

Rowenta®

IT

EN



OptiGrill+XL

Istruzioni d'uso
Instructions for use

www.rowenta.com


ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

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

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

- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.
 - Non usare prolunghe elettriche. Se è necessario usare una prolunga, a proprio rischio, usare esclusivamente prolunghe in buone condizioni, dotate di spina con messa a terra e adatte alla potenza dell'apparecchio. Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.
 - Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
 - Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.
 - Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
 - Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- AVVERTENZA!** Non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre di cottura.

Che cosa fare

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

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


Che cosa non fare

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

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

- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.
- Non frapporte fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e l'elemento riscaldante.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

Note e informazioni aggiuntive

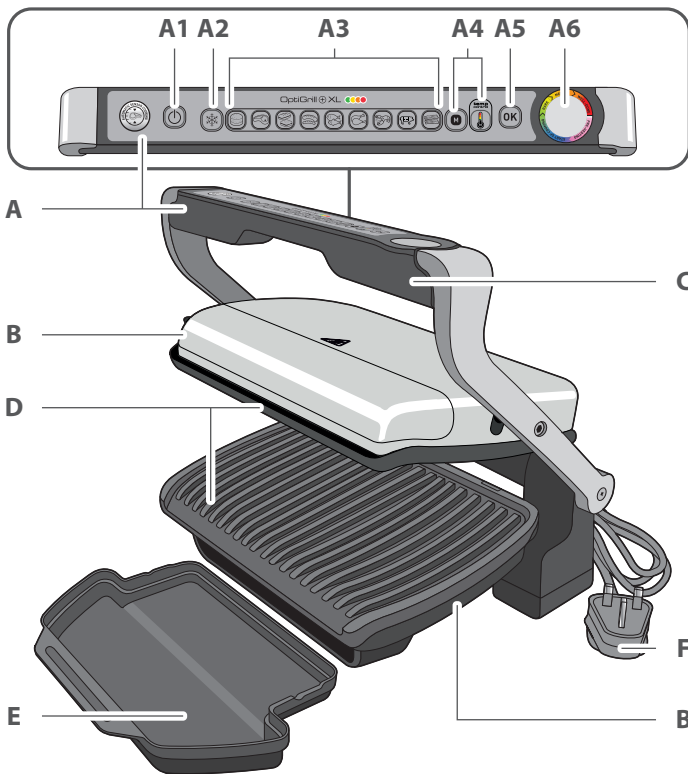
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante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

Protezione ambientale



Salvaguardiamo l'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ➔ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.



Descrizione

A Pannello di controllo

A1 Pulsante Acceso/Spento

A2 Modalità alimenti surgelati

A3 Programmi di cottura automatici

A4 Modalità manuale "4 livelli di temperatura"; consultare la guida di avvio rapido specifica.

A5 Pulsante OK

A6 Indicatore del livello di cottura o della temperatura

B Corpo dell'apparecchio

C Impugnatura

D Piastre di cottura

E Vaschetta raccogli-grassi

F Cavo di alimentazione

Colori dell'indicatore del livello di cottura

IT

pre-riscaldamento



VIOLA LAMPEGGIANTE
Attendere.



VIOLA FISSO
Pre-riscaldamento terminato.
Posizionare gli alimenti.

inizio cottura



BLU
Cottura avviata.



VERDE
All'inizio del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico per avvertire l'utente che il livello "leggermente cotto" sta per iniziare.

mantenimento al caldo
"circa 30 minuti"

cottura in corso - cottura terminata



GIALLO
Leggermente cotto.



ARANCIONE
Mediamente cotto.



ROSSO
Ben cotto.
Cottura terminata.



ROSSO LAMPEGGIANTE
Termine della fase "ben cotto".



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



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

Programmi di cottura



Hamburger



Pesce



Pancetta



Carne rossa



Pollame



Modalità manuale:
griglia tradizionale con
4 livelli di temperatura
disponibili (da 110°C a
285°C)



Panino/sandwich



Frutti di mare

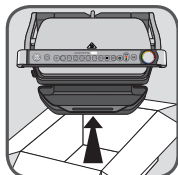
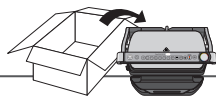


Salsiccia/agnello



Maiale

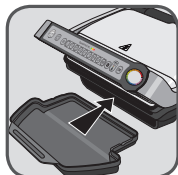
1 • Preparazione



1



2



3



4

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

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

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

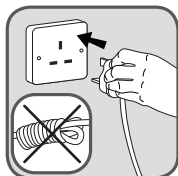
2 • Pre-riscaldamento



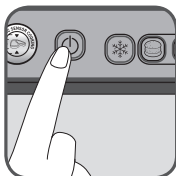
5



6



7



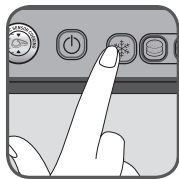
8

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

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

7. Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio prima dell'inizio della fase di pre-riscaldamento. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

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



9



10

9.

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

10.

Selezionare la modalità di cottura appropriata a seconda del tipo di alimento.

Nota, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.

Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

IT

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



11



12

11.

Premere il pulsante "OK": l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.

Nota: se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

12.

Attendere 4-7 minuti.

13.

Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.

Nota: al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.



13

3 • Cottura



14



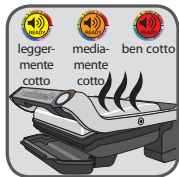
15



16



17



18

14-15.

Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.

Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

16-17.

L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti.

Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. **Nota per alimenti**

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

18.

L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.

Nota: se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.



19



20



21

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

19-20.

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

21.

Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

Cotture sequenziali

Se si desidera cuocere una seconda porzione di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 9), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambiano.

Come cuocere un'altra porzione di alimenti

Al termine della cottura della prima porzione degli alimenti:

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

Importante!

- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

Nota: prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

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

4 • Note



22



23



24



25

22-23-24.

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

25.

Funzione di mantenimento al caldo

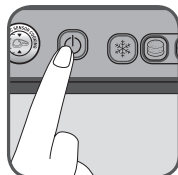
Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore del livello di cottura diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "OK".

Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento automatico dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.

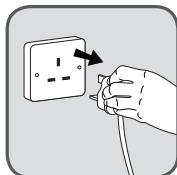
5 • Pulizia e manutenzione



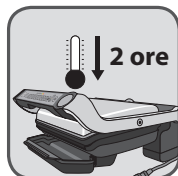
IT



26



27



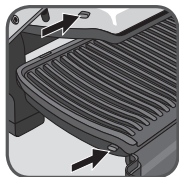
28

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

27. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

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

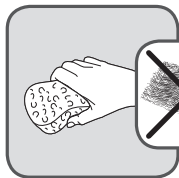
6 • Pulizia



29



30



31



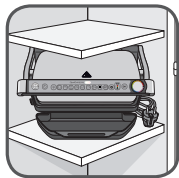
32



33



34



35

29.

Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura. La vaschetta raccogli-grassi e le piastre di cottura sono lavabili in lavastoviglie.

30.

L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto. Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Asciugarle con cura usando della carta assorbente.

31-32.

Non usare raschietti o pagliuzze in metallo né detersivi abrasivi per pulire le piastre, usare esclusivamente spugne o pagliuzze in nylon o materiale plastico. Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

33.

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

34.











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









35.

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

Risoluzione dei problemi













IT

Problema	Causa	Soluzione
<p>Il pulsante  lampeggia</p> <p>+  L'indicatore è acceso di verde</p> <p>+ Il pulsante  lampeggia</p> <p>+ Il pulsante  è acceso</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opzioni possibili: <ul style="list-style-type: none"> Selezionare la temperatura premendo il pulsante , quindi premere il pulsante "OK". Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
<p>L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Rowenta locale.
<p> L'indicatore lampeggia di bianco</p> <p>+ Il pulsante  /  /  /  lampeggia</p> <p>+ Segnale acustico intermittente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Malfunzionamento dell'apparecchio. L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
<p>L'apparecchio non emette più segnali acustici.</p>		

Problema	Causa	Soluzione
<p> L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante  lampeggia + Segnale acustico continuo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Malfunzionamento dell'apparecchio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.
<p>Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso,  ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> • La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprire completamente la griglia e richiuderla.
	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
<p>L'apparecchio si avvia in modalità manuale +  L'indicatore lampeggia di rosso. + I pulsanti   e  sono accesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il pre-riscaldamento è stato interrotto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). Oppure • Spegnerne la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento.































Guida di cottura (programmi automatici)

IT

Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
			
 Carne rossa	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
 Hamburger	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
 Panino/sandwich	Riscaldato	Tostato	Croccante
 Pesce	Riscaldato	Mediamente cotto	Ben cotto
 Pollame			Ben cotto
 Salsiccia/agnello			Ben cotto
 Maiale			Ben cotto
 Pancetta	Riscaldata	Ben cotta	
 Frutti di mare		Mediamente cotti	Ben cotti

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

Guida di cottura (con modalità manuale)

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

EN

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

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

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

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

EN

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

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.

- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.


Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.

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

EN

Tips/information

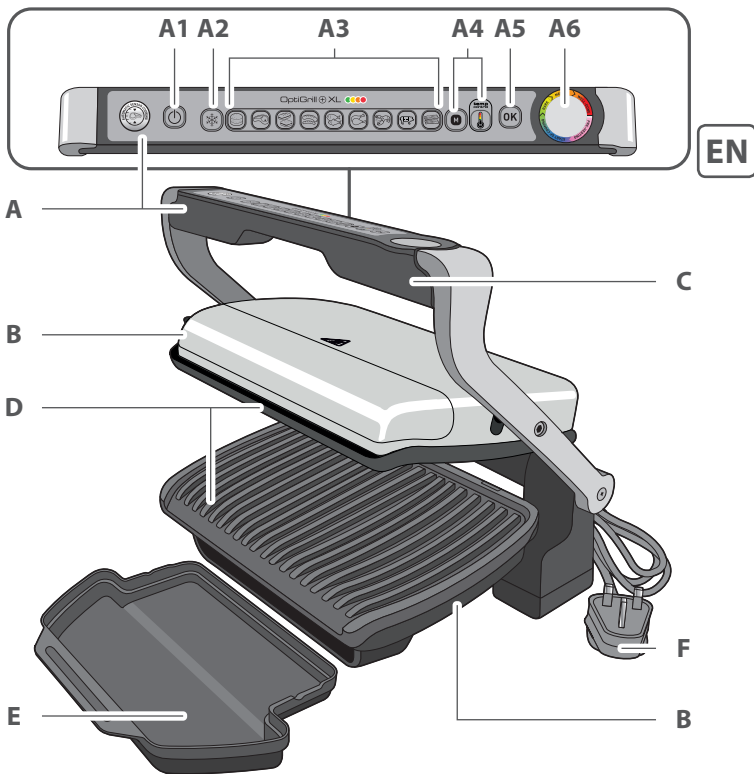
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.
- The resistance can not be cleaned. If it is really dirty, wait for complete cooling and rub with a dry cloth.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



Description

- A** Control panel
 - A1** On/off button
 - A2** Frozen food mode
 - A3** Automatic cooking programs
 - A4** Manual mode "4 temperature settings". See specific manual quick start guide.
 - A5** OK button
- A6** Indicator for cooking level or temperature
- B** Body
- C** Handle
- D** Cooking plates
- E** Drip tray
- F** Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the "Rare" cooking program is getting ready to begin.

**keep warm
"30' approximately"**

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



RED
"Well done" cooking.
End of cooking.



RED FLASHING
End of cooking for
"Well done".



SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to "Trouble shooting guide p. 36".



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

Guide of cooking programs



Burger



Fish



Bacon



Red meat



Poultry



Manual mode: Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C)



Panini/ Sandwich



Sea food

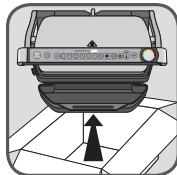
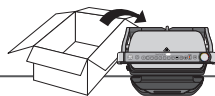


Sausage/ lamb



Pork

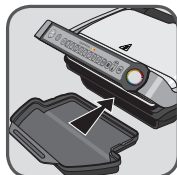
1 • Preparing



1



2



3



4

1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

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

EN

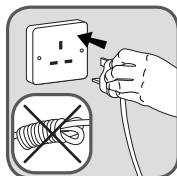
2 • Pre-heating



5



6



7



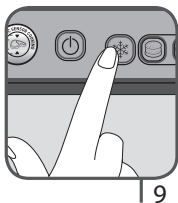
8

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

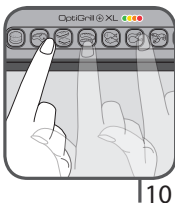
6. Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7. Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins. Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

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



9



10

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

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

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “cooking guides” page 38.



11



12

11. Press the “OK” button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

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

12. Wait for 4-7 minutes.

13. An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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



13

3 • Cooking



14



15



16



17



18

14-15.

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

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

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

16-17.

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

Close the appliance to start the cooking cycle. **Note for very thin pieces of food:** close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

During the cooking progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/ yellow) has been reached.

18.

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

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

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

EN



19



20



21

19-20.

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

21.

Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

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

Successive cookings

If you want to cook a second batch of food, please set in temperature the appliance again (see section 2. "Pre-heating", starting from point 9) even if you want to cook the same type of food or same program.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

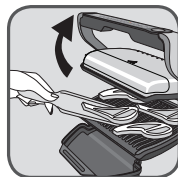
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.

- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

Note: if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

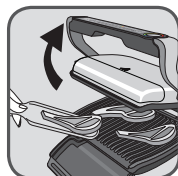
4 • Comments



22



23



24



25

22-23-24.

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

25.

Keep warm function

Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "OK" button.

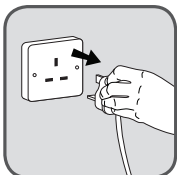
Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

EN

5 • Cleaning and maintenance



26



27

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

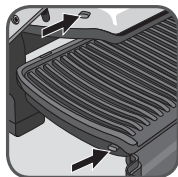
27.
Unplug the appliance from wall outlet.

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



28

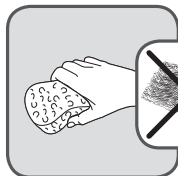
6 • Cleaning



29



30



31



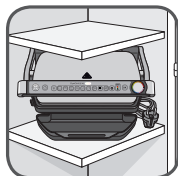
32



33



34



35

29.

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

EN

30.

The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

31-32.

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

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

33.

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

34.













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






35.

Always make sure grill is clean and dry before storing.

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













Troubleshooting guide


Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid green + Button  blinking + Button  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Rowenta customer service.
 The indicator light will blink white +  /  /  /  button blinking + Intermittent beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
 The indicator light will blink white + Button  blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.

Problem	Cause	Solution
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance, but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food should not exceed 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> The grill was not opened completely when placing the food inside. 	<ul style="list-style-type: none"> Open the grill completely and close it again.
	<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not detect food inside. The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + Button  ,  and  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or <ul style="list-style-type: none"> Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.
























EN

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini/ Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Poultry			Fully cooked
 Sausage/ lamb			Fully cooked
 Pork			Fully cooked
 Bacon	Lightly cooked	Well-done	
 Sea food		Medium	Well-done

Tips: if you like your meat blue rare, you can use 

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

EN

For frozen food, press ❄️ before selecting your program.

ROWENTA INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.rowenta.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111
AUSTRALIA	1300307824	DANMARK DENMARK	44 663 155
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	مصر EGYPT	16622
البحرين BAHRAIN	17291537	EESTI ESTONIA	668 1286
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	SUOMI FINLAND	09 622 94 20
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 36 23
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	ELLADA GREECE	2106371251
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	香港 HONG KONG	8130 8998
CANADA	1-800-418-3325	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
CHILE	02 2 884 46 06	INDONESIA	+62 21 5793 7007
COLOMBIA	018000520022	ITALIA ITALY	1 99 207 815
日本 JAPAN	0570-077772	عمان سلطنة OMAN	80075000
الأردن JORDAN	5665505	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	PORTUGAL	808 284 735
한국어 KOREA	1588-1588	قطر QATAR	4448-5555

			
الكويت KUWAIT	24831000	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003
LATVJA LATVIA	6 616 3403	ROMANIA	0 21 316 87 84
لبنان LEBANON	1364392	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 37
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SINGAPORE	6550 8900
MALAYSIA	603 7802 3000	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
MEXICO	(01800) 112 8325	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
MOLDOVA	22 929249	SOUTH AFRICA	0100201730
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	ESPAÑA SPAIN	902 31 25 00
NEW ZEALAND	0800 700 711	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
NORGE NORWAY	815 09 567	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	U.S.A.	800-769-3682
المتحدة العربية الإمارات UAE	8002272	VENEZUELA	0800-7268724
Україна UKRAINE	044 300 13 04		22/12/2015

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзими / Ημερομηνία αγοράς / Ἐλάσθησι ἡμέρη / 購買日期/購入日/구입일자/ تاريخ خري / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del product / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Кодікός προϊόντος / Уνηλι / 產品編號 / 產品模型 / 製品レファレンス番号/제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name and address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipuszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmann adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ἐλάσθησι ἡμέρη / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش / عنوانه و اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio/ Händlerstempel/ Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Pieczęć sprzedawcy / Ştampilă vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zimogs/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta/ Ştampilă vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmann Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ἐλάσθησι ἡμέρη / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو



IT p. 2 - 20

EN p. 21 - 39