminé.



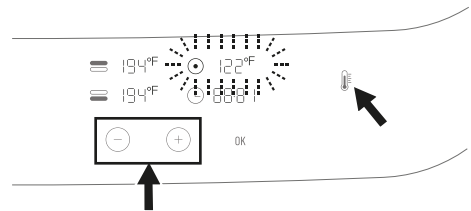
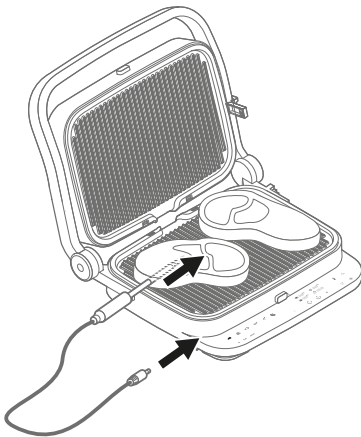
Risque de brûlures. Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche pour déplacer les aliments.

8 Température à cœur - réglage manuel

Branchez le thermomètre du gril. L'indicateur de température à cœur s'affiche à l'écran, les symboles correspondant aux fonctions de sandwich et durée du programme disparaissent.

Appuyez sur le symbole de température du gril et réglez la température souhaitée de la plaque à l'aide des touches de réglage « + » et « - » comme décrit au point 4. **Réglez manuellement la température de cuisson.** Confirmez avec OK. La température à cœur peut désormais être modifiée. Appuyez ensuite sur OK et, si vous le souhaitez, programmez une minuterie supplémentaire d'une durée maximale de 60 minutes pour des aliments supplémentaires. Une fois la minuterie réglée et le gril en mode manuel, le gril doit être réglé à la main. L'affichage de la température à cœur continue de clignoter jusqu'à ce que les plaques du gril atteignent la température préréglée.

Insérez le thermomètre pour gril dans les aliments et placez-le sur la plaque de gril. La température réglée et la température actuelle à l'intérieur des aliments s'affichent en alternance sur l'écran de température à cœur. Vous entendrez trois bips lorsque la température à cœur aura atteint la valeur préréglée. Vous entendrez quatre bips lorsque le temps de cuisson sera écoulé. Le gril doit être éteint manuellement.



Risque de brûlures. Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche pour déplacer les aliments.

9 Annuler une entrée ou un programme en cours

Appuyez brièvement une fois sur le bouton Marche/Arrêt. Vous entendrez un bip court ; l'affichage de base apparaîtra. Au bout de 5 minutes, l'appareil entrera automatiquement en mode veille.

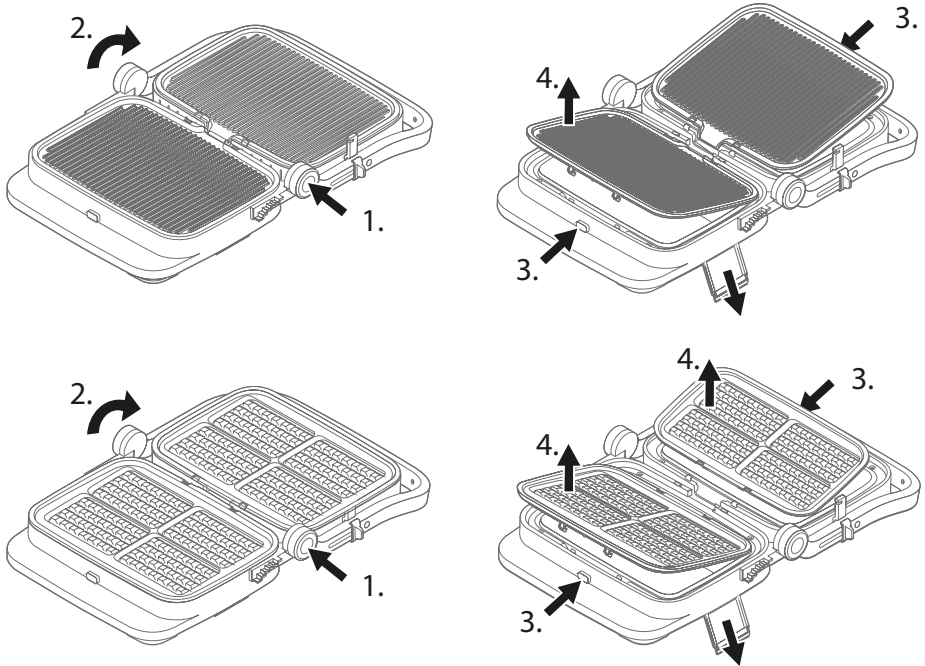
Nettoyage et entretien



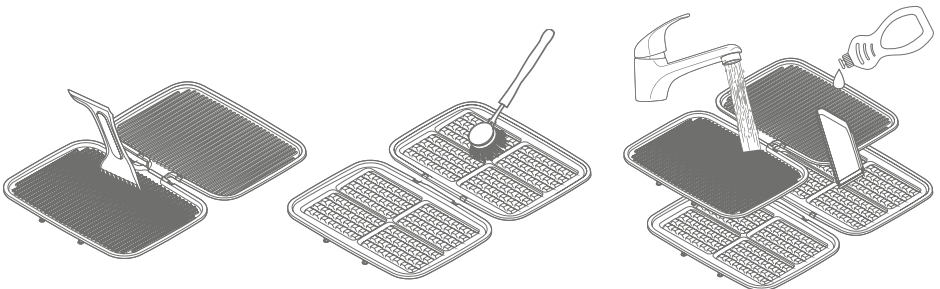
Risque de brûlures dues à des composants chauds. Laissez le grill refroidir complètement avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

1 Retirer et nettoyer les plaques de grill

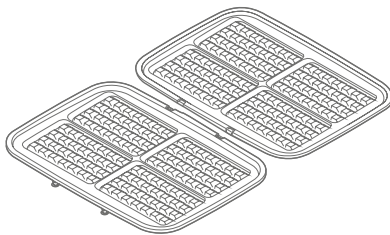
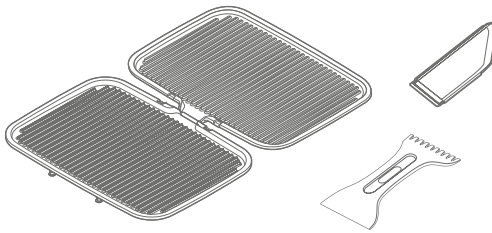
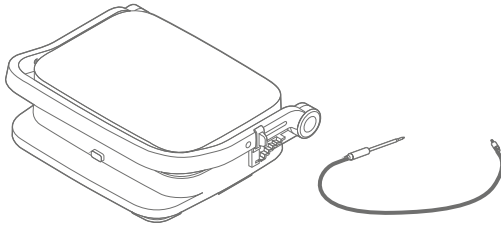
Appuyez sur le bouton de charnière situé sur le côté droit et ouvrez complètement l'appareil. Retirez les plaques de grill/gaufrier et le bac de récupération des graisses.



Retirez ensuite les résidus de cuisson les plus grossiers à l'aide du grattoir fourni avec votre grill ou d'une brosse à vaisselle. Nettoyez les plaques de grill/gaufrier et le bac de récupération des graisses sous l'eau courante avec un détergent pour vaisselle.



Après chaque utilisation, essuyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de chiffons en microfibras, car ceux-ci peuvent rayer la surface du boîtier.

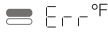


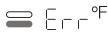
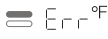









Messages d'erreur

Un message d'erreur sera signalé par dix bips.



Risque de brûlures dues à des composants chauds. Laissez le gril refroidir complètement avant d'effectuer les opérations de dépannage et de résolution des erreurs.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement branché à l'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise. Vérifiez le fusible.
Le programme ne démarre pas après avoir cliqué sur OK.	Aucun programme n'a été sélectionné. Aucune valeur appropriée n'a été définie.	Sélectionnez un programme. Sélectionnez une température minimale de 194 °F/ 90 °C pour la plaque de gril. Réglez la durée du programme automatique sur plus d'une minute.
 	La plaque de gril supérieure n'est pas correctement insérée.	Éteignez l'appareil, insérez correctement la plaque de gril supérieure et redémarrez l'appareil.
 	La plaque de gril inférieure n'est pas correctement insérée.	Éteignez l'appareil, insérez correctement la plaque de gril inférieure et redémarrez l'appareil.
 	Les deux plaques de gril n'ont pas été correctement insérées.	Éteignez l'appareil, insérez correctement les plaques de gril et redémarrez l'appareil.
 	Le thermomètre du gril n'est pas installé correctement.	Éteignez l'appareil, insérez la pointe du thermomètre du gril dans les aliments et redémarrez l'appareil.
 	L'appareil est défectueux.	Éteignez l'appareil et contactez le service à la clientèle.
 	L'appareil est défectueux.	Éteignez l'appareil et contactez le service à la clientèle.

Service à la clientèle

Si vous rencontrez des problèmes avec votre gril, veuillez contacter notre service à la clientèle.

Vous trouverez des informations détaillées concernant le service, les réparations, les garanties et l'enregistrement du produit sur www.zwilling.com/service.

Accessoires

Vous trouverez les accessoires adaptés à votre appareil sur www.zwilling.com.

Mise au rebut



Le symbole de « poubelle barrée » signifie que les appareils électriques et électroniques (DEEE) doivent être éliminés séparément. Les appareils de ce type peuvent contenir des substances dangereuses nocives pour l'environnement. Ne jetez pas cet appareil ni son emballage dans les ordures ménagères non triées. La mise au rebut doit être effectuée dans un point de collecte désigné pour les appareils électriques et électroniques usagés. Vous contribuez ainsi à la protection des ressources et de l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur, ZWILLING (www.zwilling.com/service) ou les autorités locales compétentes.

Les enfants ne doivent en aucun cas être autorisés à jouer avec des sacs en plastique et des matériaux d'emballage, car cela présente un risque de blessure et/ou d'étouffement. Conservez les matériaux de ce type dans un endroit sûr ou éliminez-les de manière écologique.

Información de seguridad importante

Lea toda la información e instrucciones de seguridad. El incumplimiento de la información e instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.

CONSERVE TODA LA INFORMACIÓN Y LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA FUTURAS CONSULTAS.

El asador de contacto (en lo sucesivo, el "aparato") debe utilizarse exclusivamente para asar alimentos en espacios cerrados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede provocar lesiones graves o daños en el aparato.

El aparato está destinado al uso doméstico. No está concebido para el uso comercial. El aparato puede utilizarse en los siguientes entornos domésticos:

- en cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras zonas comerciales
- en empresas agrícolas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos similares
- en hostales

Este aparato no debe ser utilizado ni manejado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión que lo acompaña fuera del alcance de los niños.

Este equipo no está concebido para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.

No se permite que los niños jueguen con el aparato. Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos.

No se permite que los niños jueguen con los materiales de empacado. Esto supone un riesgo de asfixia.

Antes de cada uso, compruebe que el aparato no esté dañado. Si determina que se han producido daños durante el envío, póngase en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente (consulte "Servicio de atención al cliente"). Nunca utilice un aparato roto o dañado ni accesorios defectuosos.

Si se produce un defecto, el aparato debe repararse. El aparato no contiene componentes que pueda reparar el usuario.

Nunca desatornille el aparato ni realice modificaciones técnicas.

Incluso cuando el aparato esté apagado, hay voltaje en su interior mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente.

Retire el enchufe después de cada uso en caso de peligro o si se han producido daños. Por esta razón, mantenga la toma de corriente en la que se ha enchufado el aparato en un lugar fácilmente accesible.

No transporte ni mueva el aparato mientras se esté utilizando.

Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de atención al cliente del fabricante o por una persona con calificación similar para evitar riesgos.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador o un sistema de telecontrol independiente (control remoto).

Utilice el aparato solo si el voltaje indicado en la placa coincide con el voltaje de su toma de corriente.

Coloque el aparato sobre una superficie seca, nivelada y antideslizante.

No coloque el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de fuentes de calor intensas.

No utilice el aparato al aire libre ni en habitaciones con mucha humedad.

Nunca utilice el aparato sin la placa para la parrilla.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

Los alimentos para asar pueden quemar. Nunca utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas, telas, armarios). La zona por encima del aparato siempre debe estar despejada y sin obstáculos.

Nunca utilice el aparato cerca de materiales combustibles que puedan inflamarse fácilmente, por ejemplo, gasolina o alcohol.

No coloque el aparato sobre superficies que puedan inflamarse fácilmente (por ejemplo, servilletas de papel).



La superficie exterior del aparato puede calentarse mucho mientras está en funcionamiento. Siempre use el mango o, si es necesario, guantes de cocina.

Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no esté utilizando el aparato. No deje el aparato sin vigilancia durante el asado.

Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo o repararlo.

Nunca toque el cable de alimentación con las manos mojadas. No toque el aparato con las manos mojadas cuando esté en funcionamiento o cuando el aparato esté sobre una superficie mojada.

Cuando desconecte el enchufe de la toma de corriente, hágalo siempre jalando directamente el enchufe. No transporte el aparato por el cable de alimentación.

Asegúrese de que el cable de alimentación no quede doblado o aprisionado y de que el cable de alimentación y el aparato no entren en contacto con fuentes de calor (por ejemplo, placas de cocción, llamas de quemadores).

No deje que el cable de alimentación se caiga o se doble. Después de utilizarlo, guarde el cable en el compartimento para cables situado en la parte inferior del aparato.

Retire o cambie las placas de la parrilla solo si el aparato se ha enfriado completamente.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo limpie en un fregadero ni lo coloque en el lavavajillas.

No vierta agua fría ni líquidos inflamables sobre las placas calientes del asador.

Transporte y limpie el aparato solo después de que se haya enfriado completamente.

No utilice utensilios de limpieza duros para limpiar el aparato, como estropajos de acero, ni productos de limpieza corrosivos o abrasivos.

Antes de guardar el aparato: Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente.







Guarde el aparato en un lugar fresco y seco al que no puedan acceder los niños ni los animales domésticos.

El equipo cuenta con un cable eléctrico corto para evitar el riesgo de lesiones al enredarse o tropezar con un cable de mayor longitud.

Si se usa un cable de extensión:

- 1) Los valores indicados de conexión eléctrica del cable o del cable de extensión deben ser al menos iguales o superiores que los valores de conexión eléctrica del aparato.
- 2) El cable no deberá colocarse de modo que quede colgado sobre los bordes de encimeras o mesas, donde los niños pueden tirar del cable o tropezar de forma no intencionada.
- 3) Si el aparato tiene un enchufe de 3 patas con toma de tierra, el cable o el cable de extensión también deberán tener un enchufe de 3 patas con toma de tierra.

Símbolos utilizados

	Lea atentamente el manual de instrucciones en su totalidad y consérvelo para consultas futuras.
	¡PRECAUCIÓN! Posible riesgo de accidente y lesiones, así como graves daños materiales.
	Riesgo de quemaduras debido a superficies calientes
	No utilice el aparato al aire libre ni en un entorno húmedo.
	Clase de protección I
	El aparato cumple las directivas del marcado de ETL.

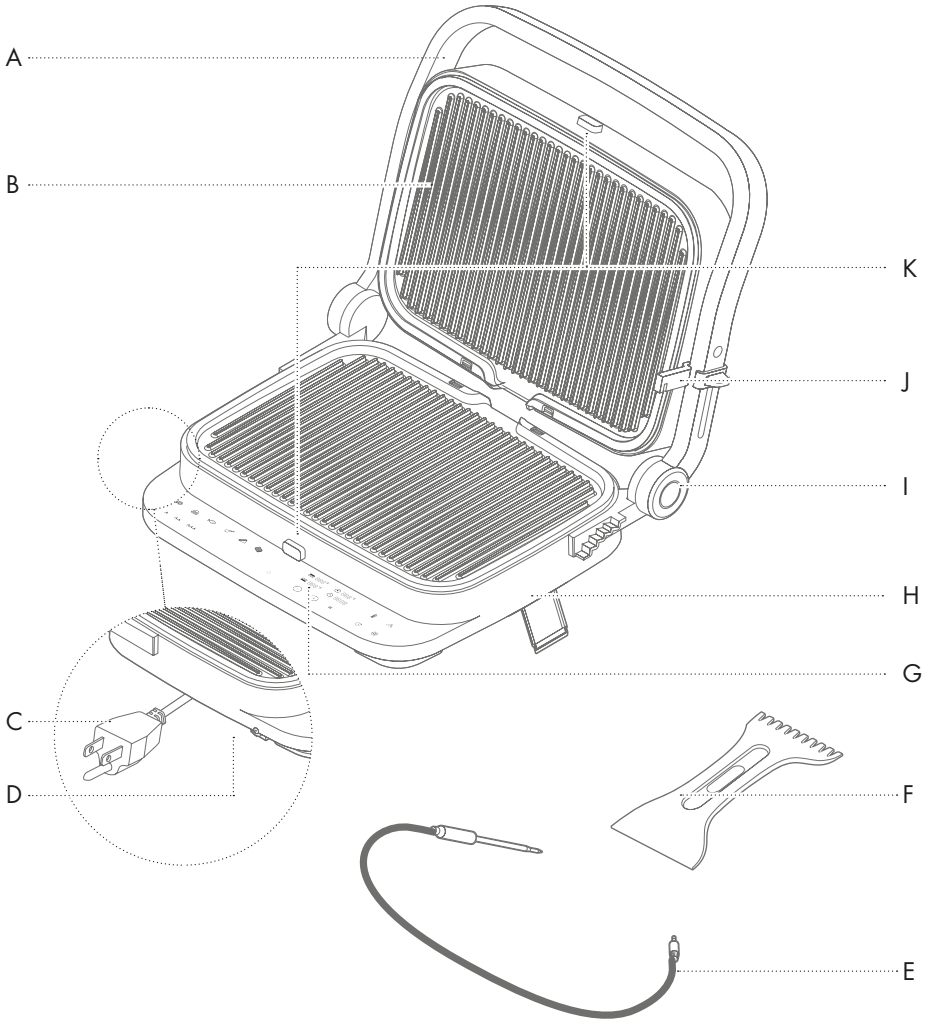
Información técnica

Alimentación	120 V, 60 Hz
Consumo de energía / Potencia	1800 W
Peso	8.13 kg (17.92 lb)
Clase de protección	I
Dimensiones	398 x 321 x 150 mm (15.67" x 12.64" x 5.9")

Contenido

Información de seguridad importante	40
Resumen	43
Pantalla	44
Antes del primer uso	45
Modos de funcionamiento	46
Configuración	48
Funcionamiento	49
Limpieza y mantenimiento	55
Mensajes de error	57
Atención al cliente	58
Accesorios	58
Eliminación	58

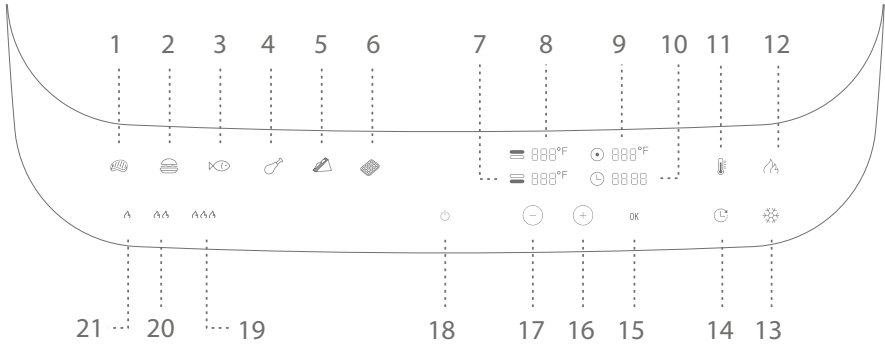
Resumen



A	Mango
B	Placa del asador
C	Cable de alimentación
D	Conexión del termómetro
E	Termómetro del asador
F	Raspador

G	Pantalla
H	Recipiente para la grasa
I	Dispositivo de desbloqueo de barbacoa
J	Separadores y mecanismo de bloqueo
K	Botón de liberación de la placa del asador

Pantalla



1	Programación para bistec	12	Función de mejora
2	Programación para hamburguesas	13	Función de descongelación
3	Programación para pescado	14	Temporizador
4	Programación para pollo	15	Botón de confirmación
5	Programación para panini	16	Botón para ajustar tiempo/temperatura +
6	Programación para gófre	17	Botón para ajustar tiempo/temperatura -
7	Temperatura de la placa inferior del asador	18	Botón de encendido/apagado
8	Temperatura de la placa superior del asador	19	Nivel de cocción Bien cocinado
9	Pantalla de la temperatura central (solo con termómetro para asador)	20	Nivel de cocción Medio
10	Pantalla del temporizador	21	Nivel de cocción Poco cocinado
11	Temperatura manual del asador		

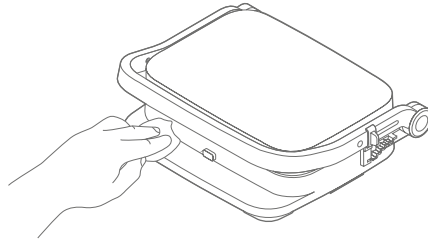
Antes del primer uso

Retire todos los materiales de empaque, deséchelos de forma respetuosa con el medio ambiente o guárdelos para un futuro almacenamiento del aparato. Inspeccione el aparato y los accesorios que lo acompañan para asegurarse de que no tengan daños y estén completos.

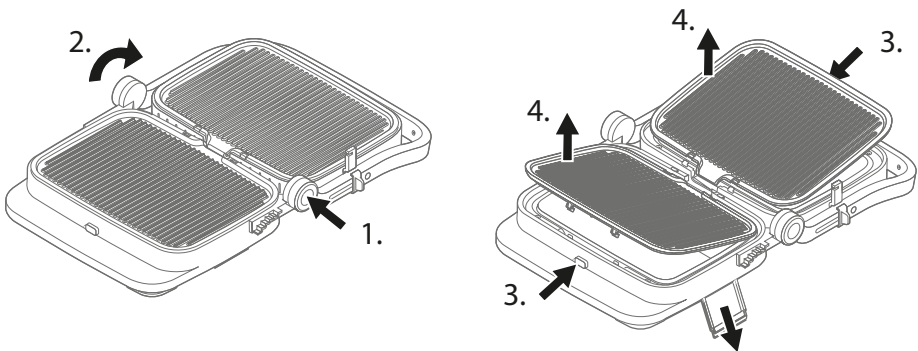
Nota: No utilice el aparato si detecta piezas dañadas o que falten. Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente (véase el capítulo "Atención al cliente").

Limpieza

Antes de utilizar el aparato, límpielo con un paño húmedo.



Pulse el botón de desbloqueo de barbacoa / desbloqueo de bisagras situado en el lado derecho y abra completamente el aparato. Pulse el botón de desbloqueo de las placas del asador, retire las placas del asador y el recipiente recogegrasa y límpielo todo con detergente lavavajillas. Seque las placas del asador con cuidado y asegúrese de que se hayan eliminado todos los residuos de los productos de limpieza.



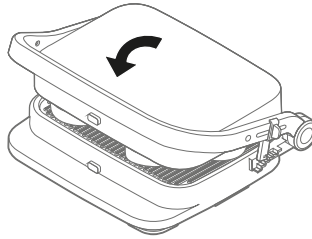
Modos de funcionamiento



¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de haber introducido el recipiente recogegrasa. Revise regularmente el recipiente a fin de evitar una acumulación excesiva de grasa.

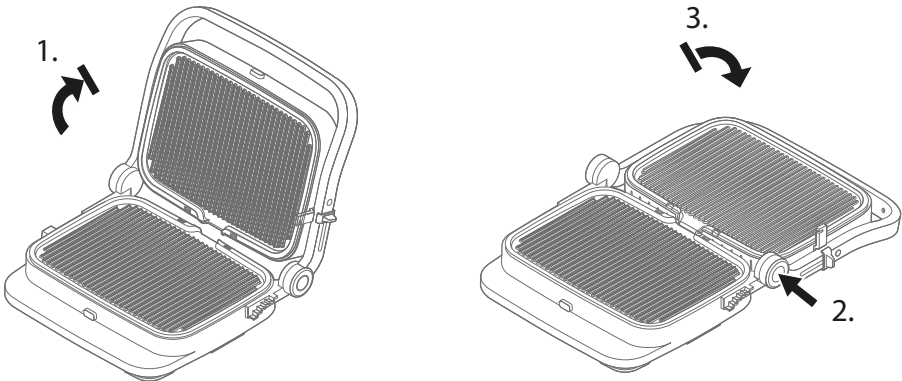
1 Asador de contacto (posición cerrada)

La placa superior del asador se ajusta automáticamente al grosor de los alimentos colocados en la placa inferior. Utilice la posición del asador de contacto a fin de cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme.



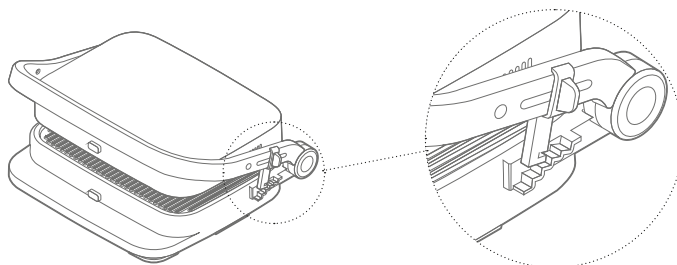
2 Abra el asador (modo barbacoa)

Cuando está completamente abierto y ambas placas están planas, el asador estará en modo barbacoa. Ambas placas estarán niveladas y formarán una gran superficie de asado. Se pueden cocinar diferentes alimentos en la superficie izquierda y derecha del asador a diferentes temperaturas.



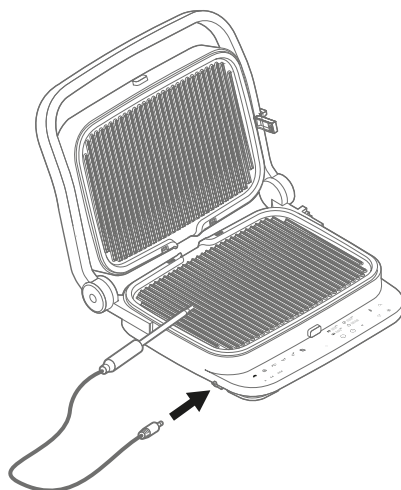
3 Horno asador

Utilice el separador para ajustar la distancia deseada entre las dos placas del asador. Coloque los alimentos en la placa inferior del asador y baje la placa superior del mismo hasta que quede cerca de los alimentos. Esta posición es perfecta para alimentos muy espesos que deben cocinarse lenta y uniformemente, para preparar platos de queso fundido y alimentos blandos que no deben aplastarse. También se recomienda su uso para verduras con un alto contenido en agua, ya que permite que el agua se evapore sin obstáculos.



4 Uso del termómetro del asador

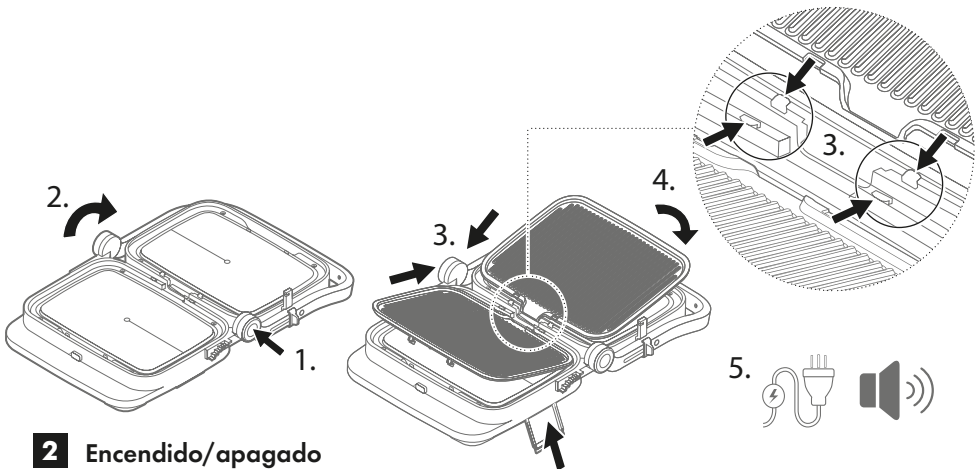
El termómetro del asador que viene con el aparato puede colocarse para medir la temperatura central. Para ello, introduzca el conector para termómetro situado en la parte inferior izquierda del aparato. En la pantalla aparecerá el indicador de la temperatura central y desaparecerán los símbolos de las funciones de gofres y duración de la programación. Para conocer las posibilidades de ajuste, consulte el capítulo **Funcionamiento - Temperatura central**.




Configuración

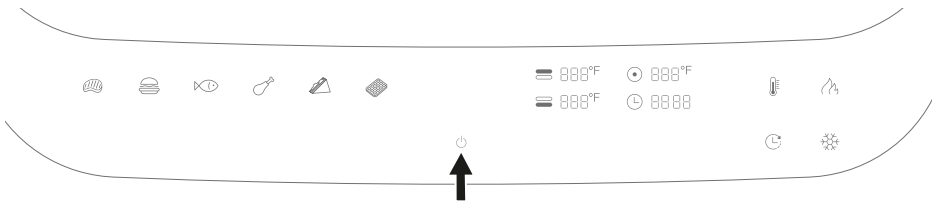
1 Conexión

Pulse el botón de desbloqueo de la barbacoa situado en el lado derecho y abra completamente el aparato. Alinee la parte inferior de la placa del asador con las pestañas de la parte interior de cada placa. Deslice la placa del asador en las pestañas y, a continuación, presione el otro lado de la placa. A continuación, empuje los lados exteriores hacia abajo hasta que se escuche cuando encajen. Introduzca el recipiente recogegrasa en el asador. Solo después debe conectar el cable de conexión a una toma adecuada (véase el capítulo "Información Técnica"). Escuchará un pitido largo y todas las funciones aparecerán en la pantalla. El botón de encendido/apagado permanecerá visible.




2 Encendido/apagado

 Pulse el botón de encendido/apagado y manténgalo pulsado durante 1 segundo. Se escuchará un pitido largo. En la pantalla aparecerá el menú básico de selección de símbolos (véase la figura). La temperatura central solo aparecerá si se ha conectado el termómetro para asador.



2 Seleccionar grados Fahrenheit/ Celsius

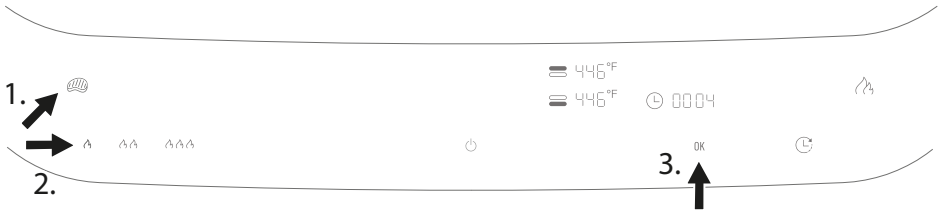
 Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius, pulse el botón de temperatura durante 5 segundos, después de encender el asador.

Funcionamiento



¡PRECAUCIÓN! Riesgo de quemaduras debido a las piezas calientes. Toque el asador solamente por el mango o en la pantalla durante el funcionamiento. Deje que las demás piezas se enfríen completamente antes de tocarlas. No levante ni mueva el asador caliente.

1 Seleccione el programa de cocción automática



Seleccione un programa de cocción automática presionando el símbolo correspondiente. Ajuste el nivel de cocción a partir de la tabla pulsando el símbolo de la llama correspondiente. El símbolo parpadeará. Confirme pulsando OK. Se escuchará un pitido largo. El tiempo preajustado puede ajustarse pulsando el símbolo del temporizador con los botones "+" y "-". Parpadeará hasta que se alcance la temperatura ajustada (dos pitidos). Pulse el símbolo Boost (mejora) según sea necesario para cocinar a máxima potencia durante los últimos 30 segundos. Al final de la programación, se oirá un pitido largo y aparecerá la pantalla básica. El botón de encendido/apagado permanecerá visible.

Precalentamiento:

Deje que el asador se precaliente antes de añadir los alimentos (aprox. 7 minutos). El tiempo de calentamiento puede variar en función de la programación, la temperatura programada y la temperatura base del asador. Emitirá un pitido cuando el ciclo de precalentamiento haya finalizado y el asador esté listo para usarse.

Bistec

- → Medium rare
- → Medium
- → Well-done

Hamburguesas

- → Medium rare
- → Medium
- → Well-done

Pescado

- → Glazed
- → Well-done

Pollo



Panini

- → →

Gofres

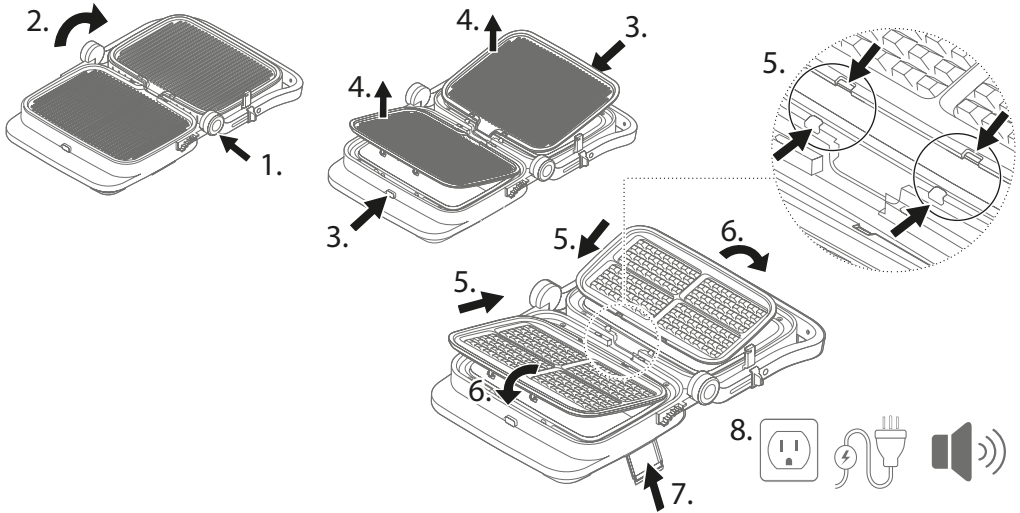


2 Programación para gofres



Colocación de las placas para gofres: Pulse el botón de desbloqueo/liberación de la barbacoa situado en el lado derecho. Abra completamente el aparato. Pulse el botón de desbloqueo de las placas del asador y retírelas.

Introduzca las placas para gofres por los lados traseros en los ganchos correspondientes del asador. A continuación, empuje los lados exteriores hacia abajo hasta que se escuche cuando encajen. Introduzca el recipiente recogegrasa en el asador.

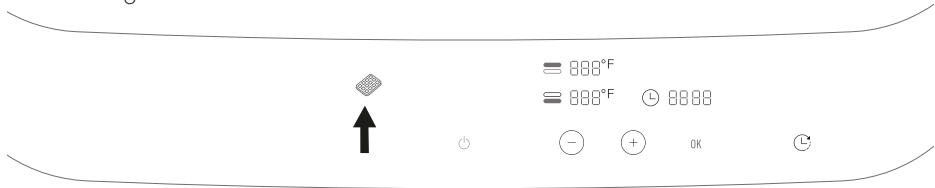


Engrase las placas antes del primer uso. Presione el símbolo de gofres y active la función para gofres con las placas cerradas durante unos 8 minutos. Apague la placa para gofres, desconéctela y deje que se enfríe.

Uso: Cierre las placas y pulse el símbolo de gofres. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando "+" o "-" en la pantalla. Confirme con OK.

El indicador de temperatura parpadeará hasta que las placas hayan alcanzado la temperatura ajustada (dos pitidos). En cuanto las placas se hayan calentado, puede verter con cuidado la masa de gofres en los cuatro compartimentos de la placa inferior utilizando un cucharón. Rellene con masa solo lo suficiente para cubrir el plato inferior. El proceso de relleno debe hacerse rápidamente, de lo contrario los gofres no se dorarán uniformemente. Cierre la placa superior y espere hasta que la masa de gofres esté cocinada.

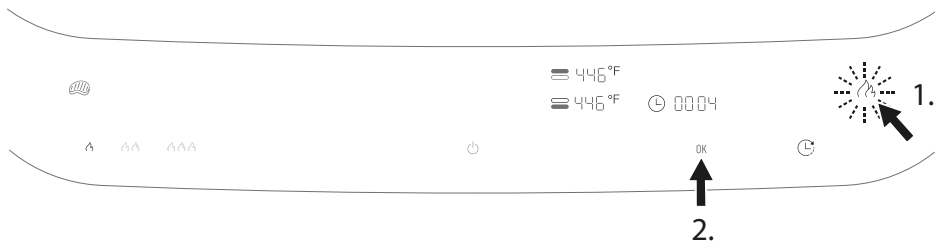
Nota: No abra las placas hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción para que no se rompa la masa de gofres. El programa de gofres debe apagarse manualmente, de lo contrario seguirá funcionando.



3 Función Boost (mejora)

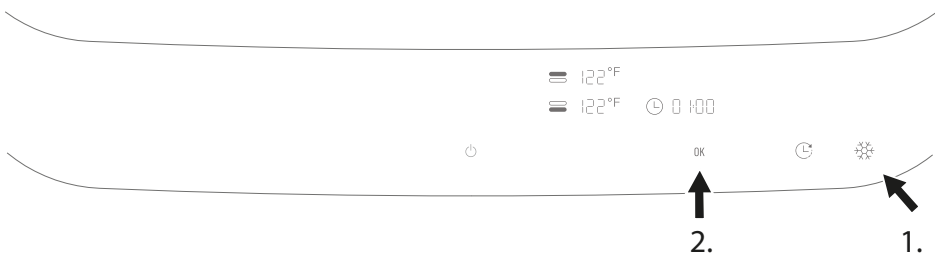
En los programas automáticos, puede asar a máxima potencia durante los últimos 60 segundos pulsando el símbolo de mejora. El símbolo comenzará a parpadear. Confirme la selección del programa con OK, oírá un pitido largo.

Nota: El símbolo de mejora seguirá parpadearo hasta que se complete la mejora, de lo contrario se apagará.




4 Descongelación

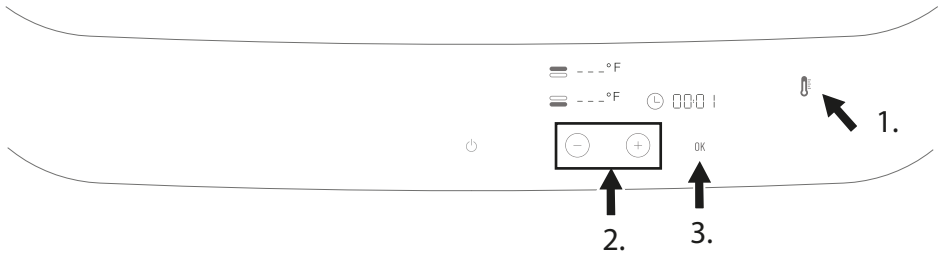
Pulse el símbolo de descongelación. Se mostrará la temperatura preajustada de 50 °C/ 122 °F, junto con la hora. Para modificar el tiempo de descongelación, consulte el capítulo **Ajuste manual de la duración del programa / temporizador**. Confirme la selección del programa con OK, oírá un pitido largo.




5 Ajuste manual de la temperatura de asado

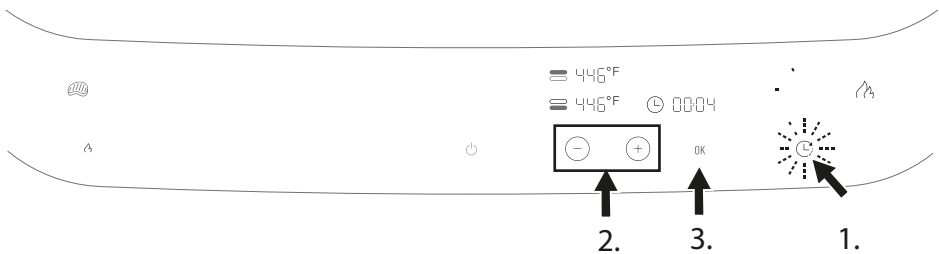
 Pulse el símbolo de temperatura 1 vez para ajustar ambas placas simultáneamente. Pulse 2 veces el símbolo de temperatura para ajustar solo la placa superior. Pulse el símbolo 3 veces para ajustar solo la placa inferior. La temperatura correspondiente puede modificarse con las teclas de ajuste "+" y "-". Después de confirmar una vez con OK, se puede ajustar un temporizador con las teclas de ajuste "+" y "-".


Nota: El temporizador emitirá cuatro pitidos una vez transcurrido el tiempo. El asador debe apagarse manualmente si su temperatura se ha ajustado manualmente.

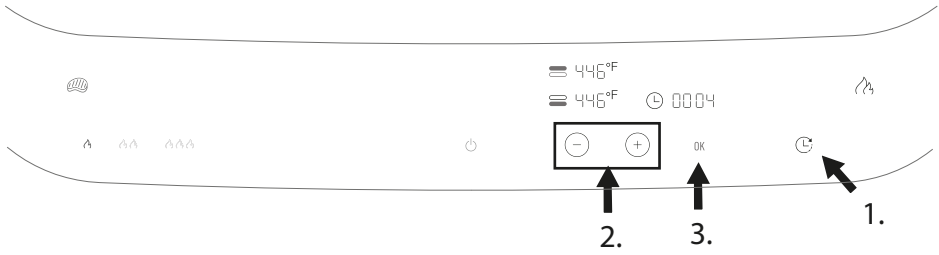


6 Ajuste manual de la duración de la programación/temporizador

 Utilice el símbolo del temporizador para ajustar el tiempo de cocción de las programaciones automáticas o ajustar manualmente el tiempo de asado. El símbolo parpadeará y aparecerán los botones más/menos. Ajuste el tiempo y confirme con OK. El temporizador se iniciará. Para los programas automáticos, parpadea hasta que se alcanza la temperatura programada, entonces suena un doble pitido, la pantalla permanece encendida y comienza la cuenta atrás.



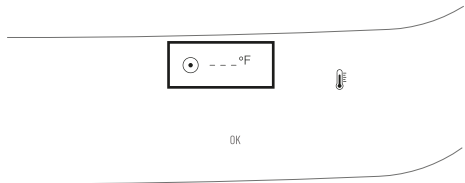
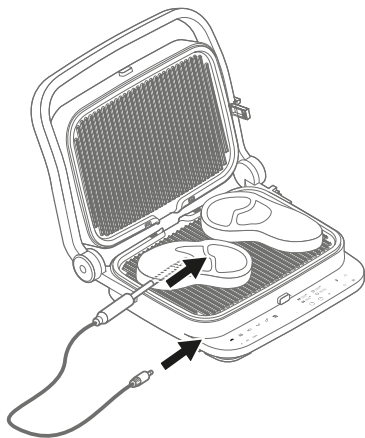
 Pulse el símbolo del temporizador para ajustar la duración. Utilice más/menos para ajustar. Si está inactivo durante 3 segundos, el temporizador se reinicia y los símbolos desaparecerán.




7 Temperatura central: programa automático de cocción

Conecte el termómetro del asador. Conecte el termómetro del asador. En la pantalla aparecerá el indicador de la temperatura central y desaparecerán los símbolos de las funciones de greses y el temporizador.


Seleccione el programa deseado, un valor preestablecido aparecerá en la pantalla de temperatura central. Confirme la selección del programa con OK, oírá un pitido largo. El indicador de la temperatura central seguirá parpadeando hasta que la placa del asador alcance la temperatura preajustada (doble pitido).
 Introduzca el termómetro para asados en el alimento lateralmente hasta que la punta quede en el centro del alimento y colóquelo sobre la placa de asar. La temperatura actual y la temperatura central programada aparecerán alternativamente en la pantalla de temperatura central. Cuando la temperatura central haya alcanzado el valor ajustado, sonarán cuatro pitidos para indicar que el programa ha finalizado.



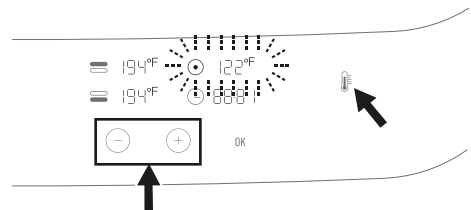
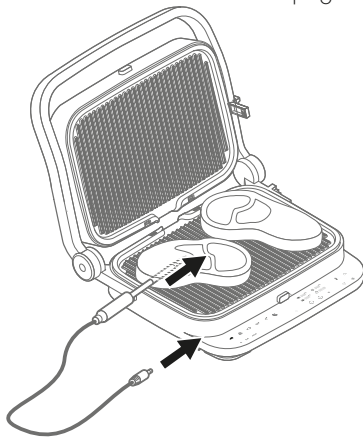
 **Riesgo de quemaduras. Utilice utensilios de barbacoa de mango largo para mover los alimentos.**

8 Temperatura central: ajuste manual

Conecte el termómetro del asador. En la pantalla aparecerá el indicador de la temperatura central y desaparecerán los símbolos de las funciones sándwich y duración de la programación.


 Pulse el símbolo de temperatura del asador y ajuste la temperatura deseada de la placa con las teclas de ajuste "+" y "-", tal y como se describe en 4. **Ajuste manual de la temperatura de asado.** Confirme con OK. Ahora se puede modificar la temperatura central. A continuación, pulse OK y, si lo desea, programe un temporizador adicional de hasta 60 minutos de duración para alimentos adicionales. Cuando el temporizador se ha ajustado y el asador funciona en modo manual, este debe ajustarse manualmente. El indicador de temperatura central seguirá parpadeando hasta que las placas del asador alcancen la temperatura preestablecida.

Introduzca el termómetro para asador en el alimento y colóquelo en la placa del asador. La temperatura ajustada y la temperatura actual del interior del alimento se mostrarán alternativamente en la pantalla de temperatura central. Oirá tres pitidos cuando la temperatura central alcance el valor preestablecido. Oirá cuatro pitidos una vez transcurrido el tiempo establecido. El asador debe apagarse manualmente.



Riesgo de quemaduras. Utilice utensilios de barbacoa de mango largo para mover los alimentos.

9 Cancelar una entrada o un programa en ejecución

 Pulse brevemente el botón de encendido/apagado una sola vez. Oirá un breve pitido y aparecerá la pantalla básica. Transcurridos 5 minutos, el aparato entrará automáticamente en modo de espera.

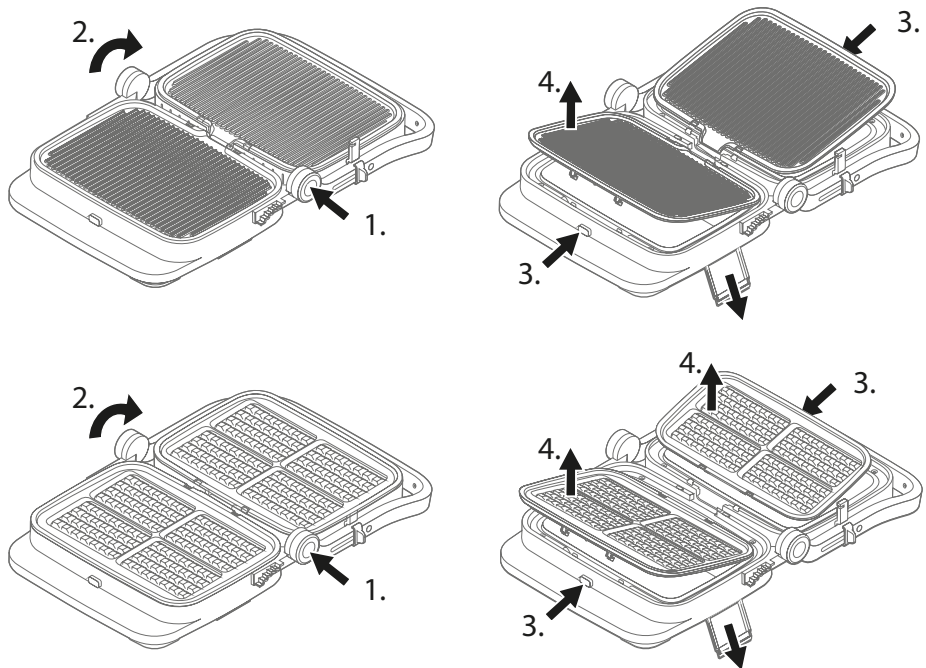
Limpeza y mantenimiento



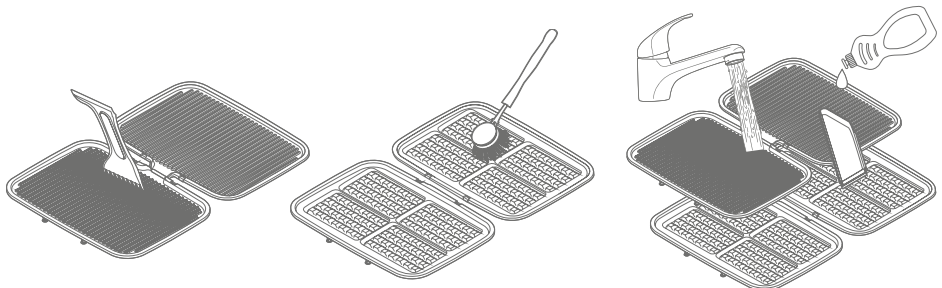
Riesgo de quemaduras debido a las piezas calientes. Deje que el asador se enfríe completamente antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.

1 Retire y limpie las placas del asador

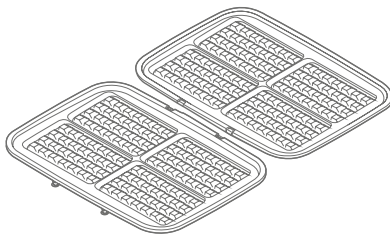
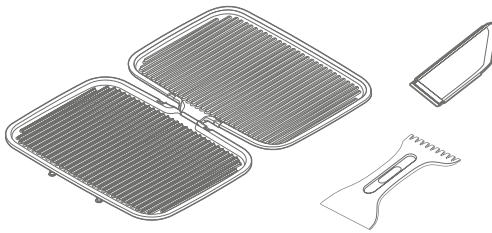
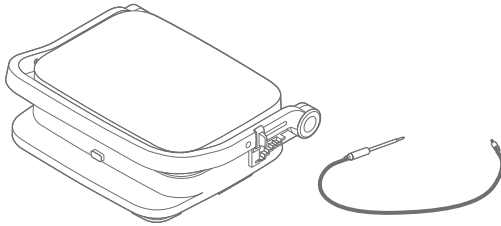
Pulse el botón de bisagra situado en el lado derecho y abra completamente el aparato. Retire las placas de asado/gofres y el recipiente recogegrasa.



A continuación, retire los restos más gruesos del asador utilizando el raspador que se incluye con el aparato o un cepillo lavavajillas. Limpie las placas de asado/gofres y el recipiente recogegrasa con detergente lavavajillas.



Después de cada uso, limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos ni paños de microfibra, ya que pueden provocar finos arañazos en la superficie de la carcasa.


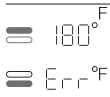
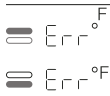
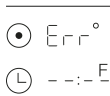
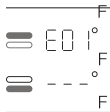
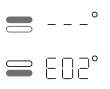


Mensajes de error

Se mostrará un mensaje de error sonoro mediante un tono de diez pitidos.



Riesgo de quemaduras debido a las piezas calientes. Deje que el asador se enfríe completamente antes de realizar tareas de localización y solución de errores.

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está correctamente conectado a la red eléctrica.	Compruebe si la alimentación se ha insertado correctamente en la toma de corriente. Revise el fusible.
La programación no se inicia cuando se pulsa OK.	No se ha seleccionado ninguna programación No se han ajustado los valores adecuados.	Seleccione una programación. Ajuste la temperatura de la placa del asador a un mínimo de 90 °C/ 194 °F. Ajuste la duración de las programaciones de cocción automática a más de 1 minuto.
	La placa superior del asador no se ha insertado correctamente.	Apague el aparato, coloque correctamente la placa superior del asador y vuelva a encender el aparato.
	La placa inferior del asador no se ha insertado correctamente.	Apague el aparato, coloque correctamente la placa inferior del asador y vuelva a encenderlo.
	Ambas placas del asador se han insertado incorrectamente.	Apague el aparato, introduzca correctamente las placas del asador y vuelva a encenderlo.
	El termómetro del asador no se ha instalado correctamente.	Apague el aparato, introduzca la punta del termómetro en el alimento y vuelva a encenderlo.
	El aparato está roto.	Apague el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	El aparato está roto.	Apague el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Atención al cliente

Si tiene problemas con su asador de contacto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.


Encontrará información detallada sobre el mantenimiento, reparaciones, garantías y registro de productos en: www.zwilling.com/service.

Accesorios

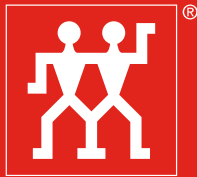
Encontrará accesorios adecuados para su aparato en: www.zwilling.com.

Eliminación



El símbolo del cubo de basura tachado significa que los aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado (WEEE). Los aparatos de este tipo pueden contener sustancias peligrosas nocivas para el medio ambiente. No  deseches este aparato ni el empaque en el que se entregó a la basura doméstica sin clasificar. La eliminación debe realizarse en un punto de recolección designado para aparatos eléctricos y electrónicos viejos. Al hacerlo, contribuye a proteger los recursos y el medio ambiente. Para más información, póngase en contacto con su distribuidor, ZWILLING (www.zwilling.com/service) o con las autoridades de su localidad.

Bajo ninguna circunstancia se debe permitir que los niños jueguen con bolsas de plástico y material de empaquetado, ya que esto supone un riesgo de lesiones o asfixia. Guarde los materiales de este tipo en un lugar seguro o elimínelos de forma respetuosa con el medio ambiente.



ZWILLING



DOWNLOAD APP



MORE INFORMATION
www.zwilling.com

ZWILLING J.A. HENCKELS, LLC
Pleasantville, NY 10570
www.zwilling.com