

Genius Chef

Kontaktgrill/contact grill

DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

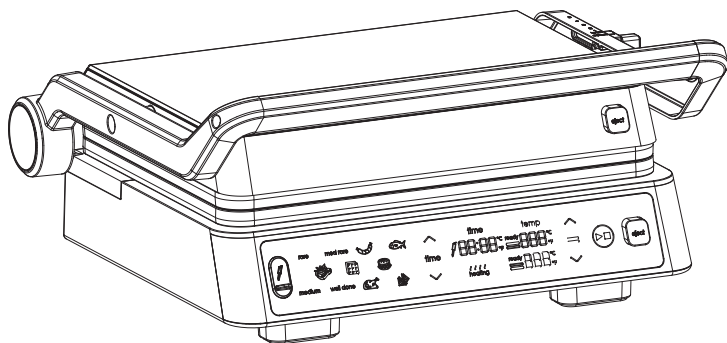
GB Instruction Manual
from page 17

FR Mode d'emploi
de la page 31

NL Gebruiksaanwijzing
vanaf pagina 46

IT Istruzioni per l'uso
da pag 61

ES Instrucciones de uso
a partir de la página 76



Inhalt

Inhalt	2
Gerätebeschreibung	2
Produktkomponenten	3
Allgemeines	3
Zeichenerklärung	3
Sicherheit	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheits- und Warnhinweise	4
Sicherheit während der Anwendung	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Anwendung	7
Anwendungsmöglichkeiten des Gerätes	8
Gebrauch	9
Reinigung und Pflege	13
Fehlerbehebung	14
Selbst-Diagnose	15
Entsorgung	16
Technische Daten	16
Genius Kundenservice	16

BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE GEBRAUCHS-
ANLEITUNG SORGFÄLTIG ZU LESEN.

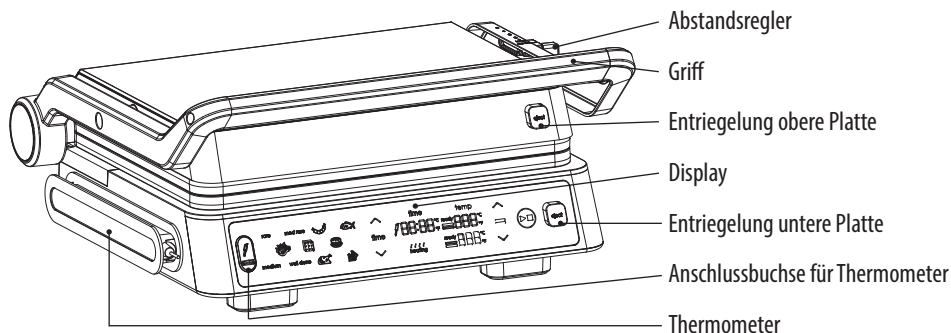
ACHTEN SIE ZU IHREM EIGENEN SCHUTZ UND ZUM
SCHUTZ DRITTER INSBESONDERE AUF DAS KAPITEL
SICHERHEITSHINWEISE UND DIE IM DOKUMENT
ENTHALTENEN WARNHINWEISE.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR
SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF. GEBEN SIE DAS GERÄT
NUR ZUSAMMEN MIT DER GEBRAUCHSANLEITUNG AN
DRITTE WEITER.

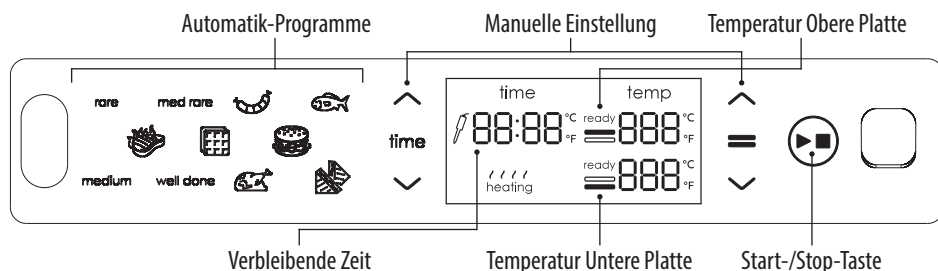
DIE ABBILDUNGEN IN DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG
SIND ZUR SCHEMATISCHEN DARSTELLUNG DER
KORREKTEN ANWENDUNG GEDACHT. SIE KÖNNEN IM
DETAIL VOM ORIGINALPRODUKT ABWEICHEN.

In dieser Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen
Zubehörteile des Gerätes berücksichtigt. Den Lieferum-
fang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der
Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. In
Ihrem Set nicht enthaltene Teile können Sie selbstver-
ständlich nachträglich erwerben.

Gerätebeschreibung

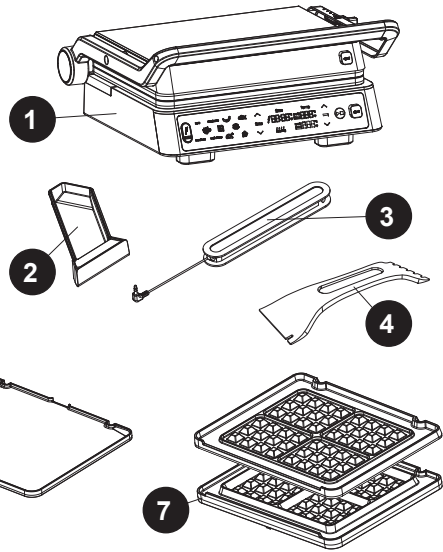


Display



Produktkomponenten

- 1 Kontaktgrill
- 2 Fettauffangschale
- 3 Thermometer
- 4 Reinigungsspatel
- 5 Grillplatte (2 Stk.)
- 6 Bratplatte (2 Stk.)
- 7 Waffelplatte (2 Stk.)



Allgemeines

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Gebrauchsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.



WARNUNG!

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



ACHTUNG!

Warnt vor möglichen Sachschäden.



VORSICHT!

Vorsicht heiße Oberfläche. Verbrennungsgefahr.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die Zubereitung verpackter Speisen (in Kunststoff-Folie, Alu-Folie etc.) geeignet. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
 - In Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen
 - In landwirtschaftlichen Betrieben
 - In Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste
 - In Pensionen und Privatunterkünften
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät und beeinträchtigen die Gerätesicherheit.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheits- und Warnhinweise

Sicherheit von bestimmten Personengruppen

Das Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Personen mit Sensibilitätsstörungen, insbesondere verminderter Empfindlichkeit für Temperaturunterschiede, müssen beim Einsatz dieses Gerätes besonders vorsichtig sein.
- Lassen Sie das Gerät während der Nutzung und der Abkühlphase niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR

- Das Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass es den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht und einen angemessenen Querschnitt hat.
- Rollen Sie das Kabel vollständig aus. Verlegen Sie es nicht über oder unter dem Gerät oder über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker warten bzw. reparieren. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, umfassen Sie den Netzstecker und nicht das Netzkabel. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ist sofort der Netzstecker zu ziehen. Niemals versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nur in trockenen Innenräumen verwenden und lagern.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, zum Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen, bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

Sicherheit während der Anwendung



VORSICHT!

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können zugängliche Flächen (wie bspw. die Oberseite) sehr heiß werden. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen. Verwenden Sie ggf. Ofenhandschuhe.
- Wechseln Sie die Platten nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Gefahr von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.
- Das Gerät erst dann einschalten, wenn das jeweilige Paar Platten korrekt eingesetzt wurde.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es niemanden behindert oder die Gefahr besteht, dass Personen daran hängenbleiben oder darüber stolpern.
- Verwenden Sie die Platten nur im Gerät und nicht im Backofen, auf dem Herd etc., um Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind.
- Gerät erst dann verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist und gereinigt wurde.
- Setzen Sie die Platten nach dem Reinigen erst dann wieder in das Gerät ein, wenn sie getrocknet sind.

Verwenden Sie das Gerät nicht

- auf empfindlichen Oberflächen (Tischdecken, lackiertes Möbelstück, Plastiktischdecke etc.).
- unter tiefhängenden Schränken oder Regalen
- in der Nähe von leicht entflammaren Materialien wie Rollos, Vorhängen, Tapeten etc.
- auf rutschigen oder heißen Oberflächen

Schützen Sie die Beschichtung der Platten langfristig und

- verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff
- schneiden Sie nicht direkt auf den Platten
- nutzen Sie keine Stahlschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel für die Reinigung
- betreiben Sie das Gerät nicht längere Zeit in leerem Zustand
- legen Sie die Platten erst in Wasser / spülen Sie sie erst ab, wenn sie abgekühlt sind

Vor dem ersten Gebrauch



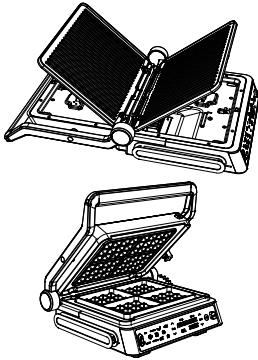
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und –tüten! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel und trocknen Sie die Platten anschließend gründlich ab (siehe auch: Pflege und Reinigung).

Anwendung

Vorbereitungen

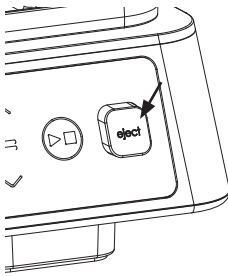


Öffnen Sie den Grill. Ggf. müssen Sie dazu den Abstandsregler auf „open“ schieben. Setzen Sie das gewünschte Paar Platten in das Gerät ein.

Setzen Sie dazu die Platte schräg mit den Aussparungen in die dafür vorgesehene Halter der Ober- bzw. Unterseite. Drücken Sie die Platte in Richtung der Ober- bzw. Unterseite bis sie fest einrastet.

Jede Grill- und Bratplatte kann dabei in das Grillober- oder das Grillunterteil eingesetzt werden.

Bei den Waffelplatten unterscheiden sich die obere (flacher Rand) und die untere (hoher Rand) Platte. Beachten Sie hier die richtige Anordnung. Auf der Rückseite der Waffelplatten ist ein Hinweis aufgebracht – upper waffle plate für die obere Platte und lower waffle plate für die untere Platte.



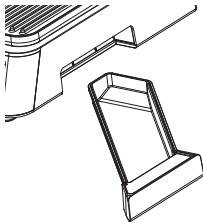
Zum Entnehmen der Platten, die Entriegelungstasten kräftig drücken, um die Platten zu lösen. Platten vom Gerät wegkippen und entnehmen.



VORSICHT!

VERBRENNUNGSGEFAHR

Die Platten erst aus dem Gerät entnehmen, wenn sie abgekühlt sind.



Schieben Sie die Fettauffangschale an der rechten Seite in die dafür vorgesehene Öffnung.

Austretender Bratensaft oder Fett wird von den Platten an die Rückseite des Geräts geleitet, tropft dort in die Auffangschale und kann nach Beendigung der Verwendung einfach entsorgt werden.

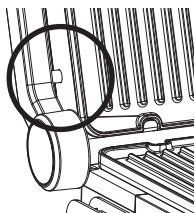
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, unempfindliche Unterlage und verbinden Sie den Stecker mit einer funktionsfähigen Steckdose.

Anwendungsmöglichkeiten des Gerätes

Als Kontaktgrill (geschlossen)



Die obere Platte liegt auf der unteren auf, das Bratgut befindet sich dazwischen. Durch den beidseitigen Kontakt gart das Bratgut gleichmäßig und schnell. Der Abstandsregler befindet sich in der Stellung „open“.

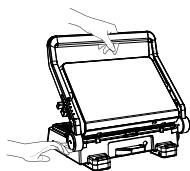


Das Grilloberenteil verfügt auf der linken Seite über eine Arretierung. Durch Anheben des Griffes und leichten Druck nach unten auf das Grilloberenteil kann diese gelöst werden, so dass die Platten parallel bleiben, auch wenn dickeres Bratgut verarbeitet wird.

Als Tischgrill (aufgeklappt)



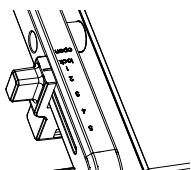
Die obere Platte liegt neben der unteren. Beide befinden sich in einer Ebene und ermöglichen die Nutzung als Tischgrill. In dieser Stellung kann das Gerät sowohl mit den Grill- als auch den Bratplatten verwendet werden.



Um das Gerät aufzuklappen, öffnen Sie das Grilloberenteil mit der linken Hand am Griff und drücken Sie mit der anderen Hand auf das rechte Scharnier, um die Verriegelung zu lösen. Jetzt kann der Grill flach aufgeklappt werden.

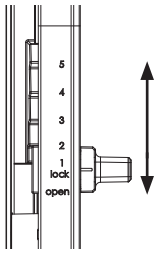
Jetzt können Sie auf beiden Platten verschiedene Gerichte zubereiten, ohne dass sich die Bratensäfte vermischen und oder auch verschiedene Temperaturen für unterschiedliche Gerichte verwenden.

Als Ofengrill (Position des Grilloberteils festgestellt)



Das Grilloberenteil kann mit dem Abstandsregler (rechte Seite) auf einer bestimmten Höhe fixiert werden.

Diese Funktion eignet sich perfekt für sehr dickes Grillgut, zum Überbacken oder für Grillgut, das nicht stark zusammengedrückt werden soll (bspw. Sandwiches).



Zum Einstellen öffnen Sie den Grill mit dem Griff und schieben den Abstandsregler auf den gewünschten Wert (1-5). Steht der Abstandsregler auf „open“, lassen sich die Platten komplett schließen.

Um die Höhe auf das Grillgut einzustellen, senken Sie das Grilloberenteil ab, bis es sich auf/kurz über dem Grillgut befindet und schieben den Regler dann so weit wie möglich nach hinten. Das Grilloberenteil bleibt jetzt in dieser Stellung. Die Arretierung des Grilloberteils auf der linken Seite muss für diese Funktion gelöst werden.

In der Stellung „lock“ sind Ober- und Unterteils verriegelt für einfacheres Verstauen.

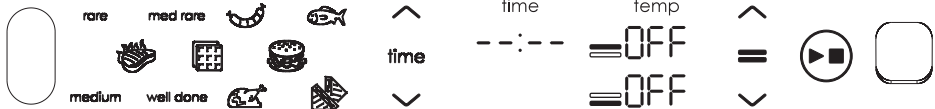
Gebrauch



ACHTUNG!

Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass die Platten korrekt installiert wurden und die Fettauffangschale eingesetzt ist.

- Bereiten Sie das Gerät vor (siehe oben) und verbinden Sie es mit einer funktionsfähigen Steckdose.
- Es ertönt ein Signalton und das Gerät ist aktiv.



- Das Displays ist beleuchtet und Einstellungen können vorgenommen werden.
- Wenn keine Aktion erfolgt, schaltet das Gerät nach 20 Sekunden in Standby.
- Dann leuchtet das Start/Stopp-Symbol (ein Kreis mit einem Quadrat) rot. Durch Berühren des Symbols wird das Gerät wieder aktiviert.
- Nach 90 Minuten Standby geht das Gerät automatisch in den Ruhemodus (das Display wird dunkel). Es kann durch Berühren des Displays wieder aktiviert werden.

Manueller Modus

- Sobald das Gerät aktiv ist, kann über die Wahlkosten die Temperatur (temp) und die Zeit (time) vorgewählt werden.
- Wenn die gewünschten Werte eingestellt sind, führt das Drücken der Start-/Stopp-Taste (ein Kreis mit einem Quadrat) zum Start der Aufheizphase.

Funktion Timer (time):

- Mit den Tasten kann die gewählte Zeit eingestellt werden (0 – 90 Minuten).
- Jede Berührung erhöht/verringert die Zeit um 10 Sekunden, längeres Berühren vergrößert die Zeitschritte.
- Einige Sekunden, nachdem das Gerät die Aufheizphase abgeschlossen hat, beginnt der Timer zu laufen. Während des Kochvorgangs kann die Zeit jederzeit angepasst werden.
- Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönen 5 kurze Signaltöne und das Gerät schaltet automatisch in Standby.
- Wenn keine Zeit voreingestellt wird (--:-- bleibt im Display stehen), sondern nur die Temperatur, läuft das Gerät 90 Minuten auf der gewählten Temperatur und schaltet dann automatisch in Standby.

Funktion Temperatur (temp):

- Im manuellen Modus wird die Temperatur für jede Platte einzeln eingestellt (60°C – 230°C).
- Durch Berühren von **==** wird jeweils eine Platte ausgewählt, das zugehörige Temperaturfeld beginnt zu blinken.



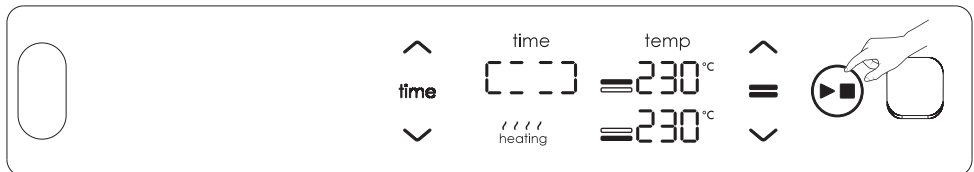
- Mit den **^** **v** Tasten kann die Temperatur ausgewählt werden. Dann **==** erneut berühren, um die andere Platte einzustellen.
- Die Platten können mit der gleichen oder mit unterschiedlichen Temperaturen verwendet werden.
- Drücken der Start-/Stop-Taste **▶** startet die Aufheizphase.
- Standardmäßig wird die Temperatur in °Celsius angezeigt. Um die Anzeige auf Fahrenheit umzustellen, halten Sie beide Temperaturwahl-tasten gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt.



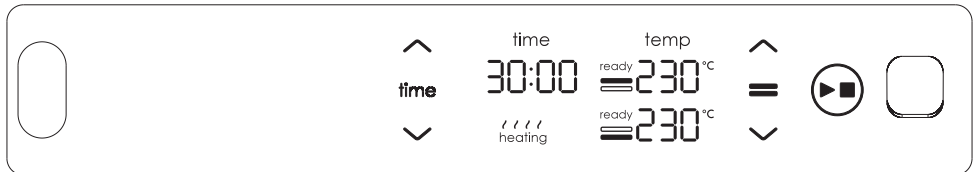
- Erneutes Halten der Tasten ändert die Temperaturanzeige wieder zu °Celsius.

Grillvorgang:

- Drücken der Start-/Stop-Taste **▶** startet die Aufheizphase. Während des Aufheizens bewegen sich die LED-Anzeigen der Zeitanzeige im Kreis.



- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 3 kurze Pieptöne und „ready“ erscheint über den Platten-Symbolen. Einige Sekunden nach dem Signalton beginnt der Timer zu laufen, falls eine Zeit eingestellt wurde.



- Temperatur und Zeitvorwahl können im Manuellen Modus jederzeit verändert / angepasst werden. 3 kurze Pieptöne zeigen bei Veränderung wieder an, wenn die angepasste Temperatur erreicht wurde.
- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit (oder nach 90 Minuten, wenn keine Zeit vorgewählt wurde) ertönen 5 kurze Signaltöne, um das Ende der Bratzeit anzuzeigen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden in den Standby Modus, **▶** leuchtet dann rot. Nach 90 Minuten schaltet sich das Gerät ab.

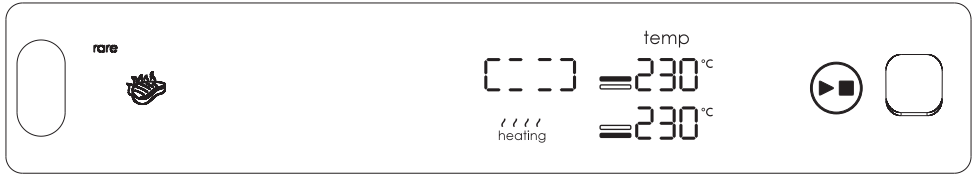
Automatik-Programme:

- Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme, bei denen Zeit und Temperatur bereits festgelegt sind.

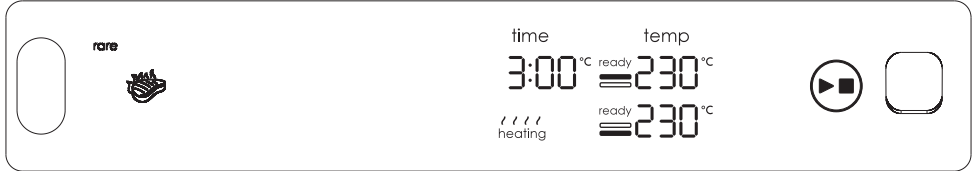
Menü		Eingestellte Temperatur	Eingestellte Zeit	Anmerkung
 Steak	Rare	230 °C	3:00 Min	Durch wiederholtes Berühren des Steak-Symbols kann die Garstufe ausgewählt werden.
	Med rare		4:00 Min	
	Medium		5:00 Min	
	Well done		6:00 Min	
 Hühchenkeule		190 °C	11:00 Min	
 Bratwurst		220 °C	12:00 Min	
 Fisch		210 °C	8:00 Min	
 Burger		210 °C	6:30 Min	
 Sandwich		210 °C	6:00 Min	
 Waffeln		180 °C	4:30 Min	

HINWEIS: die voreingestellten Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Garzeit kann teilweise erheblich abweichen, wenn die Dicke des Bratguts vom dem im Test abweicht. Prüfen Sie den Garzustand ggf. mit dem Thermometer.

- Wählen Sie das gewünschte Programm durch Berühren des jeweiligen Symbols. Sobald ein Programm gewählt wurde, blinkt das zugehörige Symbol blau und die hinterlegten Einstellungen für Temperatur und Zeit werden angezeigt.
- Durch Drücken der Start-/Stopp-Taste  beginnt die Aufheizphase. Nur noch das gewählte Programm wird im Display beleuchtet.
- Während des Aufheizens bewegen sich die LED-Anzeigen der Zeitanzeige im Kreis.



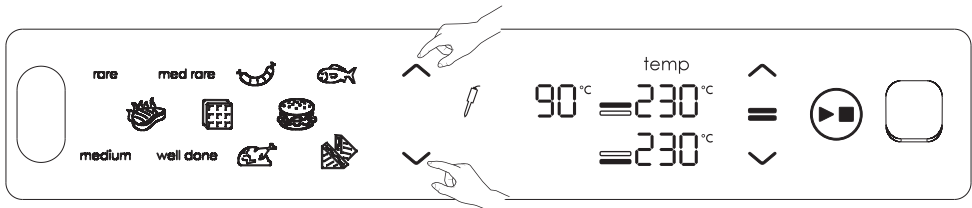
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 3 kurze Pieptöne und „ready“ erscheint über den Platten-Symbolen. Einige Sekunden nach dem Signalton beginnt der Timer zu laufen.



- Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönen 5 kurze Pieptöne.
- Wenn das Programm nicht erneut gestartet wird, schaltet sich das Gerät nach 20 Sekunden in den Standby-Modus.
- Während ein voreingestelltes Programm läuft, ist keine manuelle Anpassung von Temperatur oder Zeit möglich.
- Wenn während eines laufenden Programms ein anderes ausgewählt oder die Einstellungen angepasst werden sollen, drücken Sie die Start-/Stop-Taste (▶) und warten einen Moment. Dann wird das Ausgangsmenü wieder im Display angezeigt und Sie können die gewünschten Einstellungen vornehmen.

Verwendung des Thermometers:

- Verwenden Sie das Thermometer, um die Temperatur im Inneren des Bratguts zu kontrollieren.
- Um die Temperatur zu einem gewünschten Zeitpunkt zu messen, verbinden Sie das Thermometer mit dem Gerät, stecken Sie den Fühler ins Gargut und lesen Sie die Temperatur ab.
- Sie können den Fühler auch während des gesamten Garprozesses im Bratgut belassen und eine Zieltemperatur einstellen.
- Verbinden Sie dazu das Thermometer mit dem Gerät, indem Sie die kleine Abdeckung auf der linken Seite des Displays öffnen und den Stecker dort einstecken.
- Im Display wird das Thermometer-Symbol angezeigt, die Timer-Anzeige verschwindet und zeigt jetzt die Temperatur des Thermometers an.



- Solange die Temperaturanzeige des Thermometers blinkt, können Sie mit Hilfe der Tasten die Zieltemperatur einstellen.
- Wenn die Temperatureinstellung 5 Sekunden nicht verändert wurde, hört die Anzeige auf zu blinken und leuchtet dauerhaft. Nach weiteren 5 Sekunden wechselt die Anzeige von der Zieltemperatur zur aktuellen Temperatur.
- Sobald die Zieltemperatur im Bratgut erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal.
- Falls eine Garzeit voreingestellt wurde, läuft der Timer während der Verwendung des Thermometers im Hintergrund. Sobald das Thermometer aus dem Gerät entfernt wird, wird der Timer wieder sichtbar.

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Benutzerwartung aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Gerät niemals unter fließendes Wasser halten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Die Platten sind während des Bratvorganges sehr heiß. Es kann über 1 Stunde dauern, bis die Platten vollständig abgekühlt sind. Verwenden Sie beim Entnehmen ggf. Ofenhandschuhe.

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Entnehmen Sie die Platten, indem Sie den Grill öffnen und die Platten durch festen Druck auf die Entriegelungstasten lösen.
3. Reinigen Sie das Gerät, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Das Thermometer darf nicht in Wasser gelegt oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie den Metallspieß des Thermometers mit einem feuchten Tuch.
5. Entnehmen Sie die Auffangschale und leeren Sie sie aus. Die Auffangschale kann per Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden, auch wenn häufiges Reinigen die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen könnte. Es wird daher empfohlen, die Platten per Hand zu reinigen.
7. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads.

Erhalten Sie langfristig die Qualität der Antihaft-Beschichtung, in dem Sie

- ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- nicht direkt auf den Platten schneiden.
- keine Stahlschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel für die Reinigung verwenden.
- das Gerät nicht längere Zeit in leerem Zustand betreiben.
- die Platten erst in Wasser legen / abspülen, wenn Sie abgekühlt sind.
- die Platten nach dem Reinigen mit etwas Öl ausreiben

HINWEIS: bei der Reinigung in der Spülmaschine kann es zu materialbedingten Verfärbungen auf der Plattenunterseite kommen. Bei häufiger Nutzung kann sich die Antihaft-Beschichtung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und beeinträchtigt nicht die Funktionsfähigkeit.

Fehlerbehebung



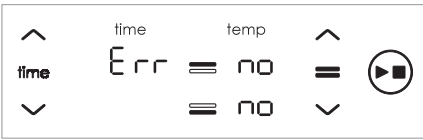
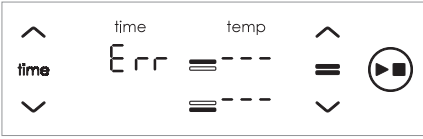
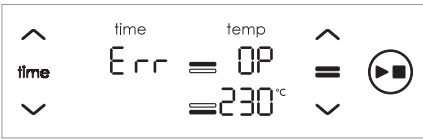
WARNUNG!

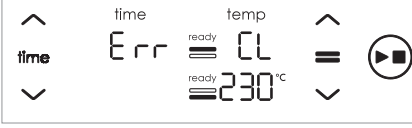
**Vor Behebung einer Störung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen!
Sonst kann es zu Verletzungen oder Stromschlägen kommen.**



ACHTUNG!

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
Öffnen Sie niemals das Gerät!

Anzeige / Problem	Möglicher Fehler	Lösungsmöglichkeit
 Im Feld Timer blinkt „Err“, beide Temperaturanzeigen zeigen „no“ und es ertönen akustische Signale.	Die elektronische Regelung hat erkannt, dass ein/beide Platten nicht die eingestellte Temperatur erreichen. Die Platte(n) ist nicht richtig im Gerät eingesetzt. Die Heizelemente könnten beschädigt sein. Die Verbindung zum Heizelement könnte beschädigt sein.	Trennen Sie das Gerät vom Strom. Prüfen Sie, ob die Platten korrekt eingesetzt sind. Lösen Sie ggf. die Verriegelung und setzen Sie die Platten erneut ein.
 Im Feld Timer blinkt „Err“, beide Temperaturanzeigen zeigen „---“ und es ertönen akustische Signale.	Die elektronische Regelung hat erkannt, dass eine/beide Platten zu stark erhitzt werden.	Trennen Sie das Gerät vom Strom. Notieren Sie den Fehlercode und kontaktieren Sie den Kundenservice.
 Im Feld Timer blinkt „Err“, in der Temperaturanzeige erscheint „OP“ und es ertönen akustische Signale.	Einer / beide Temperaturfühler ist defekt.	Trennen Sie das Gerät vom Strom. Notieren Sie den Fehlercode und kontaktieren Sie den Kundenservice.

 Im Feld Timer blinkt "Err", in der Temperaturanzeige erscheint "CL" und es ertönen akkustische Signale.	Einer / beide Temperaturfühler ist defekt.	Trennen Sie das Gerät vom Strom. Notieren Sie den Fehlercode und kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Kein Kontakt zum Stromnetz.	Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt mit einer funktionsfähigen Steckdose verbunden ist Versuchen Sie ggf. eine andere Steckdose.

Selbst-Diagnose

Das Gerät verfügt über eine Selbst-Diagnose-Funktion zur Eingrenzung möglicher Fehler. Bitte führen Sie diese bei eingeschränkter Funktion durch und notieren Sie sich die Ergebnisse. Geben Sie diese Informationen zusammen mit Ihrer Problemmeldung an den Kundenservice weiter.

- Zugriff auf die Funktion**
 - Nur innerhalb der ersten 20 Sekunden, nachdem das Gerät mit dem Strom verbunden wurde, möglich
 - Halten Sie für 10 Sekunden die Burger-Taste  gedrückt. Damit starten Sie die Selbst-Diagnose-Funktion.
- Display Check**
 - Drücken der Start-/Stop-Taste  :
 - Alle Wahlmöglichkeiten leuchten für 5 Sekunden im Display auf
 - Die Versionsnummer erscheint im Display (bspw. EU01), dabei steht EU für die 230 V Version und US für die 120 V Version. Die Zahl steht für die Version der Gerätesoftware.
 - Erneutes Drücken der Start-/Stop-Taste  gibt die Möglichkeit alle Wahlmöglichkeiten zu prüfen. In diesem Schritt können Sie die jeweiligen Tasten berühren und prüfen, ob die LED leuchtet und ein Signalton ertönt.
- Check Widerstand**
 - Nach Drücken der Start-/Stop-Taste  sollten die beiden Temperaturanzeigen im Display die aktuelle Temperatur der Platten anzeigen und in der Zeitanzeige erscheint die aktuelle Temperatur des Thermometers.
- Check Relais**
 - Erneut die Start-/Stop-Taste  drücken → die obere Platte beginnt aufzuheizen (die untere Platte nicht)
 - Drücken der Start-/Stop-Taste beendet den Heizprozess
 - Erneutes Drücken der Start-/Stop-Taste startet den Heizprozess der unteren Platte (die obere bleibt inaktiv)
 - Drücken der Start-/Stop-Taste beendet den Heizprozess
- Halten Sie die Burger-Taste  für 10 Sekunden gedrückt, um die Selbst-Diagnose zu beenden. Sie befinden sich jetzt wieder im normalen Menü.

Entsorgung

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Elektrogeräte



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

Technische Daten

Gerät	Genius Chef Kontaktgrill Cerafit Edition
Modell	KG01-C
Abmessungen	36 x 31 x 18 cm
Gewicht	4,9 kg
Spannungsversorgung	220-240 V ~50-60 Hz
Leistung	2000 W

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!

Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00



Contents

Contents.....	17
Device description.....	17
Product components.....	18
General information.....	18
Explanation of symbols.....	18
Security.....	19
Intended use.....	19
Safety and warning notices.....	19
Safety during use.....	20
Before first use.....	21
Application.....	21
Possible applications of the device.....	22
Use.....	23
Cleaning and care.....	27
Troubleshooting.....	28
Self-diagnosis.....	29
Disposal.....	30
Technical data.....	30

PLEASE TAKE THE TIME TO READ THESE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY.

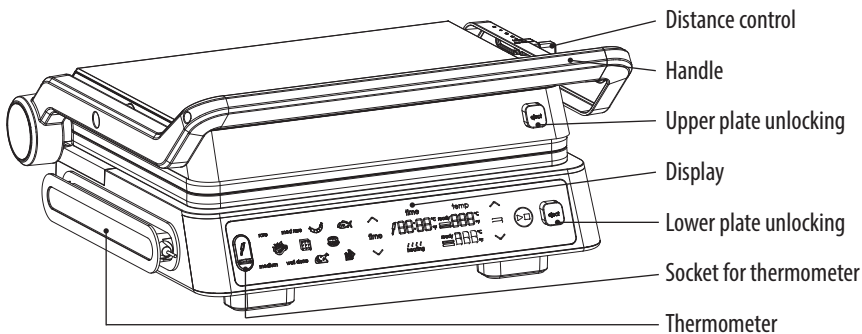
FOR YOUR OWN PROTECTION AND THE PROTECTION OF THIRD PARTIES, PAY PARTICULAR ATTENTION TO THE CHAPTER ON SAFETY INSTRUCTIONS AND THE WARNINGS CONTAINED IN THE DOCUMENT.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE. ONLY PASS THE DEVICE ON TO THIRD PARTIES TOGETHER WITH THE OPERATING INSTRUCTIONS.

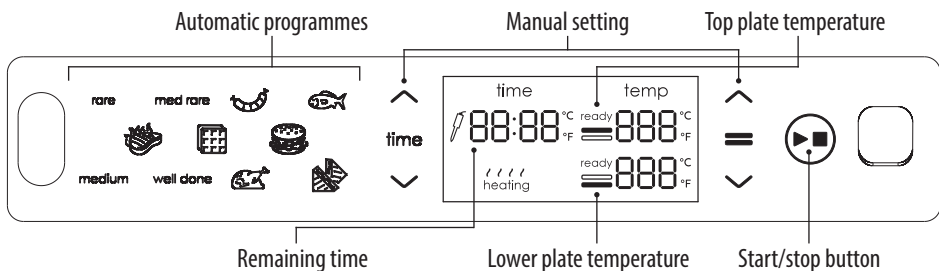
THE ILLUSTRATIONS IN THESE INSTRUCTIONS FOR USE ARE INTENDED AS A SCHEMATIC REPRESENTATION OF THE CORRECT APPLICATION. THEY MAY DIFFER IN DETAIL FROM THE ORIGINAL PRODUCT.

All available accessories for the appliance are included in these operating instructions. The scope of delivery of the set you have purchased can be found on the packaging or on the separate insert. Parts not included in your set can of course be purchased at a later date.

Device description

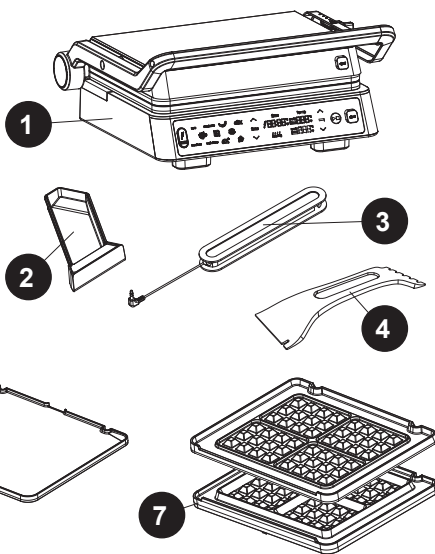


Display



Product components

- 1 Contact grill
- 2 Grease drip tray
- 3 Thermometer
- 4 Cleaning spatula
- 5 Grill plate (2 pcs.)
- 6 Roasting tray (2 pcs.)
- 7 Waffle plate (2 pcs.)



General information

Explanation of symbols

The following symbols and signal words are used in these instructions for use, on the appliance or on the packaging.



WARNING!

You could be seriously or fatally injured if you do not follow these instructions.



CAUTION!

You may be injured if you do not follow these instructions.



ATTENTION!

Warns of possible material damage.



CAUTION!

Caution hot surface. Risk of burns.

Security

Intended use

- The appliance is intended exclusively for cooking food. It is not suitable for preparing packaged food (in plastic foil, aluminium foil, etc.). The appliance is intended for domestic use only.
- Under no circumstances is it suitable use in the following cases, which are also excluded from the warranty:
 - In kitchen corners for sales and office staff and other commercially used facilities
 - On farms
 - In accommodation and other catering and hotel establishments for their guests
 - In guesthouses and private accommodation
- Only use the appliance with original accessories, otherwise you will damage the appliance and impair its safety.
- Only use the appliance as described in the instructions. Any other use is considered improper use.

Safety and warning notices

Safety of certain groups of people

The 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.

- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Keep the appliance and power cable out of the reach of children and animals.
- Persons with sensitivity disorders, in particular reduced sensitivity to temperature differences, must take particular care when using this appliance.
- Never leave the appliance unattended during use and the cooling phase. Always place the appliance out of the reach of children.



WARNING!

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Only connect the appliance if the mains voltage of the socket matches the specification on the rating plate. Only connect to an earthed socket.
- This appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- If you an extension cable, make sure that it complies with the applicable safety regulations and has an appropriate cross-section.
- Roll out the cable completely. Do not lay it over or under the appliance or over sharp edges.

- Do not use the appliance if the mains plug or mains cable are damaged, if it has been dropped or damaged in any other way. Only have the appliance serviced or repaired by a qualified technician. Repairs carried out by unqualified persons can cause injury or serious faults.
- If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- To remove the mains plug from the socket, grasp the mains plug and not the mains cable. Do not pull on the cable.
- Never immerse the appliance, the mains plug or the mains cable in water or other liquids.
- If the appliance falls into water, remove the mains plug immediately. Never attempt to pull the appliance out of the water while it is connected to the mains.
- Only use and store the appliance in dry indoor areas.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- The appliance must always be switched off and disconnected from the power supply when it is unattended, when accessories are being inserted or removed, when it is not in use, when there is a fault during operation and for cleaning.

Safety during use



CAUTION!

RISK OF BURNS

- When the appliance is in operation, accessible surfaces (such as the top) can become very hot. Take care not to come into contact with hot appliance parts. Use oven gloves if necessary.
- Only change the plates when the appliance has cooled down completely.
- Do not cover the appliance during operation and do not place any objects on the appliance.

Risk of material, property and equipment damage

- Check the appliance for damage before each use. Do not use a damaged product or damaged accessories.
- Do not switch on the appliance until the respective pair of plates has been inserted correctly.
- Lay the cable in such a way that it does not obstruct anyone or that there is a risk of people getting caught or tripping over it.
- Only use the plates in the appliance and not in the oven, on the hob, etc. to avoid damage.
- Ensure that the plates are firmly attached to the appliance.
- Do not store the appliance until it has cooled down completely and has been cleaned.
- After cleaning, do not put the plates back into the appliance until they have dried.

Do not use the device

- on sensitive surfaces (tablecloths, lacquered furniture, plastic tablecloths, etc.).
- under low-hanging cupboards or shelves
- in the vicinity of highly flammable materials such as blinds, curtains, wallpaper, etc.
- on slippery or hot surfaces

Protect the coating of the panels in the long term and

- only use kitchen utensils made of wood or plastic
- Do not cut directly on the panels
- Do not use steel sponges or abrasive cleaning agents for cleaning
- Do not operate the device when empty for long periods of time
- Only place the plates in water / only rinse them once they have cooled down

Before first use



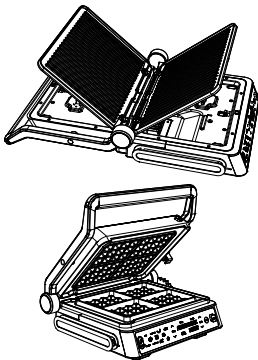
CAUTION!

Risk of suffocation from plastic film and bags! Keep children and animals away

- **Check** the set for completeness and any transport damage. The scope of delivery of the set you have purchased can be found on the packaging or on the separate insert. If you have any complaints, please contact our customer service.
- **Remove** the packaging material and any labels attached to the product for transport protection or advertising purposes.
- Before using the plates for the first time, **clean** them carefully with hot water and washing-up liquid and then dry them thoroughly (see also: Care and cleaning).

Application

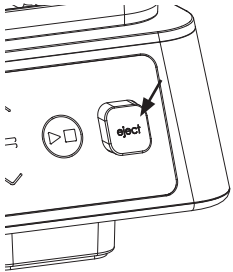
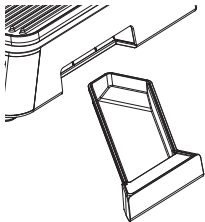
Preparations



Open the grill. You may need to move the distance control to „open“ the desired pair of plates into the appliance.

To do this, place the plate at an angle with the recesses in the holders provided on the top and bottom. Press the plate towards the top or bottom until it clicks firmly into place.

Each grill and frying plate can be inserted into the upper or lower grill section. There is a difference between the upper (flat edge) and lower (high edge) waffle plates. Please note the correct arrangement here. There is a note on the back of the waffle plates - upper waffle plate for the upper plate and lower waffle plate for the lower plate.

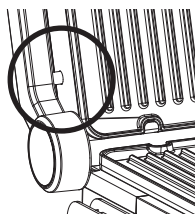
	To remove the plates, press the release buttons firmly to release the plates. Tilt the plates away from the appliance and remove them.  CAUTION! RISK OF BURNS Only remove the plates from the appliance when they have cooled down.
	Slide the grease drip tray into the opening provided on the right-hand side. Leaking cooking juices or fat are channelled from the plates to the back of the appliance, where they drip into the drip tray and can simply be disposed of after use.
	Place the appliance on a stable, insensitive surface connect the plug to a functioning socket.

Possible applications of the device

As a contact grill (closed)



The upper plate rests on the lower plate, with the food in between. The contact on both sides means that the food cooks evenly and quickly. The distance control in the „open“ position.



The grill top has a locking mechanism on the left-hand side. This can be released by lifting the handle and pressing lightly downwards on the upper part of the grill so that the plates remain parallel, even when frying thicker food.

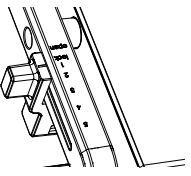
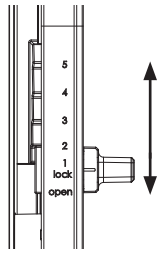
As a table grill (unfolded)



The upper plate is next to the lower plate. Both are on the same level and can be used as a tabletop grill. In this position, the appliance can be used with both the grill and roasting plates.

	To open the appliance, open the grill top with your left hand by the handle and press on the right hinge with your other hand to release the lock. The grill can now be opened flat.
	Now you can prepare different dishes on both plates without the cooking juices mixing, or use different temperatures for different dishes.

As an oven grill (position of the grill top fixed)

	The upper part of the grill can be fixed at a height using the distance control (right-hand side). This function is perfect for very thick grilled food, for gratinating or for grilled food that should not be pressed together too much (e.g. sandwiches).
	To adjust, open the grill using the handle and slide the distance control to the desired value (1-5). If the distance control is set to „open“, the plates can be closed completely. To adjust the height to the food, lower the grill top until it is on/shortly above the food and then slide the control as far back as possible. The grill top now remains in this position. The locking mechanism of the grill top on the left-hand side must be released for this function.
	In the „lock“ position, the upper and lower sections are locked for easier storage.

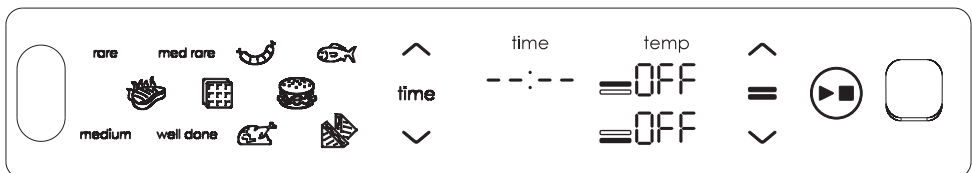
Use



ATTENTION!

Before use, make sure that the plates have been installed correctly and that the grease drip tray is in place.

- Prepare the appliance (see above) and connect it to a working socket.
- A signal tone sounds and the device is active.



- The display is illuminated and settings can be made.
- If no action is taken, the device switches to standby after 20 seconds.
- The start/stop symbol then lights up red. The device is by touching the symbol.

- After 90 minutes of standby, the device automatically goes into sleep mode (the display goes dark). It can be reactivated by touching the display.

Manual mode

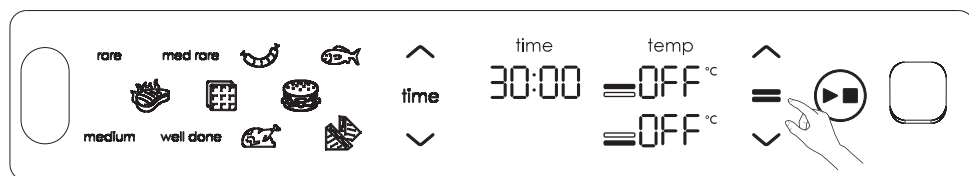
- As soon as the appliance is active, the temperature (temp) and time (time) can be preselected using the selection buttons.
- Once the desired values have been set, pressing the start/stop button  will start the heating phase.

Timer (time) function:

- The selected time can be set using the   buttons (0 - 90 minutes).
- Each touch increases/decreases the time by 10 seconds, longer touches increase the time increments.
- A few seconds after the appliance has completed the heating phase, the timer starts to run. The time can be adjusted at any time during the cooking process.
- When the timer has elapsed, 5 short beeps sound and the appliance automatically switches to standby.
- If no time is preset (--- remains on the display), but only the temperature, the appliance runs for 90 minutes at the selected temperature and then automatically switches to standby.

Temperature (temp) function:

- In manual mode, the temperature is set individually for each plate (60°C - 230°C).
- Touch  to select a plate and the corresponding temperature field starts to flash.



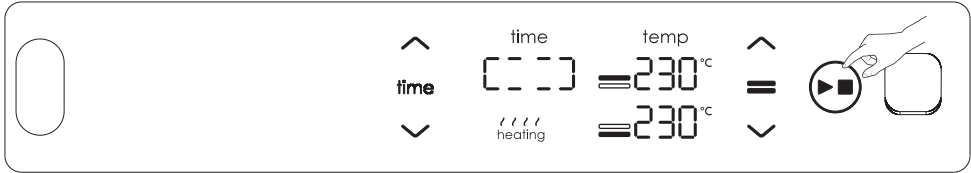
- The temperature can be selected using the   buttons. Then touch  again to set the other plate.
- The plates can be used at the same or different temperatures.
- Pressing the start/stop button  starts the heating phase.
- By default, the temperature is in °Celsius. To change the display to Fahrenheit, press and hold both temperature selection buttons simultaneously for 3 seconds.



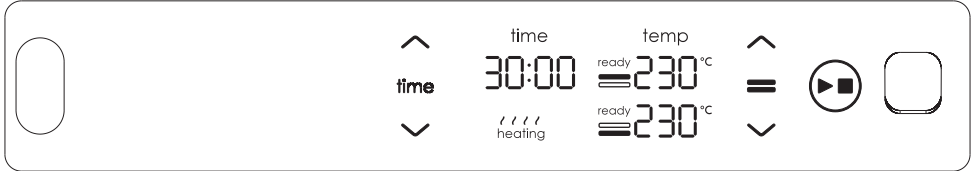
- Holding the buttons again changes the temperature display back to °Celsius.

Grill process:

- Pressing the start/stop button  starts the heating phase. During heating, the LED indicators on the time display move in a circle.



- When the set temperature reached, 3 short beeps sound and „ready“ appears above the plate symbols. A few seconds after the signal tone, the timer starts to run if a time has been set.



- The temperature and time preset can changed/adjusted at any time in manual mode. 3 short beeps indicate when the adjusted temperature has been reached.
- After the preset time has elapsed (or after 90 minutes if no time been preset), 5 short beeps sound to indicate the end of the roasting time. After 20 seconds, the appliance switches to the Standby mode,  then lights up red. The device switches off after 90 minutes.

Automatic programmes:

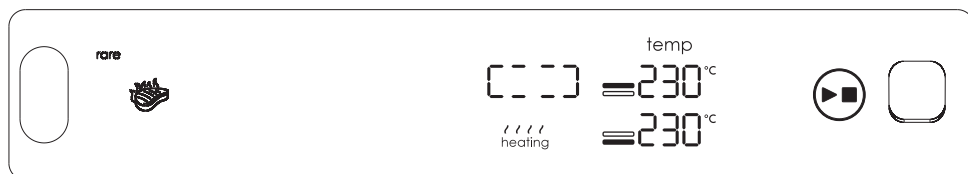
- The appliance has 10 preset programmes in which the time and temperature are already set.

Menu		Set temperature	Set time	Remark
 Steak	Rare	230 °C	3:00 Min	The cooking level can be selected by repeatedly touching the steak symbol.
	Med rare		4:00 Min	
	Medium		5:00 Min	
	Well done		6:00 Min	
 Chicken leg		190 °C	11:00 Min	
 Bratwurst		220 °C	12:00 Min	
 Fish		210 °C	8:00 Min	
 Burger		210 °C	6:30 Min	

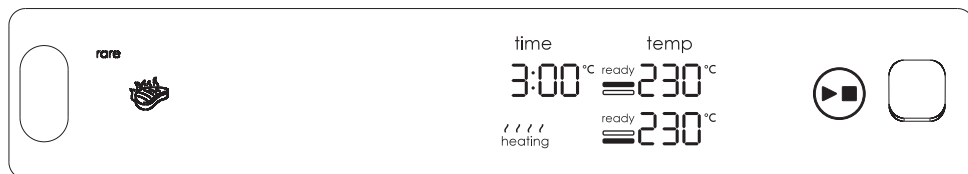
Sandwich 	210 °C	6:00 Min	
Waffles 	180 °C	4:30 Min	

NOTE: The preset times and temperatures are approximate values. The cooking time may vary considerably if the thickness of the food differs from that in the test. Check the cooking status with the thermometer if necessary.

- Select the desired programme by touching the respective symbol. As soon as a programme has been selected, the corresponding symbol flashes blue and the stored settings for temperature and time are displayed.
- Press the start/stop button  to start the heating phase. Only the selected programme is illuminated on the display.
- During heating, the LED indicators on the time display move in a circle.



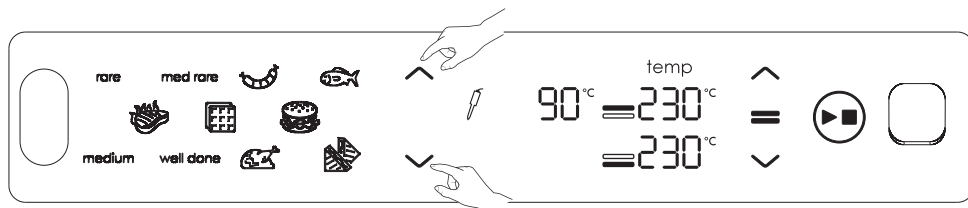
- When the set temperature reached, 3 short beeps sound and „ready“ appears above the plate symbols. A few seconds after the signal tone, the timer starts to run.



- When the timer has elapsed, 5 short beeps sound.
- If the programme is not restarted, the appliance switches to standby mode after 20 seconds.
- No manual adjustment of temperature or time is possible while a preset programme is running.
- If you want to select a different programme or adjust the settings while a programme is running, press the start/stop button  and wait a moment. The initial menu is then shown on the display again and you can make the desired settings.

Use of the thermometer:

- Use the thermometer to check the temperature inside the food.
- To measure the temperature at a desired time, connect the thermometer to the appliance, insert the probe into the food and read the temperature.
- You can also leave the probe in the food during the entire cooking process and set a target temperature.
- To do this, connect the thermometer to the appliance by opening the small cover on the left-hand side of the display and inserting the plug.
- The thermometer symbol on the display, the timer display disappears and now shows the temperature of the thermometer.



- As long as the temperature display on the thermometer is flashing, you can set the target temperature using the buttons  .
- If the temperature setting has not been changed for 5 seconds, the display stops flashing and lights up permanently. After a further 5 seconds, the display changes from the target temperature to the current temperature.
- As soon as the target temperature is reached in the food, an acoustic signal sounds.
- If a cooking time has been preset, the timer runs in the background while the thermometer is being used. As soon as the thermometer is removed from the appliance, the timer becomes visible again.

Cleaning and care



WARNING!

RISK OF ELECTRIC SHOCK

Switch off the appliance before cleaning or user maintenance and disconnect it from the mains. Never hold the appliance under running water and do not immerse it in water or other liquids. The plates are very hot during the frying process. It can take over 1 hour for the plates to cool down completely. Use oven gloves when removing the plates if necessary.

1. Allow the appliance to cool down completely.
2. Remove the plates by opening the grill and releasing the plates by pressing firmly on the release buttons.
3. Clean the appliance by wiping it with a damp cloth.
4. The thermometer must not be placed in water or cleaned in the dishwasher. Clean the metal spike of the thermometer with a damp cloth.
5. Remove the drip tray and empty it. The drip tray can be cleaned by hand or in the dishwasher.
6. The plates can be cleaned in the dishwasher, although frequent cleaning could affect the properties of the coating. It is therefore recommended to clean the plates by hand.
7. Do not use harsh or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning.

Maintain the quality of the non-stick coating in the long term by

- only kitchen utensils made of wood or plastic.
- Do not cut directly on the plates.
- Do not use steel sponges or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Do not operate the appliance for long periods when empty.
- Do not place / rinse the plates in water until they have cooled down.
- Rub the plates with a little oil after cleaning

NOTE: When cleaning in the dishwasher, discolouration may occur on the underside of the plate due to the material. The non-stick coating may discolour slightly with frequent use. This is harmless and does not affect its functionality.

Troubleshooting



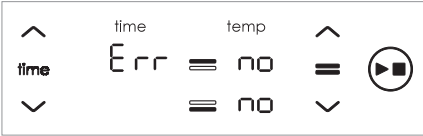
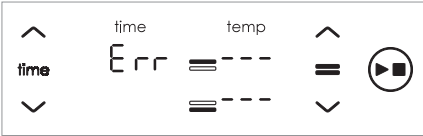
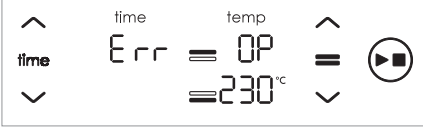
WARNING!

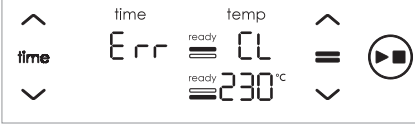
Switch off the appliance and disconnect the mains plug before rectifying a fault! Otherwise injuries or electric shocks may occur.



ATTENTION!

If the fault cannot be rectified, please contact our customer service. Never open the appliance!

Display / Problem	Possible error	Possible solution
 Err" flashes in the Timer field, both temperature displays show „no" and acoustic signals sound.	The electronic control has recognised that one/both plates have not reached the set temperature. The disc(s) is/are not inserted correctly in the appliance. The heating elements may be damaged. The connection to the heating element could be damaged.	Disconnect the device from the power supply. Check that the plates are inserted correctly. If necessary, release the locking mechanism and reinsert the plates.
 Err" flashes in the Timer field, both temperature displays show „---" and acoustic signals sound.	The electronic control has recognised that one/both plates are being heated too much.	Disconnect the device from the power supply. Make a note of the error code and contact customer service.
 Err" flashes in the Timer field, „OP" appears in the temperature display and the following sounds are emitted acoustic signals.	One / both temperature sensors are defective.	Disconnect the device from the power supply. Make a note of the error code and contact customer service.

 Err" flashes in the Timer field, „CL“ appears in the temperature display and the following sounds are emitted acoustic signals.	One / both temperature sensors are defective.	Disconnect the device from the power supply. Make a note of the error code and contact customer service.
The device does not switch on.	No contact with the power grid.	Check whether the appliance is correctly connected to a functioning socket outlet Try a different socket outlet if necessary.

Self-diagnosis

The device has a self-diagnosis function to localise possible faults. Please carry this out when the function is restricted and make a note of the results. Pass this information on to customer service together with your problem report.

- Access to the function
 - Only possible within the first 20 seconds after the device is connected to the power supply.
 - Press and hold the burger button for 10 seconds. This starts the self-diagnosis function.
- Display Check
 - Press the start/stop button :
 - All selection options light up on the display for 5 seconds
 - The version number appears on the display (e.g. EU01), where EU stands for the 230 V version and US for the 120 V version. The number stands for the version of the device software.
 - Pressing the start/stop button again  allows you to check all the options. In this step, you can touch the respective buttons and check whether the LED lights up and a signal tone sounds.
- Check resistance
 - After pressing the start/stop button , the two temperature indicators in the display should show the current temperature of the plates and the current temperature of the thermometer should appear in the time display.
- Check relay
 - Press the start/stop button again  → the top plate starts to heat up (the bottom plate does not).
 - Pressing the start/stop button ends the heating process
 - Pressing the start/stop button again starts the heating process of the lower plate (the upper plate remains inactive)
 - Pressing the start/stop button ends the heating process
- Press and hold the burger button  for 10 seconds to end the self-diagnosis. You are now back in the normal menu.

Disposal

Packaging

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and take it to the recycling centre.

Electrical appliances



The crossed-out wheeled bin symbol indicates that this product must not be disposed of with normal household waste. Please dispose of electrical and electronic devices via your local take-back system. For more information on the disposal and recycling of this appliance, please contact your local waste disposal service, the shop where you purchased the product or the manufacturer.

Technical data

Device	Genius Chef contact grill Cerafit Edition
Model	KG01-C
Dimensions	36 x 31 x 18 cm
Weight	4.9 kg
Power supply	220-240 V ~50-60 Hz
Performance	2000 W

Customer service

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

Table des matières

Table des matières	31
Description de l'appareil.....	31
Composants du produit.....	32
Généralités.....	32
Explication des symboles	32
Sécurité.....	33
Utilisation conforme	33
Consignes de sécurité et avertissements	33
Sécurité pendant l'utilisation	34
Avant la première utilisation	35
Application.....	36
Possibilités d'utilisation de l'appareil	37
Utilisation	38
Nettoyage et entretien	42
Dépannage	43
Auto-diagnostic.....	44
Élimination	45
Données techniques.....	45

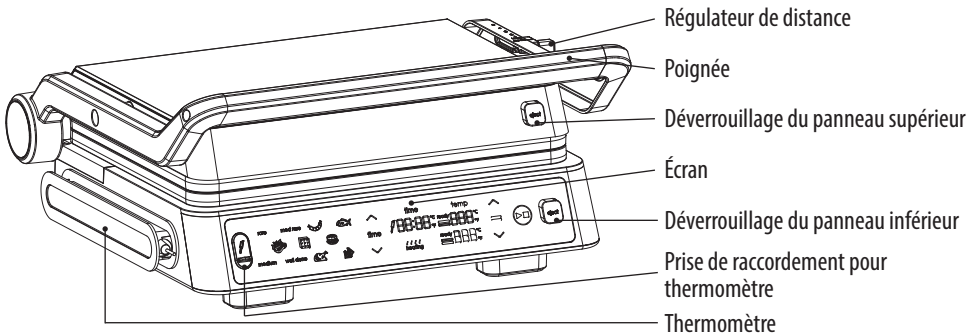
VEUILLEZ PRENDRE LE TEMPS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI.

POUR VOTRE PROPRE PROTECTION ET CELLE DE TIERS, VEILLEZ EN PARTICULIER AU CHAPITRE CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AUX AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS LE DOCUMENT.

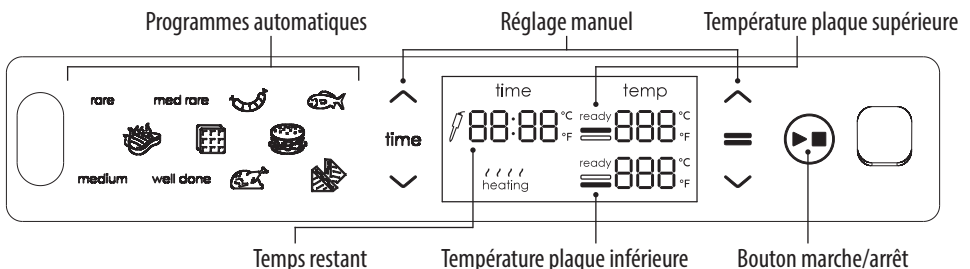
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. NE REMETTEZ L'APPAREIL À DES TIERS QU'ACCOMPAGNÉ DU MODE D'EMPLOI. LES ILLUSTRATIONS DE CE MODE D'EMPLOI SONT DESTINÉES À PRÉSENTER SCHÉMATIQUEMENT L'UTILISATION CORRECTE. ELLES PEUVENT DIFFÉRER DANS LE DÉTAIL DU PRODUIT ORIGINAL.

Ce mode d'emploi tient compte de tous les accessoires disponibles pour l'appareil. Le contenu du kit que vous avez acheté est indiqué sur l'emballage ou dans l'encart séparé. Les pièces non comprises dans votre kit peuvent bien entendu être achetées ultérieurement.

Description de l'appareil

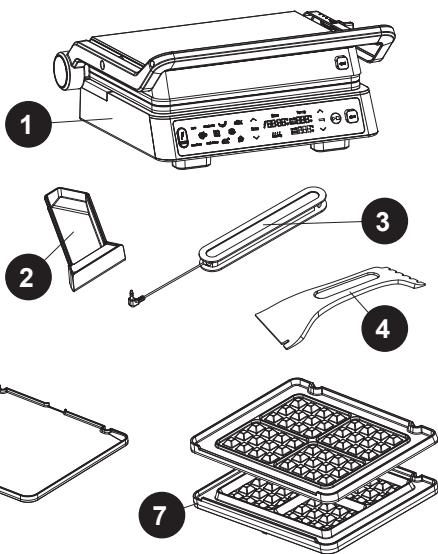


Écran



Composants du produit

- ① Gril de contact
- ② Bac de récupération des graisses
- ③ Thermomètre
- ④ Spatule de nettoyage
- ⑤ Plaque de gril (2 pièces)
- ⑥ Plaque de cuisson (2 pièces)
- ⑦ Plaque de gaufres (2 pièces)



Généralités

Explication des symboles

Les symboles et mentions d'avertissement suivants sont employés dans ce mode d'emploi, sur l'appareil ou l'emballage.



ATTENTION !

Vous risquez d'être gravement blessé ou tué si vous ne suivez pas ces instructions.



MISE EN GARDE !

Vous pouvez être blessé si vous ne respectez pas ces consignes.



REMARQUE !

Avertit d'éventuels dommages matériels.



MISE EN GARDE !

Attention à la surface chaude. Risque de brûlure.

Sécurité

Utilisation conforme

- L'appareil est exclusivement à la cuisson d'aliments. Il ne convient pas à la préparation d'aliments emballés (dans un film plastique, une feuille d'aluminium, etc.). L'appareil est à un usage domestique uniquement.
- Il ne peut en aucun cas être utilisé dans les cas suivants, qui en outre excluent la garantie :
 - Dans les coins cuisine pour les employés de vente et de bureau et autres installations à usage commercial
 - Dans les exploitations agricoles
 - Dans les hébergements et autres établissements de restauration et d'hôtellerie pour leurs clients
 - Dans les pensions et les logements privés
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine, sinon vous risquez d'endommager l'appareil et compromettre sa sécurité.
- N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité et avertissements

Sécurité de certains groupes de personnes

L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques qui en résultent.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants et des animaux.
- Les personnes souffrant de troubles de la sensibilité, notamment d'une sensibilité réduite aux différences de température, doivent être particulièrement prudentes lors de l'utilisation de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation et la phase de refroidissement. Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.



ATTENTION !

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Ne brancher l'appareil que si la tension du secteur de la prise correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant reliée à la terre.

- Cet appareil n'est pas à être mis en service par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est conforme aux normes de sécurité en vigueur et qu'elle a une section appropriée.
- Complètement le câble. Ne le placez pas au-dessus ou en dessous de l'appareil, ni sur des arêtes vives.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne confiez l'entretien ou la réparation de l'appareil qu'à un technicien qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou des dysfonctionnements graves.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise, saisissez la fiche d'alimentation et non le câble d'alimentation. Ne tirez pas sur le cordon.
- Ne jamais immerger l'appareil, la fiche d'alimentation et le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, il faut immédiatement le débrancher. Ne jamais essayer de retirer l'appareil de l'eau lorsqu'il est branché sur le secteur.
- N'utiliser et ne stocker l'appareil que dans des locaux intérieurs secs.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- L'appareil doit toujours être éteint et débranché en l'absence de surveillance, pour insérer ou retirer des accessoires, lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement pendant le fonctionnement et pour le nettoyage.

Sécurité pendant l'utilisation



ATTENTION !

RISQUE DE BRÛLURE

- l'appareil est en marche, les surfaces accessibles (la partie supérieure) peuvent devenir très chaudes. Veillez à ne pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Le cas échéant, utilisez des gants de four.
- Ne changez les plaques que lorsque l'appareil a complètement refroidi.
- Ne couvrez pas l'appareil et ne posez pas d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Risque de dommages au matériel, aux biens et aux appareils

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas un produit ou des accessoires endommagés.
- Ne pas mettre l'appareil en marche tant que la paire de plaques correspondante n'est pas correctement installée.
- Placez le câble de manière à ce qu'il ne gêne personne et qu'il n'y ait pas de risque que quelqu'un s'y accroche ou trébuche.
- Utilisez les plaques uniquement dans l'appareil et non dans le four, sur la cuisinière, etc. afin d'éviter de les endommager.
- Veillez à ce que les plaques soient bien fixées à l'appareil.
- Ne pas ranger l'appareil avant qu'il n'ait complètement refroidi et été nettoyé.
- Après le nettoyage, ne remettez pas les plaques dans l'appareil avant qu'elles ne soient sèches.

N'utilisez pas l'appareil

- sur des surfaces fragiles (nappes, meuble laqué, nappe en plastique, etc.).
- sous des armoires ou des étagères suspendues bas
- à proximité de matériaux facilement inflammables comme les stores, les rideaux, les papiers peints, etc.
- sur des surfaces glissantes ou chaudes

Protéger le revêtement des panneaux à long terme et

- utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique
- ne pas couper directement sur les panneaux
- n'utilisez pas d'éponges en acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage
- ne pas utiliser l'appareil à vide pendant une période prolongée
- mettez d'abord les plaques dans l'eau / ne les rincez que lorsqu'elles sont refroidies

Avant la première utilisation



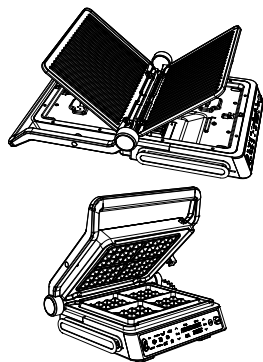
MISE EN GARDE !

Risque d'étouffement par les films et les sacs en plastique ! Tenez les enfants et les animaux à l'écart des matériaux d'emballage.

- **Vérifiez** que le set est complet et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Vous trouverez le contenu de la livraison du set que vous avez acheté dans l'emballage ou dans l'encart séparé. En cas de réclamation, veuillez contacter notre service clientèle.
- **Retirez** le matériel d'emballage ainsi que les éventuelles étiquettes se trouvant sur le produit et servant de protection pour le transport ou de publicité.
- Avant la première utilisation, **nettoyez** soigneusement les plaques à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis séchez-les soigneusement (voir aussi : Entretien et nettoyage).

Application

Préparatifs



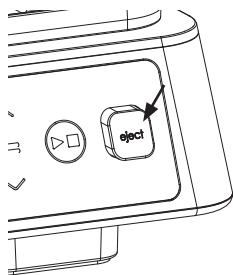
Ouvrez le gril. Le cas échéant, vous devez pour cela pousser le régulateur de distance sur „open“.

la paire de plaques souhaitée dans l'appareil.

Pour ce faire, placez la plaque en biais avec les encoches dans les supports prévus à cet effet sur la face supérieure ou inférieure. Poussez la plaque vers la face supérieure ou inférieure jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Chaque plaque de gril et de cuisson peut placée dans la partie supérieure ou inférieure du gril.

Pour les plaques à gaufrettes, on distingue la plaque supérieure (bord plat) et la plaque inférieure (bord haut). Veillez ici à les disposer correctement. Une indication est apposée au dos des plaques à gaufres - upper waffle plate pour la supérieure et lower waffle plate pour la plaque inférieure.



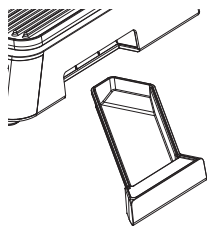
Pour retirer les plaques, appuyer fortement sur les boutons de déverrouillage afin de libérer les plaques. Faire basculer les plaques à l'écart de l'appareil et les retirer.



ATTENTION !

RISQUE DE BRÛLURE

Ne retirer les plaques de l'appareil que lorsqu'elles refroidi



Insérez le bac de récupération des graisses sur le côté droit dans l'ouverture prévue à cet effet.

Le jus de cuisson ou la graisse qui s'écoule des plaques est dirigé vers l'arrière de l'appareil, où il s'égoutte dans le bac de récupération et peut être facilement éliminé une fois l'utilisation terminée.

Placez l'appareil sur une surface stable et non sensible branchez la fiche sur une prise de courant en état de fonctionnement.

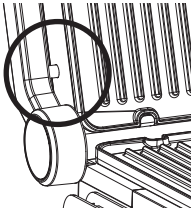
Possibilités d'utilisation de l'appareil

Comme grill de contact (fermé)



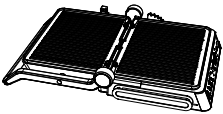
La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure, l'aliment à rôtir se trouve entre les deux. Grâce au contact des deux côtés, l'aliment à rôtir cuit uniformément et rapidement.

Le régulateur de distance en position „open“.



La partie supérieure du grill dispose d'un dispositif de blocage sur le côté gauche. En soulevant la poignée et en exerçant une légère pression vers le bas sur la partie supérieure du grill, il est possible de la libérer afin que les plaques restent parallèles, même si l'on travaille avec des aliments plus épais.

Comme grill de table (déplié)



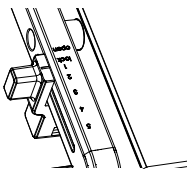
La plaque supérieure se trouve à côté de la plaque inférieure. Les deux se trouvent sur le même plan et permettent une utilisation comme grill de table. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé aussi bien avec les plaques de grill qu'avec les plaques de rôtissage.



Pour ouvrir l'appareil, ouvrez la partie supérieure du barbecue en tenant la poignée de la main gauche et appuyez sur la charnière droite avec l'autre main pour libérer le verrouillage. Le barbecue peut maintenant être déplié à plat.

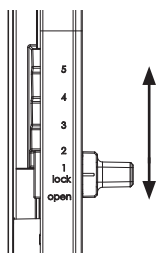
Vous pouvez maintenant préparer des plats différents sur les deux plaques sans que les jus de cuisson ne se mélangent et ou utiliser des températures différentes pour des plats différents.

Comme grill de four (position de la partie supérieure du grill déterminée)



La partie supérieure du grill peut être fixée à une hauteur à l'aide du régulateur de distance (côté droit).

Cette fonction est parfaite pour les grillades très épaisses, pour gratiner ou pour les grillades qui ne doivent pas être fortement comprimées (par exemple les sandwiches).



Pour le réglage, ouvrez le gril avec la poignée et faites glisser le régulateur de distance sur la valeur souhaitée (1-5). Si le régulateur de distance est sur „open“, les plaques peuvent être complètement fermées.

Pour régler la hauteur en fonction de l'aliment à griller, abaissez la partie supérieure du barbecue jusqu'à ce qu'elle se trouve sur/au-dessus de l'aliment à griller, puis faites glisser le bouton de réglage loin que possible vers l'arrière. La partie supérieure du barbecue reste maintenant dans cette position.

Le dispositif de blocage de la partie supérieure du gril sur le côté gauche doit être desserré pour cette fonction.

En position „lock“, les parties supérieure et inférieure sont verrouillées pour faciliter le rangement.

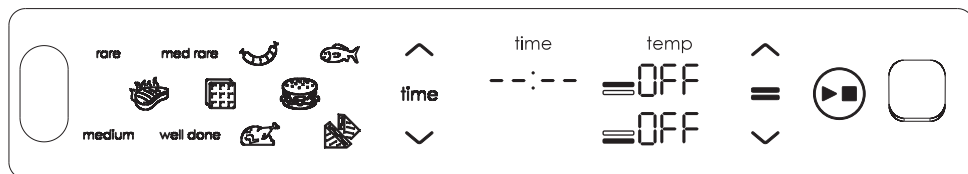
Utilisation



REMARQUE !

Avant utilisation, assurez-vous que les plaques sont correctement installées et le bac de récupération des graisses est en place.

- Préparez l'appareil (voir ci-dessus) et connectez-le à une prise électrique fonctionnelle.
- Un signal sonore retentit et l'appareil est actif.



- L'écran est éclairé et des réglages peuvent être effectués.
- Si aucune action n'est entreprise, l'appareil se met en veille au bout de 20 secondes.
- Le symbole de démarrage/arrêt (▶) s'allume alors en rouge. En touchant le symbole, l'appareil est réactivé.
- Après 90 minutes de veille, l'appareil passe automatiquement en mode veille (l'écran s'assombrit). Il peut être réactivé en touchant l'écran.

Mode manuel

- Dès que l'appareil actif, il est possible présélectionner la température (temp) et le temps (time) à l'aide des touches de sélection.
- Lorsque les valeurs souhaitées sont réglées, le fait d'appuyer sur le bouton Start/Stop (▶) entraîne le démarrage de la phase de chauffage.

Fonction Timer (time) :

- Les touches permettent de régler la durée choisie (0 - 90 minutes).
- Chaque effleurement augmente/diminue le temps de 10 secondes, un effleurement prolongé augmente les pas de temps.
- Quelques secondes après que l'appareil terminé la phase de chauffage, la minuterie commence à fonctionner. Il est possible d'adapter la durée à tout moment pendant la cuisson.
- Lorsque la minuterie est terminée, 5 bips courts retentissent et l'appareil se met automatiquement en veille.

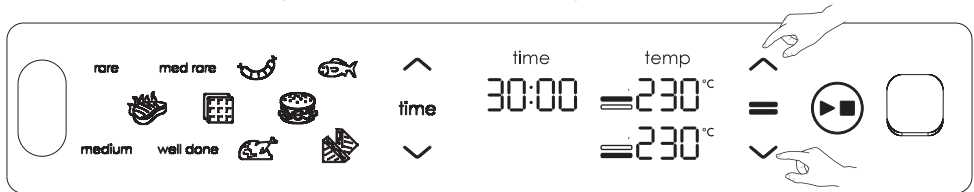
- Si aucune durée n'est préréglée (--:-- reste affiché), mais seulement la température, l'appareil fonctionne à 90 minutes à la température sélectionnée et se met ensuite automatiquement en veille.

Fonction Température (temp) :

- En mode manuel, la température est réglée individuellement pour chaque plaque (60°C - 230°C).
- En touchant **==**, on sélectionne à chaque fois une plaque, le champ de température correspondant commence à clignoter.



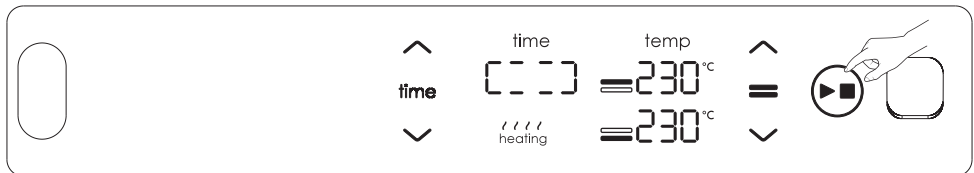
- Les touches **^** **v** permettent sélectionner la température. Puis appuyer à nouveau sur **==** pour régler l'autre plaque.
- Les panneaux peuvent être utilisés à la même température ou à des températures différentes.
- Appuyer sur le bouton Start/Stop **▶■** démarre la phase de chauffage.
- Par défaut, la température est affichée en °Celsius. Pour changer l'affichage en Fahrenheit, maintenez les deux touches de sélection de la température enfoncées simultanément pendant 3 secondes



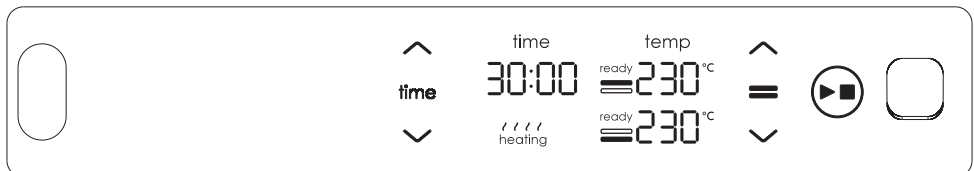
- En maintenant à nouveau les touches enfoncées, l'affichage de la température redevient °Celsius.

Procédure de grillage :

- Appuyer sur le bouton Start/Stop **▶■** démarre la phase de chauffage. Pendant le chauffage, les LED de l'affichage du temps se déplacent en cercle.



- Lorsque la température réglée atteinte, trois bips courts retentissent et „ready” apparaît au-dessus des symboles des plaques. Quelques secondes après le signal sonore, la minuterie commence à fonctionner si une durée a été réglée.



- La température et la présélection temporelle peuvent être modifiées/adaptées à tout moment en mode manuel. En cas de modification, 3 bips courts indiquent à nouveau que la température adaptée a été atteinte.
- Une fois le temps présélectionné écoulé (ou après 90 minutes si aucun temps n'a été présélectionné), 5 signaux sonores brefs retentissent pour indiquer la fin du temps de cuisson. Après 20 secondes, l'appareil se met en mode Mode veille,  s'allume alors en rouge. Après 90 minutes, l'appareil s'éteint.

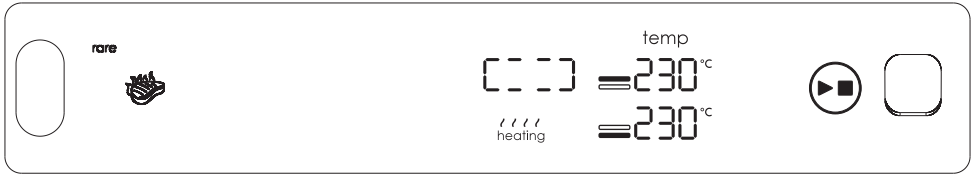
Programmes automatiques :

- L'appareil dispose de 10 programmes prédéfinis, pour lesquels la durée et la température sont déjà fixées.

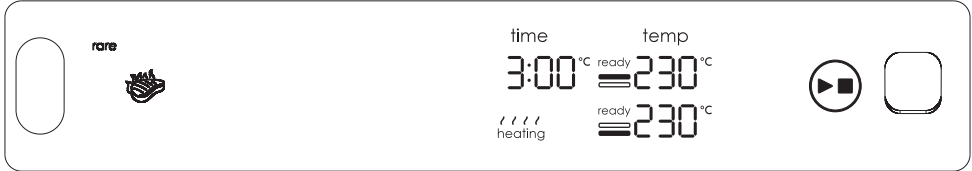
Menu		Température réglée	Temps réglé	Remarque
	Rare	230 °C	3:00 Min	En touchant à plusieurs reprises le symbole du steak, vous pouvez sélectionner le niveau de cuisson.
	Med rare		4:00 Min	
	Moyen		5:00 Min	
	Bien fait		6:00 Min	
Cuisse de poulet 		190 °C	11:00 Min	
Saucisse à griller 		220 °C	12:00 Min	
Poisson 		210 °C	8:00 Min	
Burger 		210 °C	6:30 Min	
Sandwich 		210 °C	6:00 Min	
Poisson 		180 °C	4:30 Min	

REMARQUE : les durées et températures préréglées sont indicatives. Le temps de cuisson peut parfois varier considérablement si l'épaisseur de l'aliment à rôtir diffère de celle du test. Le cas échéant, vérifiez la cuisson à l'aide du thermomètre.

- Sélectionnez le programme souhaité en touchant le symbole correspondant. Dès qu'un programme sélectionné, le symbole correspondant clignote en bleu et les réglages enregistrés pour la température et la durée s'affichent.
- En appuyant sur la touche Start/Stop , la phase de chauffage commence. Seul le programme sélectionné est encore éclairé à l'écran.
- Pendant le chauffage, les LED de l'affichage de l'heure se déplacent en cercle.



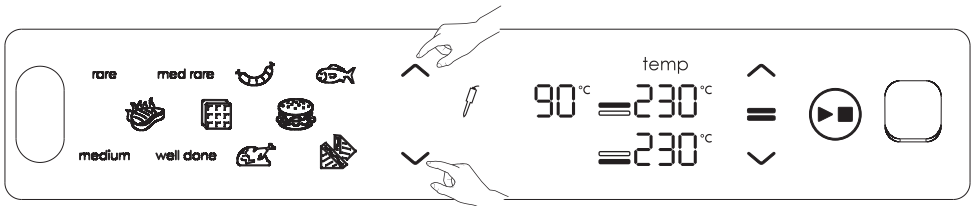
- Lorsque la température réglée atteinte, 3 bips courts retentissent et „ready“ apparaît au-dessus des symboles des plaques. Quelques secondes après le signal sonore, la minuterie commence à fonctionner.



- Lorsque la minuterie est terminée, 5 bips courts retentissent.
- Si le programme n'est pas relancé, l'appareil se met en veille au bout de 20 secondes.
- Pendant qu'un programme pré-réglé est en cours, aucun ajustement manuel de la température ou de la durée n'est possible.
- Si, pendant un programme en cours, vous souhaitez en sélectionner un autre ou adapter les réglages, appuyez sur le bouton Start/Stop (▶) et attendez un moment. Le menu initial s'affiche alors à nouveau à l'écran et vous pouvez procéder aux réglages souhaités.

Utilisation du thermomètre :

- Utilisez le thermomètre pour contrôler la température à l'intérieur de l'aliment à rôtir.
- Pour mesurer la température à un moment donné, reliez le thermomètre à l'appareil, insérez la sonde dans l'aliment à cuire et lisez la température.
- Vous pouvez également laisser la sonde dans l'aliment à cuire pendant toute la durée de la cuisson et régler une température cible.
- Pour ce faire, connectez le thermomètre à l'appareil en ouvrant le petit couvercle situé sur le côté gauche de l'écran et en y insérant la fiche.
- Le symbole du thermomètre s' à l'écran, l'affichage de la minuterie disparaît et indique désormais la température du thermomètre.



- Tant que l'affichage de la température du thermomètre clignote, vous pouvez régler la température cible à l'aide des touches .
- Si le réglage de la température n'a pas modifié pendant 5 secondes, l'affichage cesse de clignoter et reste allumé en permanence. Après 5 secondes supplémentaires, l'affichage passe de la température cible à la température actuelle.
- Dès que la température cible est atteinte dans l'aliment à rôtir, un signal sonore retentit.

- Si une durée de cuisson a été préréglée, la minuterie fonctionne en arrière-plan pendant l'utilisation du thermomètre. Dès que le thermomètre est retiré de l'appareil, la minuterie redevient visible.

Nettoyage et entretien



ATTENTION !

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer ou de procéder à l'entretien par l'utilisateur. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides. Les plaques sont très chaudes pendant le processus de cuisson. Il peut s'écouler plus d'une heure avant que les plaques ne soient complètement refroidies. Utilisez éventuellement des gants de four lorsque vous les retirez.

1. Laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Retirez les plaques en ouvrant le gril et en libérant les plaques en appuyant fermement sur les boutons de déverrouillage.
3. Nettoyez l'appareil en l'essuyant avec un chiffon humide.
4. Le thermomètre ne doit pas être mis dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle. Nettoyez la pique métallique du thermomètre avec un chiffon humide.
5. Retirez le bac de récupération et . Le bac de récupération peut être nettoyé à la main ou au lave-vaisselle.
6. Les plaques peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, même si des nettoyages fréquents pourraient altérer les propriétés du revêtement. Il est donc recommandé de nettoyer les plaques à la main.
7. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons de nettoyage pour le nettoyage.

Préservez à long terme la qualité du revêtement antiadhésif en

- utiliser exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique
- ne pas couper directement sur les plaques
- ne pas utiliser d'éponges en acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- ne pas faire fonctionner l'appareil à vide pendant une période prolongée.
- ne pas mettre les plaques dans l'eau / les rincer avant qu'elles ne soient refroidies.
- frotter les plaques avec un peu d'huile après les avoir nettoyées

REMARQUE : le nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner des décolorations sur la face inférieure de la plaque, dues au matériau. En cas d'utilisation fréquente, le revêtement antiadhésif peut se décolorer légèrement. Cela ne présente aucun risque et n'affecte pas la fonctionnalité.

Dépannage



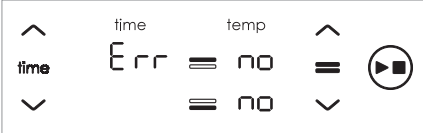
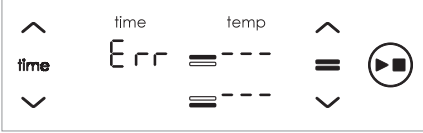
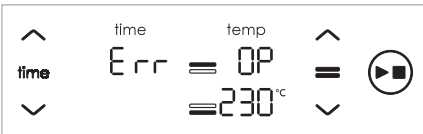
ATTENTION !

Avant de remédier à une panne, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur !
Sinon, vous risquez de vous blesser ou de vous électrocuter.



REMARQUE !

Si ne parvenez pas à résoudre le problème, veuillez contacter notre service clientèle. N'ouvrez jamais l'appareil !

Affichage / Problème	Erreur possible	Solution possible
 Err" clignote dans le champ Timer, les deux affichages de température indiquent „no" et des signaux sonores retentissent.	La régulation électronique a détecté qu'un/les deux panneaux n'atteignent pas la température réglée. La/les plaque(s) n'est/ne sont pas correctement insérée(s) dans l'appareil. Les éléments chauffants peuvent être endommagés. La connexion à l'élément chauffant pourrait être endommagée.	Débranchez l'appareil. Vérifiez que les panneaux sont correctement insérés. Le cas échéant, desserrez le verrouillage et à nouveau les plaques.
 Dans le champ Timer, „Err" clignote, les deux affichages de température indiquent „---" et des signaux sonores retentissent.	La régulation électronique a détecté qu'une/les deux plaques sont trop chauffées.	Débranchez l'appareil. Notez le code d'erreur et contactez le service clientèle.
 Dans le champ Timer, „Err" clignote, „OP" apparaît dans l'affichage de la température et des signaux sonores retentissent.	Une / les deux sondes de température est/sont défectueuse(s).	Débranchez l'appareil. Notez le code d'erreur et contactez le service clientèle.

 Dans le champ Timer, „Err“ clignote, „CL“ apparaît dans l’affichage de la température et des signaux sonores retentissent.	Une / les deux sondes de température est/sont défectueuse(s).	Débranchez l'appareil. Notez le code d'erreur et contactez le service clientèle.
L'appareil ne s'pas.	Pas de contact avec le réseau électrique.	Vérifier que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant fonctionnelle. Essayer une autre prise de courant si nécessaire.

Auto-diagnostic

L'appareil dispose d'une fonction d'autodiagnostic pour délimiter les erreurs possibles. Veuillez l'effectuer lorsque le fonctionnement est limité et noter les résultats. Transmettez ces informations au service clientèle en même temps que votre déclaration de problème.

- Accès à la fonction
 - Possible uniquement dans les 20 premières secondes après la sous tension de l'appareil.
 - Maintenez la touche Burger  enfoncée pendant 10 secondes. Vous lancez ainsi la fonction d'autodiagnostic.
- Vérification de l'écran
 - Appuyer sur le bouton Start/Stop  :
 - Toutes les possibilités de choix s'allument à l'écran pendant 5 secondes
 - Le numéro de version s'affiche à l'écran (par exemple EU01), EU correspondant à la version 230 V et US à la version 120 V. Le chiffre correspond à la version du logiciel de l'appareil.
 - Appuyer à nouveau sur le bouton Start/Stop  donne la possibilité de tous les choix possibles. À cette étape, vous pouvez toucher les touches respectives et vérifier si la LED s'allume et si un signal sonore retentit.
- Vérifier la résistance
 - Après avoir appuyé sur le bouton Start/Stop , les deux indicateurs de température devraient afficher à l'écran la température actuelle des plaques et l'affichage de l'heure devrait indiquer la température actuelle du thermomètre.
- Vérifier le relais
 - Appuyer à nouveau sur le bouton Start/Stop  → la plaque supérieure commence à chauffer (pas la plaque inférieure)
 - Une pression sur le bouton Start/Stop met fin au processus de chauffage
 - Une nouvelle pression sur le bouton Start/Stop démarre le processus de chauffage de la plaque inférieure (la plaque supérieure reste inactive).
 - Une pression sur le bouton Start/Stop met fin au processus de chauffage
- Maintenez la touche Burger  enfoncée pendant 10 secondes pour mettre fin à l'autodiagnostic. Vous vous trouvez maintenant de nouveau dans le menu normal.

Élimination

Emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement et apportez-le à la collecte des matières recyclables.

Appareils électriques



Le symbole de la poubelle barrée indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux. Veuillez mettre les appareils électriques et électroniques au rebut via votre système de collecte local.

Pour plus d'informations sur l'élimination et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les services d'élimination des déchets de votre commune, le magasin dans lequel vous avez acheté le produit ou le fabricant.

Données techniques

Appareil	Gril de contact Genius Chef Cerafit Edition
Modèle	KG01-C
Dimensions	36 x 31 x 18 cm
Poids	4,9 kg
Alimentation en tension	220-240 V ~50-60 Hz
Puissance	2000 W

SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez des questions sur l'appareil et les pièces de rechange / accessoires, veuillez contacter votre revendeur local.

Inhoud

Inhoud	46
Beschrijving apparaat	46
Productonderdelen	47
Algemeen	47
Verklaring van de symbolen.....	47
Veiligheid.....	48
Beoogd gebruik	48
Veiligheids- en waarschuwingsberichten.....	48
Veiligheid tijdens gebruik	49
Voor het eerste gebruik.....	50
Toepassing	51
Mogelijke toepassingen van het apparaat.....	51
Gebruik	53
Reiniging en onderhoud	57
Problemen oplossen.....	58
Zelfdiagnose	59
Verwijdering	60
Technische gegevens.....	60

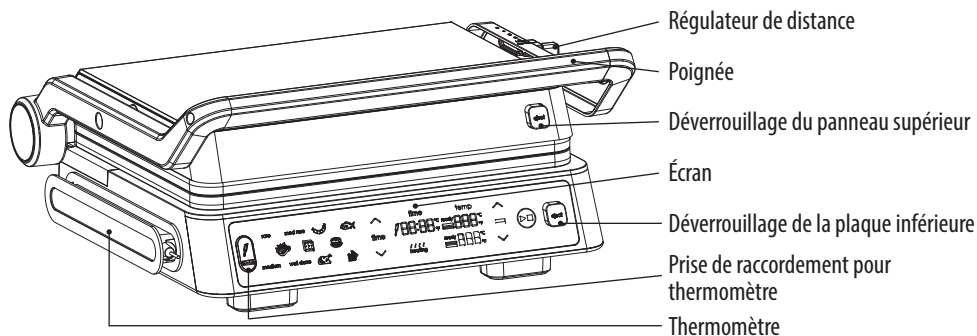
NEEM DE TIJD OM DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

ZORGVULDIG DOOR TE LEZEN.

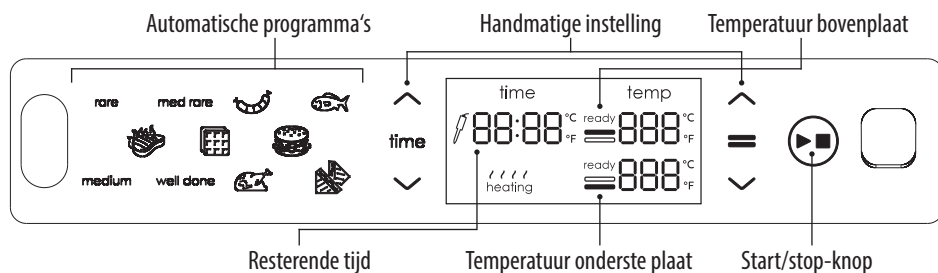
VOOR UW EIGEN BESCHERMING EN DE BESCHERMING VAN DERDEN DIEN U VOORAL AANDACHT TE BESTEDEN AAN HET HOOFDSTUK OVER VEILIGHEIDSinSTRUCTIES EN DE WAARSCHUWINGEN IN HET DOCUMENT. BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. GEEF HET APPARAAT ALLEEN SAMEN MET DE GEBRUIKSAANWIJZING DOOR AAN DERDEN. DE ILLUSTRATIES IN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZIJN BEDOELD ALS SCHEMATISCHE WEERGAVE VAN DE JUISTE TOEPASSING. ZE KUNNEN IN DETAIL AFWIJKEN VAN HET ORIGINELE PRODUCT.

Alle beschikbare accessoires voor het apparaat zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing. De leveringsomvang van de door u gekochte set vindt u op de verpakking of op het aparte inzetstuk. Onderdelen die niet in uw set zijn opgenomen, kunt u uiteraard later aanschaffen.

Beschrijving apparaat

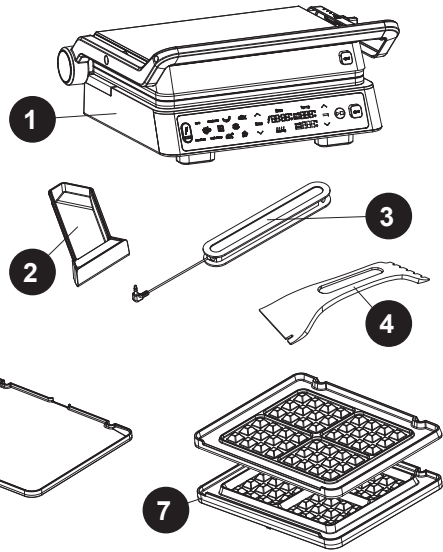


Weergave



Productonderdelen

- 1 Contact grill
- 2 Vetopvangbak
- 3 Thermometer
- 4 Reinigingsspatel
- 5 Grillplaat (2 stuks)
- 6 Braadplaat (2 stuks)
- 7 Wafelplaat (2 stuks)



Algemeen

Verklaring van de symbolen

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze handleiding, op het apparaat of op de verpakking gebruikt.



WAARSCHUWING!

U kunt ernstig of dodelijk letsel oplopen als u deze instructies niet opvolgt.



VOORZICHTIG!

U kunt gewond raken als u deze instructies niet opvolgt.



OPGELET!

Waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



VOORZICHTIG!

Let op heet oppervlak. Risico op brandwonden.

Veiligheid

Beoogd gebruik

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel. Het is niet geschikt voor het bereiden van verpakt voedsel (in plastic folie, aluminiumfolie, enz.). Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Het is in geen geval geschikt gebruik in de volgende gevallen, die ook zijn uitgesloten van de garantie:
 - In keukenhoeken voor verkoop- en kantoorpersoneel en andere commercieel gebruikte faciliteiten
 - Op boerderijen
 - In accommodaties en andere horecagelegenheden voor hun gasten
 - In pensions en privéaccommodatie
- Gebruik het apparaat alleen met originele accessoires, anders beschadigt u het apparaat en brengt u de veiligheid in gevaar.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de instructies. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik.

Veiligheids- en waarschuwingsberichten

Veiligheid van bepaalde groepen mensen

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen en dieren.
- Personen met gevoeligheidsstoornissen, in het bijzonder verminderde gevoeligheid voor temperatuurverschillen, moeten bijzonder voorzichtig zijn bij het gebruik van dit apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik en de afkoelfase. Plaats het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.



WAARSCHUWING!

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN

- Sluit het apparaat alleen aan als de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de specificatie op het typeplaatje. Sluit alleen aan op een geaard stopcontact.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Als u een verlengkabel, zorg er dan voor dat deze voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften en een geschikte doorsnede heeft.
- Rol de kabel volledig uit. Leg de kabel niet over of onder het apparaat of over scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker of het netsnoer beschadigd, als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is. Laat het apparaat alleen onderhouden of repareren door een gekwalificeerde technicus. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen letsel of ernstige storingen veroorzaken.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen om gevaren te voorkomen.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak je de stekker vast en niet het netsnoer. Trek niet aan het snoer.
- Dompel het apparaat, de netstekker of het netsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Onmiddellijk de stekker het stopcontact als het apparaat in het water. Probeer het apparaat nooit uit het water te trekken terwijl het op het lichtnet is aangesloten.
- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in droge ruimtes binnenshuis.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Het apparaat moet altijd worden uitgeschakeld en losgekoppeld van het stroomnet als er geen toezicht op is, als er accessoires worden geplaatst of verwijderd, als het niet in gebruik is, als er een storing is tijdens het gebruik en voor reiniging.

Veiligheid tijdens gebruik



VOORZICHTIG!

RISICO OP BRANDWONDEN

- Wanneer het apparaat in werking is, kunnen toegankelijke oppervlakken (zoals de bovenkant) erg heet worden. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Vervang de platen pas als het apparaat volledig is afgekoeld.
- Bedek het apparaat niet tijdens het gebruik en plaats geen voorwerpen op het apparaat.

Risico op schade aan materiaal, eigendommen en apparatuur

- Controleer het apparaat voor elk gebruik op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd product of beschadigde accessoires.
- Schakel het apparaat pas in als het betreffende platenpaar correct is geplaatst.
- Leg de kabel zo dat hij niemand in de weg zit of dat het risico bestaat dat mensen erin verstrikt raken of erover struikelen.
- Gebruik de platen alleen in het apparaat en niet in de oven, op de kookplaat enz. om schade te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de platen stevig aan het apparaat bevestigd zijn.
- Berg het apparaat pas op nadat het volledig is afgekoeld en gereinigd.
- Plaats de platen na het schoonmaken pas terug in het apparaat als ze gedroogd zijn.

Gebruik het apparaat niet

- op gevoelige oppervlakken (tafelkleden, gelakte meubels, plastic tafelkleden enz.).
- onder laaghangende kasten of planken
- in de buurt van licht ontvlambare materialen zoals jaloezieën, gordijnen, behang, enz.
- op gladde of hete oppervlakken

De coating van de panelen op lange termijn beschermen en

- Gebruik alleen keukengerei van hout of plastic
- Snijd niet rechtstreeks op de panelen
- Gebruik geen staalsponzen of schurende schoonmaakmiddelen voor het reinigen
- Gebruik het apparaat niet gedurende langere tijd als het leeg is
- Leg de borden pas in water / spoel ze pas af als ze zijn afgekoeld

Voor het eerste gebruik



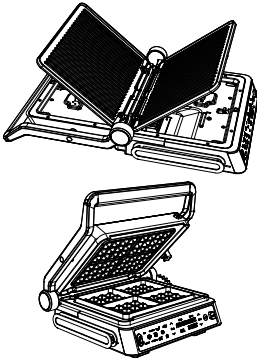
VOORZICHTIG!

Verstikkingsgevaar door plastic folie en zakken! Houd kinderen en dieren uit de

- **Controleer** de set op volledigheid en eventuele transportschade. De leveringsomvang van de set die je hebt gekocht, staat op de verpakking of op het aparte bijsluitertje. Als je klachten hebt, neem dan contact op met onze klantenservice.
- **Verwijder** het verpakkingsmateriaal en eventuele labels op het product die worden gebruikt voor transportbescherming of reclame.
- **Reinig** de borden zorgvuldig met heet water en afwasmiddel voordat u ze voor het eerst gebruikt en droog ze daarna goed af (zie ook: Onderhoud en reiniging).

Toepassing

Vorbereidingen

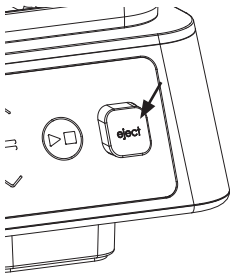


Open de grill. Mogelijk moet u de afstandsbediening op „open“ zetten. het gewenste paar platen in het apparaat.

Plaats hiervoor de plaat in een hoek met de uitsparingen in de houders aan de boven- en onderkant. Druk de plaat naar de boven- of onderkant totdat deze stevig vastklikt.

Elke grill- en bakplaat kan in het bovenste of onderste grillgedeelte worden geplaatst.

Er is een verschil tussen de bovenste (platte rand) en onderste (hoge rand) wafelplaten. Let hier op de juiste indeling. Er staat een notitie op de achterkant van de wafelplaten - bovenste wafelplaat voor de bovenste plaat en onderste wafelplaat voor de onderste plaat.



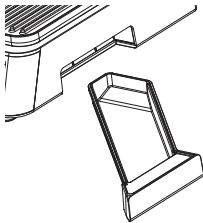
Om de platen te verwijderen, drukt u stevig op de ontgrendelknoppen om de platen los te maken. Kantel de platen weg van het apparaat en verwijder ze.



VOORZICHTIG!

RISICO OP

Haal de platen pas uit het apparaat als ze zijn afgekoeld.



Schuif de vetopvangbak in de daarvoor bestemde opening aan de rechterkant. Lekkend kookvocht of vet wordt van de platen naar de achterkant van het apparaat geleid, waar het in de lekbak driipt en na gebruik gewoon kan worden weggegooid.

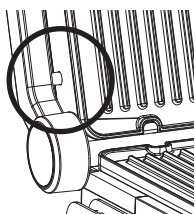
Plaats het apparaat op een stabiele, ongevoelige ondergrond steek de stekker in een werkend stopcontact.

Mogelijke toepassingen van het apparaat

Als contactgrill (gesloten)

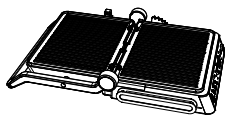


De bovenste plaat rust op de onderste plaat, met het voedsel ertussen. Door het contact aan beide kanten wordt het voedsel gelijkmatig en snel gaar. De afstandsbesturing in de stand „open“.



De bovenkant van de grill heeft een vergrendelingsmechanisme aan de linkerkant. Dit kan worden losgemaakt door de handgreep op te tillen en lichtjes op het bovenste deel van de grill te drukken zodat de platen parallel blijven, zelfs bij het bakken van dikker voedsel.

Als tafelgrill (uitgeklapt)



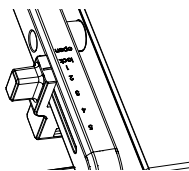
De bovenste plaat ligt naast de onderste plaat. Beide bevinden zich op hetzelfde niveau en kunnen worden gebruikt als tafelgrill. In deze positie kan het apparaat gebruikt worden met zowel de grill- als de braadplaat.



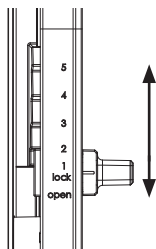
Om het apparaat te openen, opent u de bovenkant van de grill met uw linkerhand aan de handgreep en drukt u met uw andere hand op het rechter scharnier om de vergrendeling los te maken. De grill kan nu plat worden geopend.

Nu kun je verschillende gerechten op beide borden bereiden zonder dat het kookvocht zich vermengt, of verschillende temperaturen gebruiken voor verschillende gerechten.

Als ovengrill (positie van de grillplaat vast)



Het bovenste deel van de grill kan op hoogte worden vastgezet met behulp van de afstandsregeling (rechterzijde). Deze functie is perfect voor heel dik gegrild voedsel, om te gratineren of voor gegrild voedsel dat niet te veel samengedrukt mag worden (bijv. sandwiches).



Om aan te passen opent u de grill met de handgreep en schuift u de afstandsregelaar naar de gewenste waarde (1-5). Als de afstandsregelaar op „open“ staat, kunnen de platen volledig worden gesloten. Om de hoogte ten opzichte van het voedsel aan te passen, laat u de grilltop zakken tot hij zich op/vlak boven het voedsel bevindt en schuift u de regelaar vers mogelijk naar achteren. De grillplaat blijft nu in deze positie staan. Voor deze functie moet de vergrendeling van het grillrooster aan de linkerkant losgemaakt worden.

In de „vergrendelstand“ zijn de bovenste en onderste secties vergrendeld om het opbergen te vergemakkelijken.

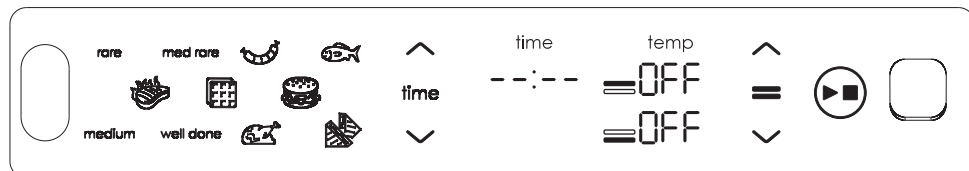
Gebruik



OPGELET!

Controleer voor gebruik of de platen goed zijn geplaatst en of de vetopvangbak op zijn plaats zit.

- Bereid het apparaat voor (zie hierboven) en sluit het aan op een werkend stopcontact.
- Er klinkt een signaaltoon en het apparaat is actief.



- Het display licht op en er kunnen instellingen worden gemaakt.
- Als er geen actie wordt ondernomen, schakelt het apparaat na 20 seconden over op stand-by.
- Het start/stop-symbool licht dan rood op . Het apparaat door het symbool aan te raken.
- Na 90 minuten stand-by gaat het apparaat automatisch in de slaapstand (het scherm wordt donker). Het kan opnieuw worden geactiveerd door het scherm aan te raken.

Handmatige modus

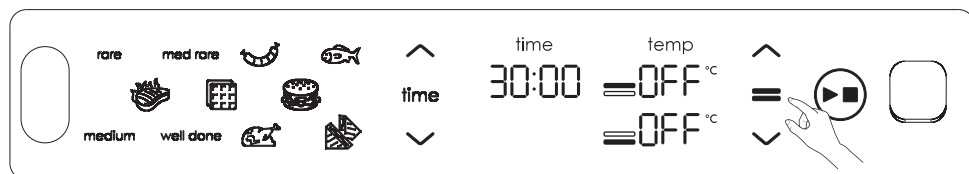
- Zodra het apparaat actief, kunnen de temperatuur (temp) en tijd (time) worden voorgeselecteerd met de selectieknoppen.
- Zodra de gewenste waarden ingesteld, start de verwarmingsfase door op de start-/stopknop te drukken.

Timer (time) functie:

- De geselecteerde tijd kan worden ingesteld met de knoppen (0 - 90 minuten).
- Elke aanraking verhoogt/verlaagt de tijd met 10 seconden, langere aanrakingen verhogen de tijdstappen.
- Enkele seconden nadat het apparaat de opwarmfase heeft voltooid, begint de timer te lopen. De tijd kan op elk moment tijdens het kookproces worden aangepast.
- Als de timer is afgelopen, klinken er 5 korte pieptonen en schakelt het apparaat automatisch over op stand-by.
- Als er geen tijd is ingesteld (--:-- op het display blijft staan), maar alleen de temperatuur, dan werkt het apparaat gedurende 90 minuten op de geselecteerde temperatuur en schakelt dan automatisch over op stand-by.

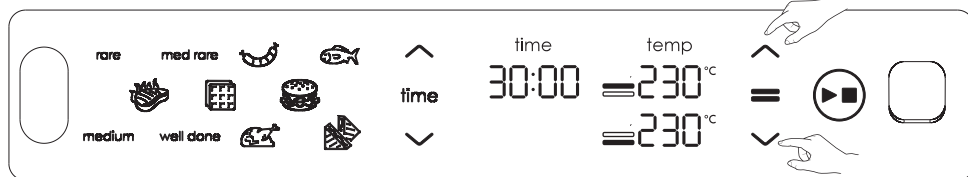
Temperatuurfunctie (temp):

- In handmatige modus wordt de temperatuur voor elke plaat afzonderlijk ingesteld (60°C - 230°C).
- Raak aan om een plaat te selecteren en het bijbehorende temperatuurveld begint te knippen.



- De temperatuur kan geselecteerd met de knoppen . Raak vervolgens opnieuw aan om de andere plaat in te stellen.
- De platen kunnen op dezelfde of verschillende temperaturen worden gebruikt.

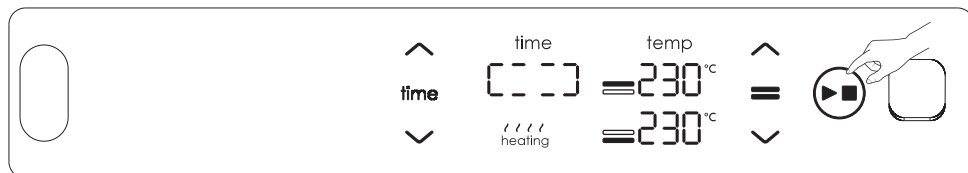
- Door op de start/stop-knop  te drukken start de verwarmingsfase.
- Standaard wordt de temperatuur in °Celsius. Om de weergave te wijzigen naar Fahrenheit, houd je beide temperatuurselectieknoppen tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.



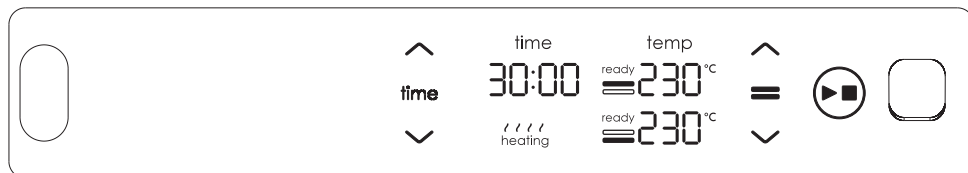
- Door de toetsen nogmaals ingedrukt te houden, verandert de temperatuurweergave terug naar °Celsius.

Grillproces:

- Door op de start/stop-knop  te drukken start de verwarmingsfase. Tijdens het verwarmen bewegen de LED-indicatoren op het tijdsdisplay in een cirkel.



- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt, klinken er 3 korte pieptonen en verschijnt er „klaar“ boven de plaatsymbolen. Enkele seconden na de signaaltoon begint de timer te lopen als er een tijd is ingesteld.



- De vooraf ingestelde temperatuur en tijd kunnen op elk moment gewijzigd/aangepast in de handmatige modus. 3 korte piepjes geven aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Nadat de vooraf ingestelde tijd is verstreken (of na 90 minuten als er geen tijd ingesteld), klinken er 5 korte pieptonen om het einde van de braadtijd aan te geven. Na 20 seconden schakelt het apparaat over naar de  Stand-by modus en licht rood op. Het apparaat schakelt na 90 minuten uit.

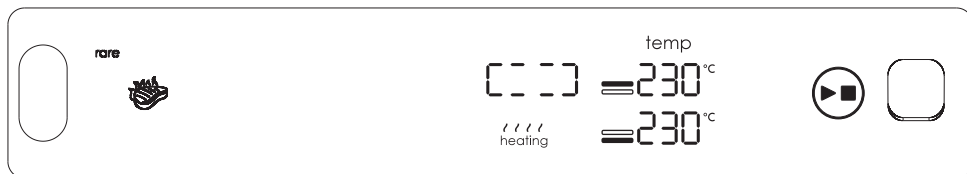
Automatische programma's:

- Het apparaat heeft 10 vooraf ingestelde programma's waarin de tijd en temperatuur al zijn ingesteld.

Menu		Temperatuur instellen	Tijd instellen	Opmerking
Biefstuk 	Zeldzaam	230 °C	3:00 Min	Het kookniveau kan worden geselecteerd door het biefstuksymbool herhaaldelijk aan te raken.
	Med zeldzaam		4:00 Min	
	Medium		5:00 Min	
	Goed doorbakken		6:00 Min	
Kippenpoot 		190 °C	11:00 Min	
Bratwurst 		220 °C	12:00 Min	
Vis 		210 °C	8:00 Min	
Burger 		210 °C	6:30 Min	
Sandwich 		210 °C	6:00 Min	
Wafels 		180 °C	4:30 Min	

OPMERKING: de vooraf ingestelde tijden en temperaturen zijn waarden bij benadering. De kooktijd kan aanzienlijk variëren als de dikte van het voedsel afwijkt van die in de test. Controleer indien nodig de kookstatus met de thermometer.

- Selecteer het gewenste programma door het betreffende symbool aan te raken. Zodra een programma geselecteerd, knippert het bijbehorende symbool blauw en worden de opgeslagen instellingen voor temperatuur en tijd weergegeven.
- Druk op de start/stop-knop  om de verwarmingsfase te starten. Alleen het geselecteerde programma wordt verlicht op het display.
- Tijdens het opwarmen bewegen de LED-indicatoren op het tijdsdisplay in een cirkel.



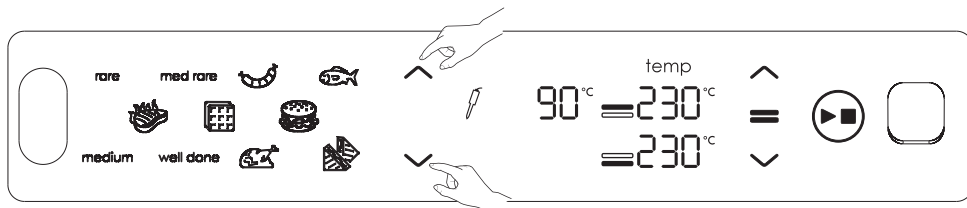
- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt, klinken er 3 korte pieptonen en verschijnt er „klaar“ boven de plaatsymbolen. Enkele seconden na de signaaltoon begint de timer te lopen.



- Als de timer is afgelopen, klinken er 5 korte pieptonen.
- Als het programma niet opnieuw wordt gestart, schakelt het apparaat na 20 seconden over naar de stand-bymodus.
- Als een vooraf ingesteld programma actief is, kan de temperatuur of tijd niet handmatig worden aangepast.
- Als je een ander programma wilt selecteren of de instellingen wilt aanpassen terwijl een programma loopt, druk dan op de start/stop-knop  en wacht even. Het beginmenu wordt dan opnieuw op het display weergegeven en je kunt de gewenste instellingen maken.

Gebruik van de thermometer:

- Gebruik de thermometer om de temperatuur in het voedsel te controleren.
- Om de temperatuur op een gewenst moment te meten, sluit je de thermometer aan op het apparaat, steek je de sonde in het voedsel en lees je de temperatuur af.
- Je kunt de sonde ook tijdens het hele kookproces in het voedsel laten zitten en een doeltemperatuur instellen.
- Sluit hiervoor de thermometer aan op het apparaat door het kleine klepje aan de linkerkant van het display te openen en de stekker erin te steken.
- Het thermometersymbool op het display, de timerdisplay verdwijnt en toont nu de temperatuur van de thermometer.



- Zolang de temperatuurweergave op de thermometer knippert, kunt u de gewenste temperatuur instellen met de knoppen .
- Als de temperatuurinstelling gedurende 5 seconden niet gewijzigd, stopt het scherm met knipperen en gaat het permanent branden. Na nog eens 5 seconden verandert het display van de doeltemperatuur in de huidige temperatuur.
- Zodra de doeltemperatuur in het voedsel is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
- Als er een kooktijd is ingesteld, loopt de timer op de achtergrond terwijl de thermometer wordt gebruikt. Zodra de thermometer van het apparaat wordt verwijderd, wordt de timer weer zichtbaar.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN

Houd het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen. De platen zijn zeer heet tijdens het frituren. Het kan meer dan 1 uur duren voordat de platen volledig zijn afgekoeld. Gebruik indien nodig ovenwanten bij het uitnemen.

1. Laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Verwijder de platen door de grill te openen en de platen los te maken door stevig op de ontgrendelknoppen te drukken.
3. Maak het apparaat schoon door het af te nemen met een vochtige doek.
4. De thermometer mag niet in water gelegd of in de vaatwasser worden gereinigd. Reinig de metalen punt van de thermometer met een vochtige doek.
5. Verwijder de lekbak en maak deze leeg. De lekbak kan met de hand of in de vaatwasser gereinigd worden.
6. De borden in de vaatwasser gereinigd worden, maar veelvuldig reinigen kan de eigenschappen van de coating aantasten. Het wordt daarom aanbevolen om de borden met de hand schoon te maken.
7. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads voor het reinigen.

De kwaliteit van de antiaanbaklaag op lange termijn behouden

- alleen keukengerei van hout of plastic.
- Snijd niet rechtstreeks op de platen.
- Gebruik geen staalsponzen of schurende schoonmaakmiddelen voor het reinigen.
- Gebruik het apparaat niet langdurig als het leeg is.
- Plaats/spoel de platen pas in water als ze zijn afgekoeld.
- Wrijf de platen na het schoonmaken in met een beetje olie

LET OP: Bij het reinigen in de vaatwasser kan er door het materiaal verkleuring optreden aan de onderkant van de plaat. De antiaanbaklaag kan bij veelvuldig gebruik licht verkleuren. Dit is ongevaarlijk en heeft geen invloed op de functionaliteit.

Problemen oplossen



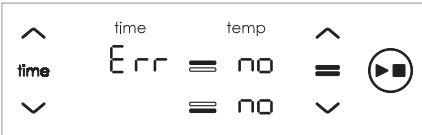
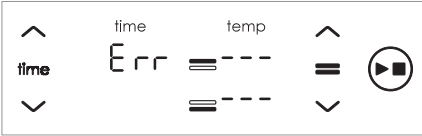
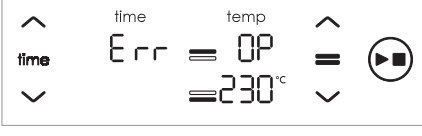
WAARSCHUWING!

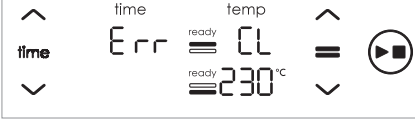
Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt! Anders kan er letsel of een elektrische schok ontstaan.



OPGELET!

Als de storing niet kan worden verholpen, neem dan contact op met onze klantenservice. Open het apparaat nooit!

Weergave / Probleem	Mogelijke fout	Mogelijke oplossing
 Err" knippert in het Timerveld, beide temperatuurdisplays geven „no" weer en er klinken geluidssignalen.	De elektronische besturing heeft vastgesteld dat een of beide platen de ingestelde temperatuur niet hebben bereikt. De disc(s) is (zijn) niet correct in het apparaat geplaatst. De verwarmingselementen kunnen beschadigd raken. De aansluiting op het verwarmingselement kan beschadigd zijn.	Koppel het apparaat los van de voeding. Controleer of de platen correct geplaatst zijn. Ontgrendel indien nodig de vergrendeling plaats de platen opnieuw.
 Err" knippert in het timerveld, beide temperatuurdisplays geven „---" weer en er klinken geluidssignalen.	De elektronische besturing heeft herkend dat één of beide platen te veel worden verhit.	Koppel het apparaat los van de voeding. Noteer de foutcode en neem contact op met de klantenservice.
 Err" knippert in het timerveld, „OP" verschijnt in de temperatuurdisplay en de volgende geluiden klinken akoestische signalen.	Eén / beide temperatuursensoren zijn defect.	Koppel het apparaat los van de voeding. Noteer de foutcode en neem contact op met de klantenservice.

 Err" knippert in het timerveld, „CL" verschijnt op het temperatuurdisplay en u hoort de volgende geluiden akoestische signalen.	Eén / beide temperatuursensoren zijn defect.	Koppel het apparaat los van de voeding. Noteer de foutcode en neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	Geen contact met het elektriciteitsnet.	Controleer of het apparaat correct is aangesloten op een functionerende wandcontactdoos. Probeer indien nodig een andere wandcontactdoos.

Zelfdiagnose

Het apparaat heeft een zelfdiagnosefunctie om mogelijke storingen te lokaliseren. Voer dit uit wanneer de functie beperkt is en noteer de resultaten. Geef deze informatie samen met je probleemrapport door aan de klantenservice.

- Toegang tot de functie**
 - Alleen mogelijk binnen de eerste 20 seconden nadat het apparaat is aangesloten op de voeding
 - Houd de hamburgerknop  10 seconden ingedrukt. Dit start de zelfdiagnosefunctie.
- Weergave controleren**
 - Druk op de start/stop-knop  :
 - Alle selectieopties lichten gedurende 5 seconden op het display op.
 - Het versienummer verschijnt op het display (bijv. EU01), waarbij EU staat voor de 230V-versie en US voor de 120V-versie. Het nummer staat voor de versie van de software van het apparaat.
 - Druk nogmaals op de start/stop-knop  om alle opties te controleren. In deze stap kun je de respectievelijke knoppen aanraken en controleren of de LED oplicht en er een signaaltoon klinkt.
- Controleer de weerstand**
 - Nadat u op de start/stop-knop  hebt gedrukt, moeten de twee temperatuurindicatoren op het display de huidige temperatuur van de platen aangeven en moet de huidige temperatuur van de thermometer op het tijdsdisplay verschijnen.
- Relais controleren**
 - Druk nogmaals op de start/stop-knop  → de bovenste plaat begint op te warmen (de onderste plaat niet)
 - Door op de start/stop-knop te drukken wordt het verwarmingsproces beëindigd.
 - Als u nogmaals op de start/stop-knop drukt, start het verwarmingsproces van de onderste plaat (de bovenste plaat blijft inactief).
 - Door op de start/stop-knop te drukken wordt het verwarmingsproces beëindigd.
- Houd de hamburgerknop  10 seconden ingedrukt om de zelfdiagnose te beëindigen. Je bent nu terug in het normale menu.**

Verwijdering

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg en breng deze naar het recyclingcentrum.

Elektrische apparaten



Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit product niet bij het normale huishoudelijke afval mag. Gooi elektrische en elektronische apparaten weg via uw lokale inzamelsysteem.

Neem voor meer informatie over het weggooien en recyclen van dit apparaat contact op met uw plaatselijke afvalverwijderingsdienst, de winkel waar u het product hebt gekocht of de fabrikant.

Technische gegevens

Apparaat	Genius Chef contactgrill Cerafit Editie
Model	KG01-C
Afmetingen	36 x 31 x 18 cm
Gewicht	4,9 kg
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50-60 Hz
Prestaties	2000 W

Klantenservice

Heeft u nog vragen over het apparaat of over onderdelen/hulpstukken? Neem dan contact op met uw plaatselijke retailer.

Sommario

Sommario	61
Descrizione del dispositivo	61
Componenti del prodotto	62
Informazioni generali	62
Spiegazione dei simboli	62
Sicurezza	63
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	63
Avvertenze per la sicurezza e descrizione	63
Sicurezza durante l'uso	64
Prima del primo utilizzo	65
Applicazione	66
Possibili applicazioni del dispositivo	67
Utilizzo	68
Pulizia e cura	72
Risoluzione dei problemi	72
Autodiagnosi	74
Smaltimento	75
Dati tecnici	75

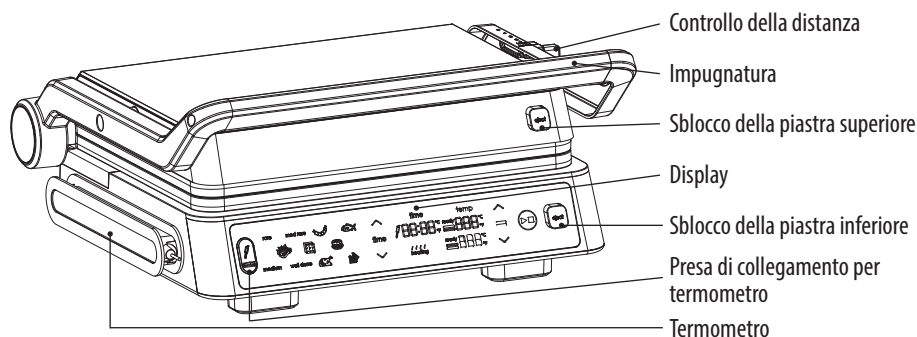
LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO. PER LA VOSTRA PROTEZIONE E QUELLA DI TERZI, PRESTATE PARTICOLARE ATTENZIONE AL CAPITOLO SULLE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E ALLE AVVERTENZE CONTENUTE NEL DOCUMENTO.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO IN UN LUOGO SICURO PER FUTURE CONSULTAZIONI. CONSEGNARE L'APPARECCHIO A TERZI SOLO INSIEME ALLE ISTRUZIONI PER L'USO.

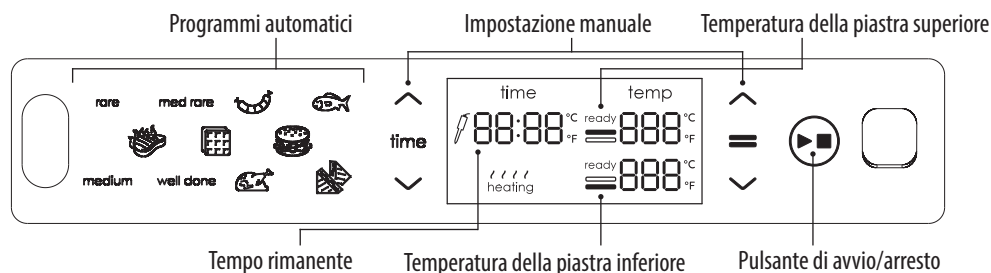
LE ILLUSTRAZIONI CONTENUTE NELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO SONO DA INTENDERSI COME UNA RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA DELLA CORRETTA APPLICAZIONE. POSSONO DIFFERIRE NEI DETTAGLI DAL PRODOTTO ORIGINALE.

Tutti gli accessori disponibili per l'apparecchio sono inclusi nelle presenti istruzioni per l'uso. Il volume di fornitura del set acquistato è riportato sulla confezione o sull'inserito separato. Le parti non incluse nel set possono naturalmente essere acquistate in un secondo momento.

Descrizione del dispositivo

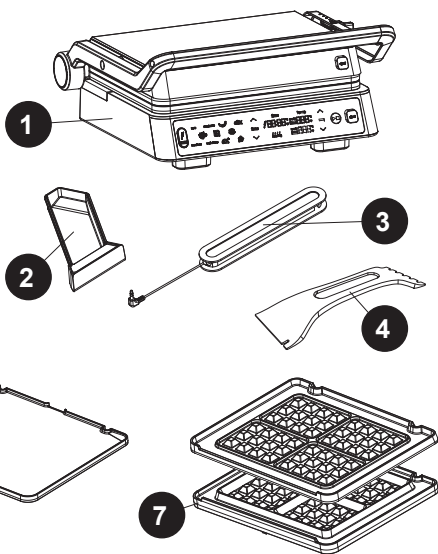


Display



Componenti del prodotto

- 1 Griglia di contatto
- 2 Vaschetta di raccolta del grasso
- 3 Termometro
- 4 Spatola per la pulizia
- 5 Piastra per grigliare (2 pezzi)
- 6 Piastra per arrostitire (2 pezzi)
- 7 Piastra per waffle (2 pezzi)



Informazioni generali

Spiegazione dei simboli

Nelle presenti Istruzioni per l'uso, sull'apparecchio o sulla confezione vengono utilizzati i seguenti simboli e parole di segnalazione.



AVVERTIMENTO!

Rischio di ferite gravi o rischio mortale, se non si osservano le presenti Istruzioni.



CAUTELA!

Rischio di ferimento, se non si osservano le presenti Istruzioni.



ATTENZIONE!

Possibili danni alle cose.



CAUTELA!

Attenzione superficie calda. Rischio di ustioni.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

- L'apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura dei cibi. Non è adatto alla preparazione di alimenti confezionati (in fogli di plastica, di alluminio, ecc.). L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- In nessun caso è adatto uso nei seguenti casi, anch'essi esclusi dalla garanzia:
 - Angoli di cucina per il personale di vendita e d'ufficio e altre strutture ad uso commerciale
 - Nelle aziende agricole
 - In strutture ricettive e altri esercizi di ristorazione e alberghieri per i loro ospiti
 - In pensioni e alloggi privati
- Utilizzare l'apparecchio solo con accessori originali, altrimenti si rischia di danneggiare l'apparecchio e di comprometterne la sicurezza.
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio.

Avvertenze per la sicurezza e descrizione

Sicurezza di alcuni gruppi di persone

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini e animali.
- Le persone con disturbi della sensibilità, in particolare una ridotta sensibilità alle differenze di temperatura, devono prestare particolare attenzione nell'uso di questo apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e la fase di raffreddamento. Posizionare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.



AVVERTIMENTO!

RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta. Collegare solo a una presa con messa a terra.
- Questo apparecchio non è destinato a essere azionato da un timer esterno o da sistema di controllo a distanza separato.

- Se si un cavo di prolunga, accertarsi che sia conforme alle norme di sicurezza applicabili e che abbia una sezione adeguata.
- Stendere completamente il cavo. Non stenderlo sopra o sotto l'apparecchio o su bordi taglienti.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, se è caduto o se è stato danneggiato in altro modo. Far eseguire la manutenzione o la riparazione dell'apparecchio solo da un tecnico qualificato. Le riparazioni effettuate da persone non qualificate possono provocare lesioni o guasti gravi.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata, per evitare rischi.
- Per rimuovere la spina di rete dalla presa, afferrare la spina e non il cavo di rete. Non tirare il cavo.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Se l'apparecchio in acqua, immediatamente la spina di rete. Non tentare mai di estrarre l'apparecchio dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica.
- Utilizzare e conservare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti.
- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- L'apparecchio deve essere sempre spento e scollegato dalla rete elettrica quando non è sorvegliato, quando si inseriscono o si tolgono gli accessori, quando non è in uso, quando si verifica un guasto durante il funzionamento e per la pulizia.

Sicurezza durante l'uso



CAUTELA!

RISCHIO DI USTIONI

- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili (come il piano) possono diventare molto calde. Fare attenzione a non entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Se necessario, utilizzare guanti da forno.
- Cambiare le piastre solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento e non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio.

Rischio di danni a materiali, beni e attrezzature

- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato prima di ogni utilizzo. Non utilizzare un prodotto danneggiato o accessori danneggiati.

- Non accendere l'apparecchio prima di aver inserito correttamente la rispettiva coppia di piastre.
- Posare il cavo in modo che non sia d'intralcio a nessuno o che ci sia il rischio di rimanere impigliati o di inciampare.
- Per evitare danni, utilizzare le piastre solo nell'apparecchio e non nel forno, sul piano di cottura, ecc.
- Assicurarsi che le piastre siano saldamente fissate all'apparecchio.
- Non riporre l'apparecchio finché non si è raffreddato completamente e non è stato pulito.
- Dopo la pulizia, non rimettere le piastre nell'apparecchio finché non si sono asciugate.

Non utilizzare il dispositivo

- su superfici sensibili (tovaglie, mobili laccati, tovaglie di plastica, ecc.).
- sotto armadi o scaffali bassi
- in prossimità di materiali altamente infiammabili come tende, tendaggi, carta da parati, ecc.
- su superfici scivolose o calde

Proteggere il rivestimento dei pannelli nel lungo periodo e

- Usare solo utensili da cucina in legno o plastica
- Non tagliare direttamente sui pannelli
- Non utilizzare spugne d'acciaio o detergenti abrasivi per la pulizia.
- Non utilizzare il dispositivo a vuoto per lunghi periodi di tempo.
- Mettere i piatti in acqua / sciacquarli solo quando si sono raffreddati.

Prima del primo utilizzo



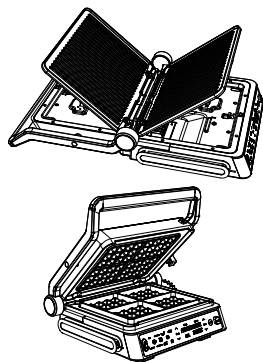
CAUTELA!

Pericolo di soffocamento a causa di film e sacchetti di plastica! Tenere bambini e animali lontani dal materiale di imballaggio.

- **Controllare** che il set sia completo e che non presenti danni dovuti al trasporto. L'entità della fornitura del set acquistato è riportata sulla confezione o sull'inserito separato. In caso di reclami, si prega di contattare il nostro servizio clienti.
- **Rimuovere** il materiale di imballaggio ed eventuali etichette sul prodotto utilizzate per la protezione del trasporto o per la pubblicità.
- **Prima** di utilizzare le piastre per la prima volta, pulirle accuratamente con acqua calda e detersivo per piatti, quindi asciugarle accuratamente (vedere anche: Cura e pulizia).

Applicazione

Preparazione



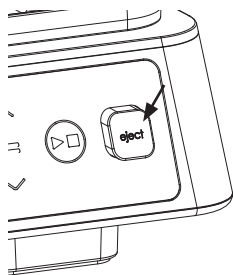
Aprire la griglia. Potrebbe essere necessario spostare il comando della distanza su „open“.

Inserire la coppia di piastre desiderata nell'apparecchio.

A tal fine, posizionare la piastra ad angolo con gli incavi dei supporti forniti sulla parte superiore e inferiore. Premere la piastra verso la parte superiore o inferiore finché non scatta saldamente in posizione.

Ciascuna piastra per grigliare e friggere può essere inserita nella sezione griglia superiore o inferiore.

Esiste una differenza tra le piastre per cialde superiori (bordo piatto) e inferiori (bordo alto). Si prega di notare la disposizione corretta. Sul retro delle piastre per cialde è riportata una nota: piastra per cialde superiore per la piastra superiore e piastra per cialde inferiore per la piastra inferiore.



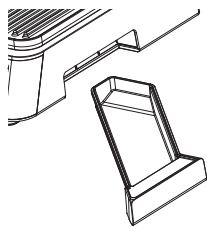
Per rimuovere le piastre, premere con forza i pulsanti di rilascio per sganciarle. Inclinare le piastre lontano dall'apparecchio e rimuoverle.



CAUTELA!

RISCHIO DI USTIONI

Rimuovere le piastre dall'apparecchio solo quando si sono raffreddate.



Far scorrere la vaschetta di raccolta del grasso nell'apposita apertura sul lato destro. I succhi di cottura o i grassi che fuoriescono vengono convogliati dalle piastre verso il retro dell'apparecchio, dove sgocciolano nella vaschetta di raccolta e possono essere smaltiti semplicemente dopo l'uso.

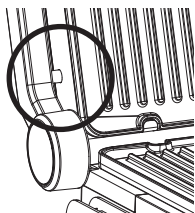
Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e insensibile collegare la spina a una presa funzionante.

Possibili applicazioni del dispositivo

Come griglia di contatto (chiusa)



La piastra superiore poggia su quella inferiore, con il cibo nel mezzo. Il contatto su entrambi i lati fa sì che il cibo si cuocia in modo uniforme e rapido. Il regolatore di distanza in posizione „aperta“.



La parte superiore della griglia è dotata di un meccanismo di bloccaggio sul lato sinistro. Si può sbloccare sollevando la maniglia e premendo leggermente verso il basso sulla parte superiore della griglia, in modo che le piastre rimangano parallele, anche quando si friggono cibi più spessi.

Come griglia da tavolo (non piegata)



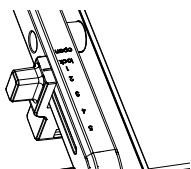
La piastra superiore si trova accanto a quella inferiore. Entrambe si trovano allo stesso livello e possono essere utilizzate come griglia da tavolo. In questa posizione, l'apparecchio può essere utilizzato sia con la piastra per grigliare che con quella per arrostitire.



Per aprire l'apparecchio, aprire la parte superiore del grill con la mano sinistra afferrando la maniglia e premere sulla cerniera destra con l'altra mano per sbloccare il blocco. A questo punto la griglia può essere aperta in piano.

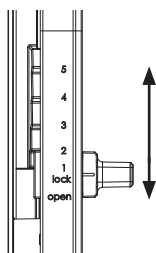
Ora è possibile preparare piatti diversi su entrambe le piastre senza che i succhi di cottura si mescolino, oppure utilizzare temperature diverse per piatti diversi.

Come grill da forno (posizione del piano grill fissa)



La parte superiore della griglia può essere fissata altezza utilizzando il comando della distanza (lato destro).

Questa funzione è perfetta per grigliate molto spesse, per gratinare o per grigliate che non devono essere troppo pressate tra loro (ad esempio i panini).



Per la regolazione, aprire la griglia con la maniglia e far scorrere il regolatore di distanza sul valore desiderato (1-5). Se il regolatore di distanza è impostato su „aperto“, le piastre possono chiuse completamente.

Per regolare l'altezza del cibo, abbassare il piano del grill finché non si trova sopra il cibo e far scorrere il comando il più indietro possibile. A questo punto il piano del grill rimane in questa posizione.

Per questa funzione è necessario sbloccare il meccanismo di blocco del piano griglia sul lato sinistro.

Nella posizione di „blocco“, le sezioni superiore e inferiore sono bloccate per facilitare lo stoccaggio.

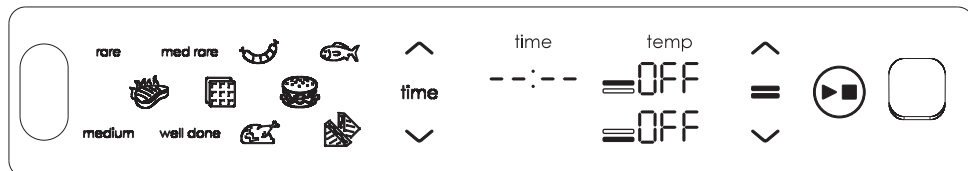
Utilizzo



ATTENZIONE!

Prima dell'uso, accertarsi che le piastre siano state installate correttamente e che la vaschetta di raccolta del grasso sia al suo posto.

- Preparare l'apparecchio (vedi sopra) e collegarlo a una presa di corrente funzionante.
- Un segnale acustico indica che il dispositivo è attivo.



- Il display si illumina e si possono effettuare le impostazioni.
- Se non si, il dispositivo passa in standby dopo 20 secondi.
- Il simbolo di avvio/arresto (play/pause) si illumina di rosso. Il dispositivo si tocca il simbolo.
- Dopo 90 minuti di standby, il dispositivo passa automaticamente in modalità sleep (il display si oscura). È possibile riattivarla toccando il display.

Modalità manuale

- Non appena l'apparecchio attivo, la temperatura (temp) e il tempo (time) possono essere preselezionati con i tasti di selezione.
- Una volta i valori desiderati, premendo il pulsante di avvio/arresto (play/pause) si avvia la fase di riscaldamento.

Funzione timer (time):

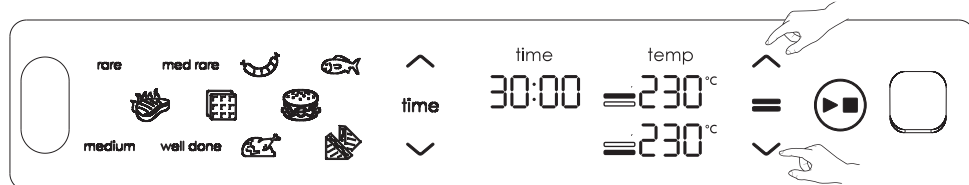
- L'ora selezionata può essere impostata con i tasti (0 - 90 minuti).
- Ogni tocco aumenta/diminuisce il tempo di 10 secondi; i tocchi più lunghi aumentano gli incrementi di tempo.
- Pochi secondi dopo che l'apparecchio ha completato la fase di riscaldamento, il timer inizia a funzionare. Il tempo può essere regolato in qualsiasi momento durante il processo di cottura.
- Quando il timer è scaduto, vengono emessi 5 brevi segnali acustici e l'apparecchio passa automaticamente in standby.
- Se non è stata impostata alcuna ora (---:-- rimane sul display), ma solo la temperatura, l'apparecchio funziona per 90 minuti alla temperatura selezionata e poi passa automaticamente in standby.

Funzione di temperatura (temp):

- In modalità manuale, la temperatura viene impostata individualmente per ogni piastra (60°C - 230°C).
- Toccare per selezionare **=** una piastra e il campo della temperatura corrispondente inizia a lampeggiare.



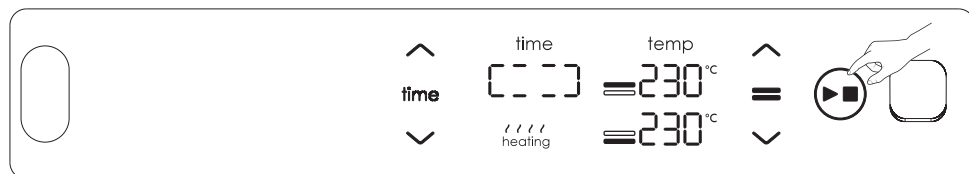
- La temperatura può selezionata con i pulsanti **^** **v**. Toccare **=** nuovamente per impostare l'altra piastra.
- Le piastre possono essere utilizzate alla stessa temperatura o a temperature diverse.
- Premendo il pulsante di avvio/arresto **▶** si avvia la fase di riscaldamento.
- Per impostazione predefinita, la temperatura viene in °Celsius. Per cambiare la visualizzazione in Fahrenheit, tenere premuti contemporaneamente entrambi i pulsanti di selezione della temperatura per 3 secondi.



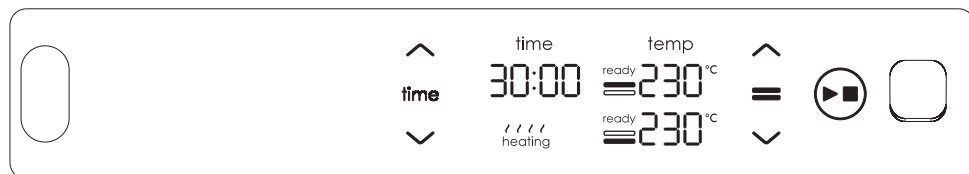
- Tenendo nuovamente premuti i pulsanti, la visualizzazione della temperatura torna a °Celsius.

Processo di grigliatura:

- Premendo il pulsante di avvio/arresto **▶** si avvia la fase di riscaldamento. Durante il riscaldamento, gli indicatori LED sul display dell'ora si muovono in cerchio.



- Quando raggiunta la temperatura impostata, vengono emessi 3 brevi segnali acustici e sopra i simboli delle piastre appare la scritta „pronto“. Pochi secondi dopo il segnale acustico, il timer inizia a funzionare se è stato impostato un orario.



- La temperatura e l'ora preimpostate possono modificate/regolate in qualsiasi momento in modalità manuale. 3 brevi segnali acustici indicano il raggiungimento della temperatura impostata.
- Allo scadere del tempo preimpostato (o dopo 90 minuti se non è preimpostato alcun tempo), vengono emessi 5 brevi segnali acustici per indicare la fine del tempo di tostatura. Dopo 20 secondi, l'apparecchio passa alla funzione
- In modalità standby, **▶** si illumina di rosso. Il dispositivo si spegne dopo 90 minuti.

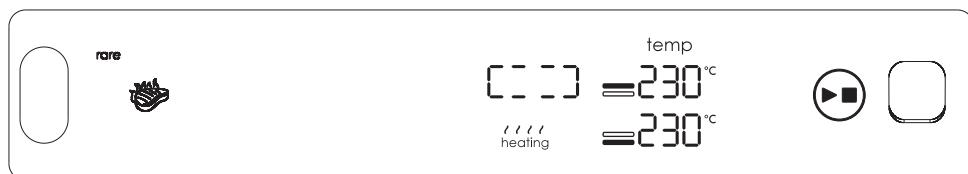
Programmi automatici:

- L'apparecchio dispone di 10 programmi preimpostati in cui l'ora e la temperatura sono già impostate.

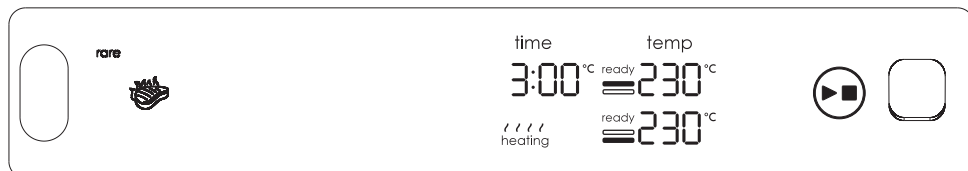
Menu		Temperatura impostata	Tempo di impostazione	Osservazione
Bistecca 	Raro	230 °C	3:00 Min	Il livello di cottura può essere selezionato toccando ripetutamente il simbolo della bistecca.
	Medie rare		4:00 Min	
	Medio		5:00 Min	
	Ben fatto		6:00 Min	
Coscia di pollo 		190 °C	11:00 Min	
Bratwurst 		220 °C	12:00 Min	
Pesce 		210 °C	8:00 Min	
Hamburger 		210 °C	6:30 Min	
Panino 		210 °C	6:00 Min	
Cialde 		180 °C	4:30 Min	

NOTA: I tempi e le temperature preimpostati sono valori approssimativi. Il tempo di cottura può variare notevolmente se lo spessore dell'alimento è diverso da quello del test. Se necessario, controllare lo stato di cottura con il termometro.

- Selezionare il programma desiderato toccando il relativo simbolo. Non appena selezionato un programma, il simbolo corrispondente lampeggia in blu e vengono visualizzate le impostazioni memorizzate per la temperatura e l'ora.
- Premere il pulsante di avvio/arresto  per avviare la fase di riscaldamento. Sul display si illumina solo il programma selezionato.
- Durante il riscaldamento, gli indicatori LED sul display dell'ora si muovono in cerchio.



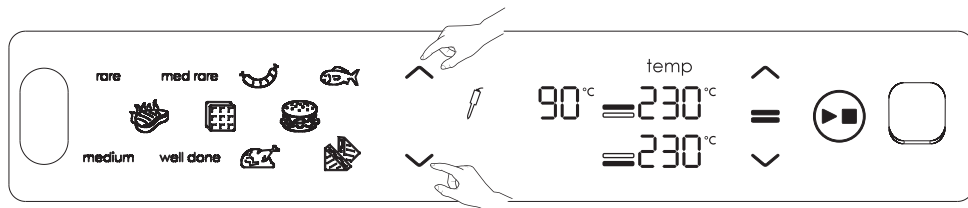
- Quando raggiunta la temperatura impostata, vengono emessi 3 brevi segnali acustici e sopra i simboli delle piastre appare la scritta „pronto“. Pochi secondi dopo il segnale acustico, il timer inizia a funzionare.



- Quando il timer è scaduto, vengono emessi 5 brevi segnali acustici.
- Se il programma non viene riavviato, l'apparecchio passa in modalità standby dopo 20 secondi.
- Durante l'esecuzione di un programma preimpostato non è possibile regolare manualmente la temperatura o l'ora.
- Se si desidera selezionare un altro programma o regolare le impostazioni mentre è in corso un programma, premere il pulsante di avvio/arresto (play/pause icon) e attendere qualche istante. Il menu iniziale viene quindi visualizzato nuovamente sul display e si possono effettuare le impostazioni desiderate.

Uso del termometro:

- Usare il termometro per controllare la temperatura interna dell'alimento.
- Per misurare la temperatura al momento desiderato, collegare il termometro all'apparecchio, inserire la sonda nell'alimento e leggere la temperatura.
- È anche possibile lasciare la sonda nel cibo durante l'intero processo di cottura e impostare una temperatura target.
- A tal fine, collegare il termometro all'apparecchio aprendo il piccolo coperchio sul lato sinistro del display e inserendo la spina.
- Il simbolo del termometro sul display, il display del timer scompare e ora mostra la temperatura del termometro.



- Finché il display della temperatura sul termometro lampeggia, è possibile impostare la temperatura target con i pulsanti .
- Se l'impostazione della temperatura non è modificata per 5 secondi, il display smette di lampeggiare e si accende in modo permanente. Dopo altri 5 secondi, il display passa dalla temperatura nominale alla temperatura attuale.
- Non appena l'alimento raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico.
- Se è stato preimpostato un tempo di cottura, il timer funziona in background durante l'utilizzo del termometro. Non appena il termometro viene rimosso dall'apparecchio, il timer torna a essere visibile.

Pulizia e cura



AVVERTIMENTO!

RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE

Prima della pulizia o della manutenzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo in acqua o altri liquidi. Le piastre sono molto calde durante il processo di frittura. Il raffreddamento completo delle piastre può durare oltre 1 ora. Se necessario, utilizzare guanti da forno per rimuovere le piastre.

1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Rimuovere le piastre aprendo la griglia e rilasciando le piastre premendo con forza sui pulsanti di rilascio.
3. Pulire l'apparecchio strofinandolo con un panno umido.
4. Il termometro non deve essere messo in acqua o lavato in lavastoviglie. Pulire il puntale metallico del termometro con un panno umido.
5. Rimuovere la vaschetta di raccolta e svuotarla. La vaschetta di raccolta può essere pulita a mano o in lavastoviglie.
6. I piatti possono essere lavati in lavastoviglie, anche se una pulizia frequente potrebbe compromettere le proprietà del rivestimento. Si consiglia pertanto di pulire i piatti a mano.
7. Per la pulizia non utilizzare detersivi o tamponi aggressivi o abrasivi.

Mantenere la qualità del rivestimento antiaderente nel lungo

- solo utensili da cucina in legno o plastica.
- Non tagliare direttamente sulle piastre.
- Per la pulizia non utilizzare spugne d'acciaio o detersivi abrasivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio per lunghi periodi quando è vuoto.
- Non mettere/risciacquare le piastre in acqua prima che si siano raffreddate.
- Strofina le piastre con un po' d'olio dopo la pulizia

NOTA: quando si pulisce in lavastoviglie, la parte inferiore della piastra potrebbe scolorirsi a causa del materiale. Il rivestimento antiaderente può scolorire leggermente con l'uso frequente. Ciò è innocuo e non influisce sulla sua funzionalità.

Risoluzione dei problemi



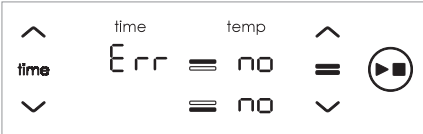
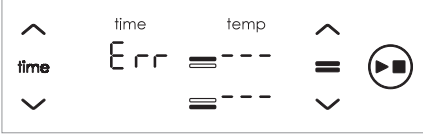
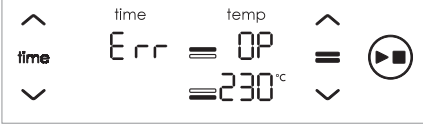
AVVERTIMENTO!

Prima di eliminare un guasto, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di rete! In caso contrario, potrebbero verificarsi lesioni o scosse elettriche.



ATTENZIONE!

Se non è possibile il guasto, contattare il nostro servizio clienti. Non aprire mai l'apparecchio!

Display / Problema	Possibile errore	Possibile soluzione
 Nel campo Timer lampeggia „Err“, entrambi i display della temperatura visualizzano „no“ e vengono emessi segnali acustici.	Il controllo elettronico ha riconosciuto che una o entrambe le piastre non hanno raggiunto la temperatura impostata. Il disco o i dischi non sono inseriti correttamente nell'apparecchio. Gli elementi riscaldanti potrebbero essere danneggiati. Il collegamento all'elemento riscaldante potrebbe essere danneggiato.	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione. Controllare che le piastre siano inserite correttamente. Se necessario, sbloccare il meccanismo di bloccaggio reinserire le piastre.
 Err" lampeggia nel campo del timer, entrambi i display della temperatura mostrano „---“ e vengono emessi segnali acustici.	Il controllo elettronico ha riconosciuto che una o entrambe le piastre vengono riscaldate troppo.	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione. Prendere nota del codice di errore e contattare il servizio clienti.
 Nel campo Timer lampeggia „Err“, sul display della temperatura appare „OP“ e vengono emessi i seguenti suoni segnali acustici.	Uno o entrambi i sensori di temperatura sono difettosi.	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione. Prendere nota del codice di errore e contattare il servizio clienti.
 Nel campo del timer lampeggia „Err“, sul display della temperatura appare „CL“ e vengono emessi i seguenti suoni segnali acustici.	Uno o entrambi i sensori di temperatura sono difettosi.	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione. Prendere nota del codice di errore e contattare il servizio clienti.

Il dispositivo non si.	Nessun contatto con la rete elettrica.	Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente a una presa di corrente funzionante. Se necessario, provare con un'altra presa di corrente.
------------------------	--	--

Autodiagnosi

L'apparecchio dispone di una funzione di autodiagnosi per localizzare eventuali guasti. Eseguita quando la funzione è limitata e annotare i risultati. Trasmettere queste informazioni al servizio clienti insieme alla segnalazione del problema.

1. Accesso alla funzione

- Possibile solo nei primi 20 secondi dopo il collegamento del dispositivo all'alimentazione.
- Tenere premuto il tasto hamburger  per 10 secondi. In questo modo si avvia la funzione di autodiagnosi.

2. Controllo del display

- Premere il pulsante di avvio/arresto :
- Tutte le opzioni di selezione si illuminano sul display per 5 secondi.
- Il numero di versione appare sul display (ad esempio EU01), dove EU sta per la versione a 230 V e US per la a 120 V. Il numero indica la versione del software del dispositivo.
- Premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto  per controllare tutte le opzioni. In questa fase, è possibile toccare i rispettivi pulsanti e verificare se il LED si accende e se viene emesso un segnale acustico.

3. Controllare la resistenza

- Dopo aver premuto il pulsante di avvio/arresto , i due indicatori di temperatura sul display dovrebbero indicare la temperatura attuale delle piastre e la temperatura attuale del termometro dovrebbe apparire sul display dell'ora.

4. Controllare il relè

- Premendo nuovamente il pulsante di avvio/arresto  → la piastra superiore inizia a riscaldarsi (quella inferiore no).
- Premendo il pulsante di avvio/arresto si termina il processo di riscaldamento.
- Premendo nuovamente il pulsante di avvio/arresto si avvia il processo di riscaldamento della piastra inferiore (la piastra superiore rimane inattiva).
- Premendo il pulsante di avvio/arresto si termina il processo di riscaldamento.

5. Tenere premuto il tasto hamburger per 10 secondi per terminare l'autodiagnosi. Ora si torna al menu normale.

Smaltimento

Imballaggio

Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e portarlo al centro di riciclaggio.

Apparecchiature elettriche



Il simbolo del cassonetto barrato indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Smaltire i dispositivi elettrici ed elettronici attraverso il sistema di ritiro locale.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo apparecchio, contattare il servizio di smaltimento rifiuti locale, il negozio in cui è stato acquistato il prodotto o il produttore.

Dati tecnici

Dispositivo	Genius Chef griglia a contatto Cerafit Edition
Modello	KG01-C
Dimensioni	36 x 31 x 18 cm
Peso	4,9 kg
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Prestazioni	2000 W

Service clienti

In caso di domande sull'apparecchio, le parti di ricambio e/o gli accessori Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore locale.

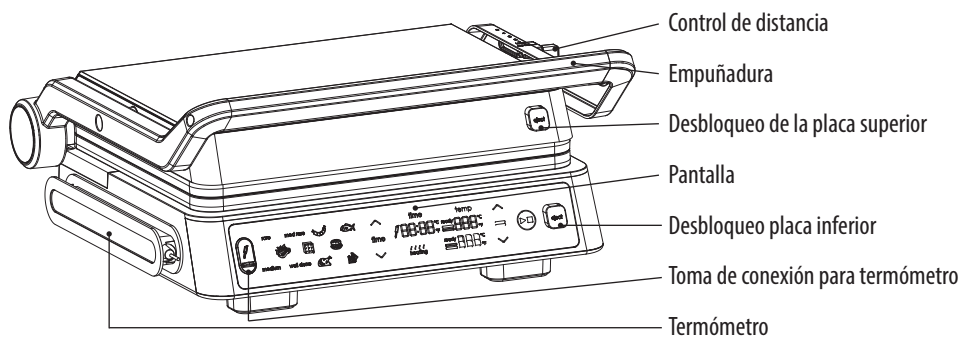
Índice

Índice	76
Descripción del dispositivo	76
Componentes del producto	77
General	77
Leyenda	77
Seguridad	78
Uso adecuado	78
Indicaciones de seguridad	78
Seguridad durante el uso	79
Antes del primer uso	80
Aplicación	81
Posibles aplicaciones del dispositivo	81
Utilice	83
Limpieza y cuidado	87
Solución de problemas	88
Autodiagnóstico	89
Eliminación	90
Datos técnicos	90

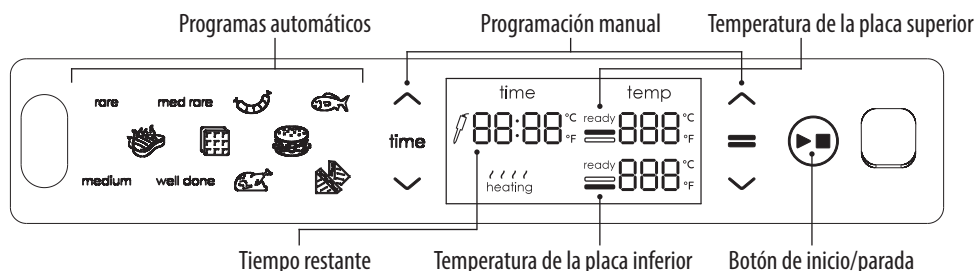
LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO. PARA SU PROPIA PROTECCIÓN Y LA DE TERCEROS, PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN AL CAPÍTULO DE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y A LAS ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN EL DOCUMENTO. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS. SÓLO ENTREGUE EL APARATO A TERCEROS JUNTO CON EL MANUAL DE INSTRUCCIONES. LAS ILUSTRACIONES DE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO PRETENDEN SER UNA REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA DE LA APLICACIÓN CORRECTA. PUEDEN DIFERIR EN DETALLES DEL PRODUCTO ORIGINAL.

Todos los accesorios disponibles para el aparato están incluidos en este manual de instrucciones. El volumen de suministro del juego que ha adquirido figura en el embalaje o en el prospecto separado. Las piezas no incluidas en el juego pueden adquirirse posteriormente.

Descripción del dispositivo

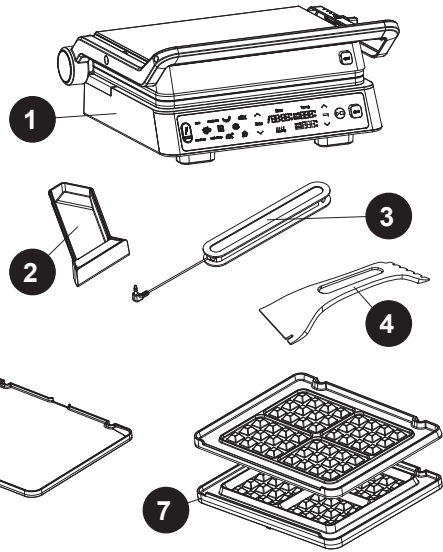


Mostrar



Componentes del producto

- 1 Parrilla de contacto
- 2 Bandeja recogegrasa
- 3 Termómetro
- 4 Espátula de limpieza
- 5 Plato grill (2 uds.)
- 6 Plato de asar (2 uds.)
- 7 Plato para gofres (2 uds.)



General

Leyenda

Los siguientes símbolos y palabras de señalización se emplean en estas instrucciones de uso, en el dispositivo o en el embalaje.



¡ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones graves o mortales si no sigue estas instrucciones.



¡CUIDADO!

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.



¡ATENCIÓN!

Advierte de posibles daños materiales.



¡CUIDADO!

Precaución superficie caliente. Riesgo de quemaduras.

Seguridad

Uso adecuado

- El aparato está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos. No es adecuado para preparar alimentos envasados (en papel de plástico, papel de aluminio, etc.). El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- En ningún caso es apto su uso en los siguientes casos, que también quedan excluidos de la garantía:
 - En los rincones de las cocinas para el personal de ventas y oficinas y otras instalaciones de uso comercial
 - En las granjas
 - En alojamientos y otros establecimientos de restauración y hostelería para sus clientes
 - En pensiones y alojamientos privados
- Utilice el aparato sólo con accesorios originales, de lo contrario dañará el aparato y perjudicará su seguridad.
- Utilice el aparato únicamente como se describe en las instrucciones. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

Indicaciones de seguridad

Seguridad de determinados grupos de personas

El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños y los animales.
- Las personas con trastornos de la sensibilidad, en particular sensibilidad reducida a las diferencias de temperatura, deben tener especial cuidado al utilizar este aparato.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su uso y la fase de enfriamiento. Coloque siempre el aparato fuera del alcance de los niños.



¡ADVERTENCIA!

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Conecte el aparato sólo si la tensión de red de la toma de corriente coincide con la especificada en la placa de características. Conéctelo únicamente a una toma con toma de tierra.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si un cable alargador, asegúrate de que cumple las normas de seguridad vigentes y tiene una sección adecuada.

- Extienda el cable completamente. No lo tienda por encima ni por debajo del aparato, ni sobre bordes afilados.
- No utilice el aparato si el enchufe o el cable de alimentación dañados, si se ha caído o si ha sufrido cualquier otro daño. Encargue el mantenimiento o la reparación del aparato exclusivamente a personal técnico cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o averías graves.
- Si el cable de red del aparato está dañado, debe sustituirlo por el fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Para desenchufar la clavija de red de la toma de corriente, sujete la clavija de red y no el cable de alimentación. No tire del cable.
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- Si el aparato al agua, inmediatamente. No intente nunca sacar el aparato del agua mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Utilice y almacene el aparato únicamente en lugares interiores secos.
- El aparato no es apto para su uso en exteriores.
- El aparato debe estar siempre apagado y desconectado de la red eléctrica cuando esté desatendido, cuando se coloquen o retiren accesorios, cuando no se utilice, cuando se produzca una avería durante el funcionamiento y para su limpieza.

Seguridad durante el uso



¡CUIDADO!

RIESGO DE QUEMADURAS

- Cuando el aparato está en funcionamiento, las superficies accesibles (como la parte superior) pueden calentarse mucho. Tenga cuidado de no entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Si es necesario, utilice guantes de cocina.
- Cambie las placas sólo cuando el aparato se haya enfriado completamente.
- No cubra el aparato durante su funcionamiento ni coloque objetos sobre él.

Riesgo de daños materiales, a la propiedad y al equipo

- Compruebe que el aparato no esté dañado antes de cada uso. No utilice un producto dañado ni accesorios dañados.
- No encienda el aparato hasta que haya introducido correctamente el par de placas correspondiente.
- Coloque el cable de forma que no obstruya a nadie ni haya riesgo de que las personas queden atrapadas o tropiecen con él.
- Utilice las placas sólo en el aparato y no en el horno, en la placa de cocción, etc. para evitar daños.

- Asegúrese de que las placas estén bien fijadas al aparato.
- No guarde el aparato hasta que se haya enfriado completamente y se haya limpiado.
- Después de la limpieza, no vuelva a colocar las placas en el aparato hasta que se hayan secado.

No utilice el dispositivo

- sobre superficies sensibles (manteles, muebles lacados, manteles de plástico, etc.).
- debajo de armarios o estantes bajos
- cerca de materiales altamente inflamables como persianas, cortinas, papel pintado, etc.
- en superficies resbaladizas o calientes

Proteger el revestimiento de los paneles a largo plazo y

- Utiliza sólo utensilios de cocina de madera o plástico
- No cortar directamente sobre los paneles
- No utilice esponjas de acero ni productos de limpieza abrasivos para la limpieza
- No utilice el aparato cuando esté vacío durante largos periodos de tiempo
- No introducir las placas en agua / enjuagarlas hasta que se hayan enfriado

Antes del primer uso



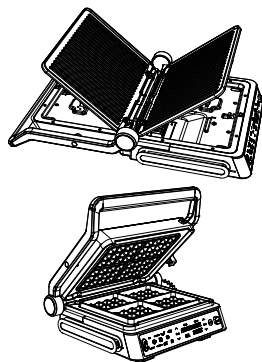
¡CUIDADO!

Peligro de asfixia por las bolsas y láminas de plástico. Mantenga a los niños y a los animales alejados del material de embalaje.

- **Compruebe** si el juego está completo y si ha sufrido daños durante el transporte. El volumen de suministro del juego que ha adquirido figura en el embalaje o en el prospecto separado. Si tiene alguna queja, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- **Retire** el material de embalaje y cualquier etiqueta del producto que sirva para protegerlo durante el transporte o para publicidad.
- Antes de utilizar las placas por primera vez, **limpielas** cuidadosamente con agua caliente y detergente líquido y séquelas bien (véase también: Cuidado y limpieza).

Aplicación

Preparativos

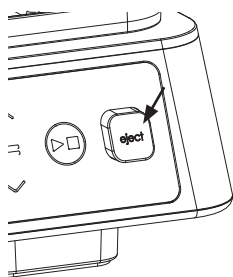


Abra la parrilla. Es posible que tenga que mover el control de distancia a „abierto“. el par de placas deseado en el aparato.

Para ello, coloque la placa en ángulo con los rebajes de los soportes previstos en la parte superior e inferior. Presione la placa hacia arriba o hacia abajo hasta que encaje firmemente en su sitio.

Cada placa para asar y gratinar puede insertarse en la sección superior o inferior de la parrilla.

Existe una diferencia entre las placas de gofres superior (borde plano) e inferior (borde alto). Tenga en cuenta la disposición correcta. Hay una nota en la parte posterior de las placas de gofres: placa de gofres superior para la placa superior y placa de gofres inferior para la placa inferior.



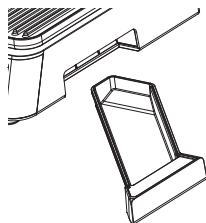
Para retirar las placas, presione firmemente los botones de liberación para soltarlas. Incline las placas alejándolas del aparato y extráigalas.



¡CUIDADO!

RIESGO DE QUEMADURAS

Retire las placas del aparato sólo cuando se hayan enfriado.



Deslice la bandeja recogegrasa en la abertura prevista para ello en el lado derecho. Las fugas de jugos de cocción o grasa se canalizan desde las placas hasta la parte posterior del aparato, donde gotean en la bandeja de goteo y pueden desecharse fácilmente después de su uso.

Coloque el aparato sobre una superficie estable e insensible conecte el enchufe a una toma de corriente que funcione.

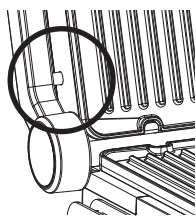
Posibles aplicaciones del dispositivo

Como rejilla de contacto (cerrada)



La placa superior descansa sobre la inferior, con los alimentos en medio. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida gracias al contacto por ambos lados.

El control de distancia está en posición „abierto“.

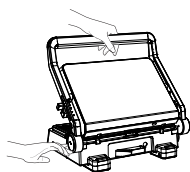


La parte superior de la parrilla tiene un mecanismo de bloqueo en el lado izquierdo. Para desbloquearlo, levante el asa y presione ligeramente hacia abajo la parte superior de la parrilla para que las placas queden paralelas, incluso al freír alimentos más espesos.

Como parrilla de mesa (desplegada)



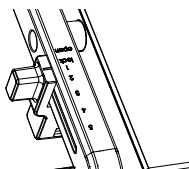
La placa superior está junto a la inferior. Ambas están al mismo nivel y pueden utilizarse como grill de sobremesa. En esta posición, el aparato puede utilizarse tanto con la placa de grill como con la de asado.



Para abrir el aparato, abra la parte superior del grill con la mano izquierda por el asa y presione sobre la bisagra derecha con la otra mano para soltar el cierre. Ahora el grill puede abrirse en plano.

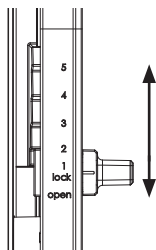
Ahora puede preparar platos diferentes en ambas placas sin que se mezclen los jugos de cocción, o utilizar temperaturas diferentes para platos distintos.

Como grill de horno (posición de la parte superior del grill fija)



La parte superior de la rejilla puede fijarse a una altura determinada mediante el control de distancia (lado derecho).

Esta función es perfecta para alimentos a la plancha muy gruesos, para gratinar o para alimentos a la plancha que no deben apretarse demasiado (por ejemplo, sándwiches).



Para ajustarlas, abra la parrilla con el asa y deslice el control de distancia hasta el valor deseado (1-5). Si el control de distancia está ajustado en „abierto“, las placas cerrarse completamente.

Para ajustar la altura con respecto a los alimentos, baje la parte superior del grill hasta que quede sobre/cerca de los alimentos y, a continuación, deslice el mando lo más atrás posible. La parte superior del grill permanecerá en esta posición.

Para esta función, debe desbloquearse el mecanismo de bloqueo de la parte superior de la parrilla en el lado izquierdo.

En la posición de „bloqueo“, las secciones superior e inferior quedan bloqueadas para facilitar su almacenamiento.

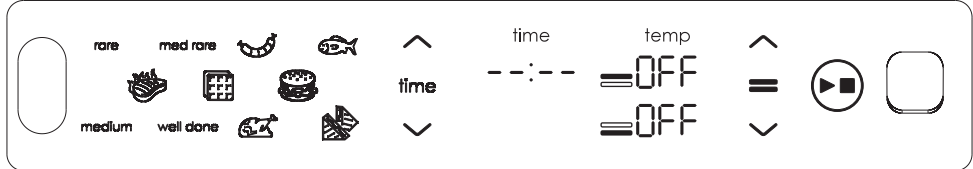
Utilice



¡ATENCIÓN!

Antes de utilizarlo, asegúrese de que las placas se han instalado correctamente y de que la bandeja recogegrasa está en su sitio.

- Prepare el aparato (véase más arriba) y conéctelo a una toma de corriente que funcione.
- Suena una señal acústica y el aparato está activo.



- La pantalla se ilumina y se pueden realizar ajustes.
- Si no se ninguna acción, el aparato pasa al modo de espera al cabo de 20 segundos.
- A continuación, el símbolo de inicio/parada (▶) se ilumina en rojo. El aparato tocando el símbolo.
- Tras 90 minutos en espera, el aparato entra automáticamente en modo de reposo (la pantalla se oscurece). Se puede reactivar tocando la pantalla.

Modo manual

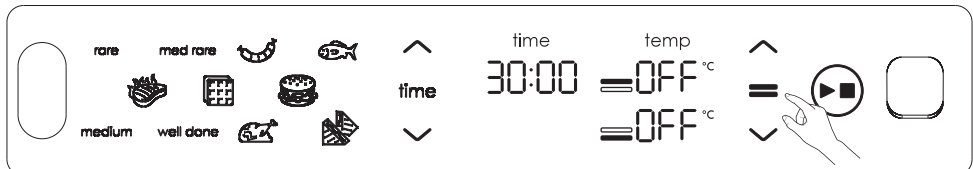
- En cuanto el aparato está activo, la temperatura (temp) y el tiempo (time) pueden preseleccionarse con los botones de selección.
- Una ajustados los valores deseados, al pulsar el botón de inicio/parada (▶) se iniciará la fase de calentamiento.

Función de temporizador (time):

- El tiempo seleccionado puede ajustarse mediante los botones (0 - 90 minutos).
- Cada toque aumenta/disminuye el tiempo en 10 segundos, los toques más largos aumentan los incrementos de tiempo.
- Unos segundos después de que el aparato haya completado la fase de calentamiento, el temporizador empieza a funcionar. El tiempo puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Cuando el temporizador ha transcurrido, suenan 5 pitidos cortos y el aparato pasa automáticamente al modo de espera.
- Si no se preajusta ningún tiempo (---:-- permanece en la pantalla), sino sólo la temperatura, el aparato funciona durante 90 minutos a la temperatura seleccionada y, a continuación, pasa automáticamente al modo de espera.

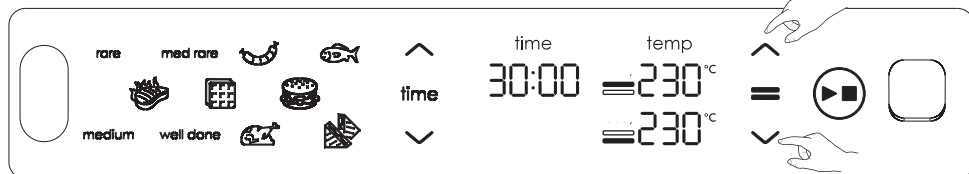
Función de temperatura (temp):

- En modo manual, la temperatura se ajusta individualmente para cada placa (60°C - 230°C).
- Toque para seleccionar una placa y el campo de temperatura correspondiente empezará a parpadear.



- La temperatura puede seleccionar con los botones . A continuación, toque de nuevo para ajustar la otra placa.

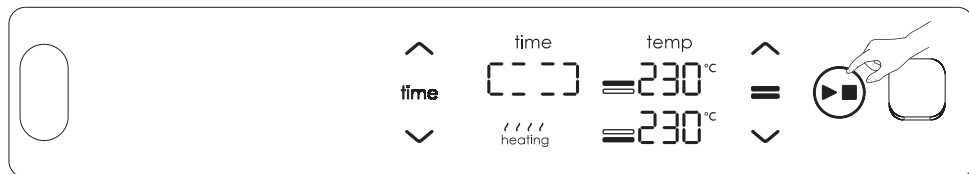
- Las placas pueden utilizarse a la misma temperatura o a temperaturas diferentes.
- Al pulsar el botón de inicio/parada  se inicia la fase de calentamiento.
- Por defecto, la temperatura se en °Celsius. Para cambiar la visualización a Fahrenheit, mantenga pulsados ambos botones de selección de temperatura simultáneamente durante 3 segundos.



- Si mantiene pulsados los botones de nuevo, la temperatura volverá a mostrarse en °Celsius.

Proceso de asado:

- Al pulsar el botón de inicio/parada  se inicia la fase de calentamiento. Durante el calentamiento, los indicadores LED de la pantalla de tiempo se mueven en círculo.



- Cuando alcanza la temperatura programada, suenan 3 pitidos cortos y aparece „listo“ encima de los símbolos de los platos. Unos segundos después de la señal acústica, el temporizador empieza a funcionar si se ha ajustado una hora.



- La temperatura y el tiempo preajustados modificarse/ajustarse en cualquier momento en el modo manual. 3 pitidos cortos indican cuando se ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Una vez transcurrido el tiempo programado (o transcurridos 90 minutos si no se programado ningún tiempo), se emiten 5 pitidos cortos para indicar el final del tiempo de tostado. Transcurridos 20 segundos, el aparato pasa a la posición Modo de espera , luego se enciende en rojo. El aparato se apaga al cabo de 90 minutos.

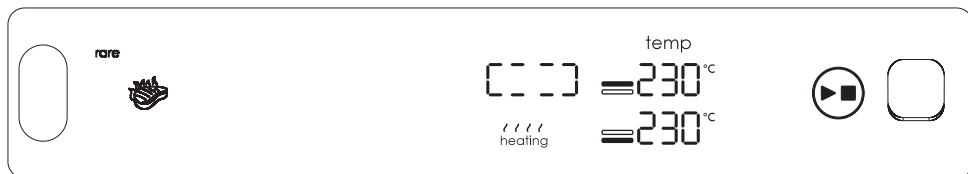
Programas automáticos:

- El aparato dispone de 10 programas predefinidos en los que la hora y la temperatura ya están ajustadas.

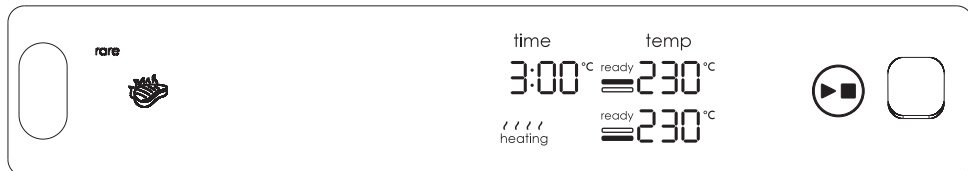
Menú		Ajustar temperatura	Hora fijada	Observación
 Bistec	Raro	230 °C	3:00 Min	El nivel de cocción puede seleccionarse tocando repetidamente el símbolo del filete.
	Med rara		4:00 Min	
	Medio		5:00 Min	
	Bien hecho		6:00 Min	
 Muslo de pollo		190 °C	11:00 Min	
 Bratwurst		220 °C	12:00 Min	
 Pescado		210 °C	8:00 Min	
 Hamburguesa		210 °C	6:30 Min	
 Bocadillo		210 °C	6:00 Min	
 Gofres		180 °C	4:30 Min	

NOTA: Los tiempos y temperaturas preestablecidos son valores aproximados. El tiempo de cocción puede variar considerablemente si el grosor del alimento difiere del indicado en la prueba. Compruebe el estado de cocción con el termómetro si es necesario.

- Seleccione el programa deseado tocando el símbolo correspondiente. En cuanto selecciona un programa, el símbolo correspondiente parpadea en azul y se los ajustes memorizados de temperatura y tiempo.
- Pulse el botón de inicio/parada  para iniciar la fase de calentamiento. En la pantalla sólo se ilumina el programa seleccionado.
- Durante el calentamiento, los indicadores LED de la pantalla horaria se mueven en círculo.



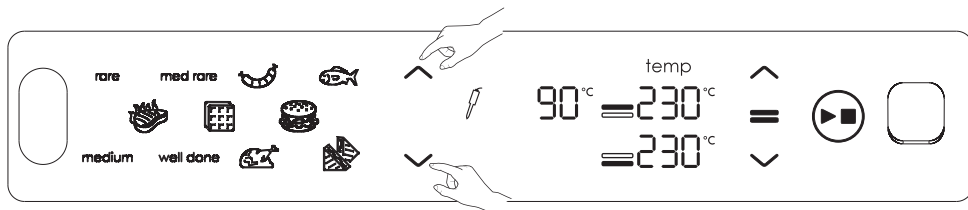
- Cuando alcanza la temperatura programada, suenan 3 pitidos cortos y aparece „listo“ encima de los símbolos de los platos. Unos segundos después de la señal acústica, el temporizador empieza a funcionar.



- Cuando el temporizador ha transcurrido, suenan 5 pitidos cortos.
- Si no se reinicia el programa, el aparato pasa al modo de espera al cabo de 20 segundos.
- No es posible ajustar manualmente la temperatura o el tiempo mientras se esté ejecutando un programa preestablecido.
- Si desea seleccionar otro programa o ajustar la configuración mientras un programa está en marcha, pulse el botón de inicio/parada (▶) y espere un momento. El menú inicial volverá a aparecer en la pantalla y podrá realizar los ajustes deseados.

Uso del termómetro:

- Utiliza el termómetro para comprobar la temperatura del interior del alimento.
- Para medir la temperatura en el momento deseado, conecte el termómetro al aparato, introduzca la sonda en el alimento y lea la temperatura.
- También puede dejar la sonda en el alimento durante todo el proceso de cocción y fijar una temperatura objetivo.
- Para ello, conecte el termómetro al aparato abriendo la pequeña tapa situada a la izquierda de la pantalla e introduciendo el enchufe.
- El símbolo del termómetro en la pantalla, la indicación del temporizador desaparece y ahora muestra la temperatura del termómetro.



- Mientras la indicación de temperatura del termómetro parpadee, puede ajustar la temperatura objetivo con los botones ^ v.
- Si el ajuste de temperatura no se modificó durante 5 segundos, la pantalla deja de parpadear y se enciende de forma permanente. Transcurridos otros 5 segundos, la pantalla cambia de la temperatura objetivo a la temperatura actual.
- En cuanto se alcanza la temperatura deseada en el alimento, suena una señal acústica.

- Si se ha preajustado un tiempo de cocción, el temporizador funciona en segundo plano mientras se utiliza el termómetro. En cuanto se retira el termómetro del aparato, el temporizador vuelve a ser visible.

Limpieza y cuidado



¡ADVERTENCIA!

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Apague el aparato antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento y desconéctelo de la red eléctrica. No sostenga nunca el aparato bajo el grifo ni lo sumerja en agua u otros líquidos. Las placas están muy calientes durante el proceso de fritura. Las placas pueden tardar más de 1 hora en enfriarse completamente. En caso necesario, utilice guantes de cocina para retirar las placas.

1. Deje que el aparato se enfríe completamente.
2. Retire las placas abriendo la parrilla y soltando las placas presionando firmemente los botones de liberación.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo.
4. El termómetro no introducirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas. Limpie la espiga metálica del termómetro con un paño húmedo.
5. Retire la bandeja recogegotas y vacíela. La bandeja recogegotas puede limpiarse a mano o en el lavavajillas.
6. Los platos lavarse en el lavavajillas, aunque una limpieza frecuente podría afectar a las propiedades del revestimiento. Por ello, se recomienda limpiar los platos a mano.
7. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni estropajos de limpieza.

Mantener la calidad del revestimiento antiadherente a largo

- únicamente utensilios de cocina de madera o plástico.
- No corte directamente sobre las placas.
- No utilice esponjas de acero ni productos de limpieza abrasivos para la limpieza.
- No haga funcionar el aparato durante mucho tiempo cuando esté vacío.
- No introduzca/enjuague las placas en agua hasta que se hayan enfriado.
- Frote las placas con un poco de aceite después de limpiarlas

NOTA: Al limpiar en el lavavajillas, puede producirse decoloración en la parte inferior de la placa debido al material. El revestimiento antiadherente puede decolorarse ligeramente con el uso frecuente. Esto es inofensivo y no afecta a su funcionalidad.

Solución de problemas



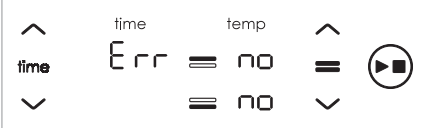
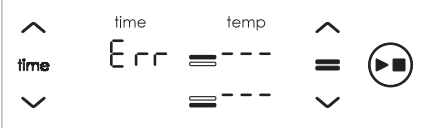
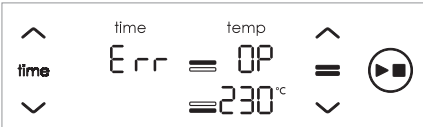
¡ADVERTENCIA!

Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de reparar una avería. De lo contrario, podrían producirse lesiones o descargas eléctricas.



¡ATENCIÓN!

Si la avería no se anula, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. No abra nunca el aparato.

Pantalla / Problema	Posible error	Posible solución
 Err" parpadea en el campo Temporizador, ambos indicadores de temperatura muestran „no" y suenan señales acústicas.	El control electrónico ha reconocido que una/ambas placas no han alcanzado la temperatura programada. El disco o discos no están insertados correctamente en el aparato. Los elementos calefactores pueden estar dañados. La conexión a la resistencia podría estar dañada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Compruebe que las placas están insertadas correctamente. Si es necesario, suelte el mecanismo de bloqueo y vuelva a insertar las placas.
 Err" parpadea en el campo Temporizador, ambos indicadores de temperatura muestran „---" y suenan señales acústicas.	El control electrónico ha reconocido que una o ambas placas se están calentando demasiado.	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Anote el código de error y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
 Err" parpadea en el campo Temporizador, „OP" aparece en la pantalla de temperatura y se emiten los siguientes sonidos señales acústicas.	Uno / ambos sensores de temperatura están defectuosos.	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Anote el código de error y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

	Uno / ambos sensores de temperatura están defectuosos.	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Anote el código de error y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Err" parpadea en el campo Temporizador, "CL" aparece en la pantalla de temperatura y se emiten los siguientes sonidos señales acústicas.	Sin contacto con la red eléctrica.	Compruebe si el aparato está correctamente conectado a una toma de corriente que funcione. Pruebe con otra toma de corriente si es necesario.

Autodiagnóstico

El aparato dispone de una función de autodiagnóstico para localizar posibles averías. Realícelo cuando la función esté restringida y anote los resultados. Transmita esta información al servicio de atención al cliente junto con el informe del problema.

1. Acceso a la función
 - Sólo es posible dentro de los primeros 20 segundos después de que el dispositivo se conecta a la fuente de alimentación
 - Mantenga pulsado el botón de hamburguesa durante 10 segundos. Esto inicia la función de autodiagnóstico.
2. Comprobación de la pantalla
 - Pulsa el botón de inicio/parada :
 - Todas las opciones de selección se iluminan en la pantalla durante 5 segundos
 - En la pantalla aparece el número de versión (por ejemplo, EU01), donde EU significa la versión de 230 V y US la versión de 120 V. El número indica la versión del software del aparato.
 - Pulse de nuevo el botón de inicio/parada para comprobar todas las opciones. En este paso, puede tocar los botones respectivos y comprobar si el LED se ilumina y suena una señal acústica.
3. Comprobar resistencia
 - Después de pulsar el botón de inicio/parada , los dos indicadores de temperatura de la pantalla deben mostrar la temperatura actual de las placas y la temperatura actual del termómetro debe aparecer en la pantalla de tiempo.
4. Comprobar relé
 - Vuelve a pulsar el botón de inicio/parada → la placa superior empieza a calentarse (la inferior no)
 - Al pulsar el botón de inicio/parada finaliza el proceso de calentamiento
 - Al pulsar de nuevo el botón de inicio/parada se inicia el proceso de calentamiento de la placa inferior (la placa superior permanece inactiva)
 - Al pulsar el botón de inicio/parada finaliza el proceso de calentamiento
5. Mantenga pulsado el botón de hamburguesa durante 10 segundos para finalizar el autodiagnóstico. Ahora se encuentra de nuevo en el menú normal.

Eliminación

Embalaje

El material de embalaje es reciclable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y llévelo al centro de reciclaje.

Aparatos eléctricos



El símbolo del contenedor de basura tachado indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica normal. Deseche los aparatos eléctricos y electrónicos a través del sistema de recogida local. Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con el servicio local de eliminación de residuos, la tienda donde adquirió el producto o el fabricante.

Datos técnicos

Dispositivo	Grill de contacto Genius Chef Edición Cerafit
Modelo	KG01-C
Dimensiones	36 x 31 x 18 cm
Peso	4,9 kg
Alimentación	220-240 V ~50-60 Hz
Rendimiento	2000 W

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.