



MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTACT GRILL



MODÈLE: MDGR62

AC 220-240V~, 50-60Hz 2000-2200W

Pour votre sécurité et pour profiter pleinement de ce produit, veuillez toujours à lire attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.



Avant utilisation, veuillez regarder cette vidéo attentivement.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
2. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
4. La température de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Veuillez ne pas toucher la surface extérieure avec votre main.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

1. Lisez ce manuel d'instructions très attentivement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. Conservez ce manuel d'instructions, l'emballage et votre reçu. Si vous donnez ou vendez le produit à des tiers, veuillez-vous assurer que vous remettez également ce manuel d'instructions.
3. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

4. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, le tenir à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, du feu ouvert ou de l'humidité élevée et ne jamais l'utiliser avec les mains mouillées.
5. Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et le nettoyer.
6. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Pour protéger les enfants des dangers posés par les appareils électriques, veillez à ce que les câbles ne pendent pas et que les enfants ne touchent pas à l'appareil.
7. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
8. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
10. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, contactez toujours notre agent de service pour réparer ou remplacer l'appareil.
11. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
12. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

13. AVERTISSEMENT : Cet appareil électrique contient une surface fonctionnelle de chauffage, et d'autres surfaces fonctionnelles peuvent également atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues, et utiliser une protection thermique comme des gants ou similaires. Les surfaces autres que celles prévues pour la préhension doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.



Attention, surface chaude

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

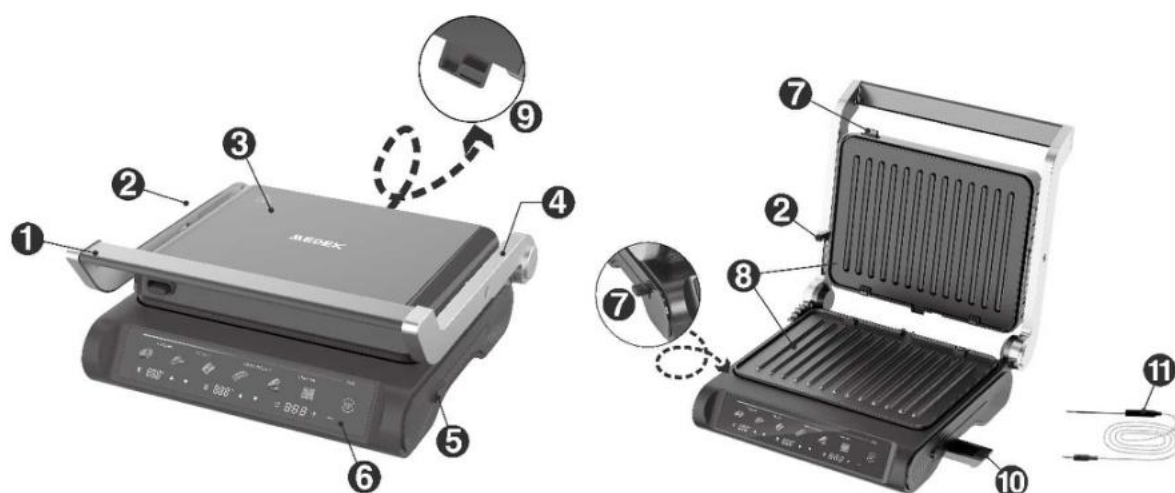
Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de ventilation pour que la vapeur chaude puisse s'échapper.

La température de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Veuillez ne pas toucher la surface extérieure avec votre main.

Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

Avant de le brancher sur le réseau électrique, les plaques de cuisson doivent être en position fermée.

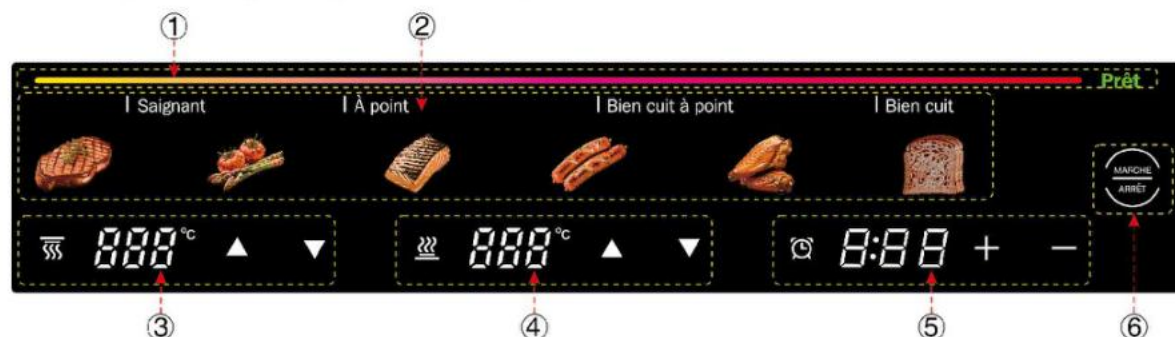
IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Poignée à toucher froid 180°
2. Bouton verrouillage et ouverture
3. Couvercle en verre
4. Bras en aluminium
5. Prise pour thermomètre
6. Panneau de contrôle numérique

7. Bouton de libération de la plaque
8. Plaque de cuisson
9. Bac de collecte des graisses
10. Tiroir pour thermomètre
11. Thermomètre

DIRECTIVES D'OPÉRATION



① Chronologie :

Préchauffage : La chronologie s'allume de gauche à droite (du jaune au rouge foncé), le 'Prêt' (**Prêt**) clignote quand le préchauffage est terminé. le 'Prêt' (**Prêt**) s'éteint après le son du buzzer.

Cuisson : La chronologie s'éteint de droite à gauche (du rouge foncé au jaune).

② Menus pr r gl s :

Veille : tous les menus pré réglés sont allumés.

- Fonctionnement : les menus sélectionnés clignotent.
- Opération : Appuyez sur le menu pré réglé sélectionné, le menu sélectionné clignotera et commencera à fonctionner après 3 secondes.

- Annuler : Appuyez sur n'importe quel menu pré-régulé.

- Les menus Steak et Pain ont 4 niveaux de cuisson :

Appuyez sur le menu Steak (ou Pain) pour la 1ère fois : 'Saignant' sera sélectionné.

Appuyez sur le menu Steak (ou Pain) pour la 2ème fois : 'À point' sera sélectionné.

Appuyez sur le menu Steak (ou Pain) pour la 3ème fois : 'Bien cuit' sera sélectionné.

Appuyez sur le menu Steak (ou Pain) pour la 4ème fois : 'Bien cuit' sera sélectionné.

*Tous les menus sont équipés d'une fonction de préchauffage, la Chronologie^① affichera l'état de préchauffage, le buzzer retentira une fois le préchauffage terminé, après quoi vous pourrez placer vos aliments sur la plaque de cuisson inférieure et le minuteur commencera à compter.

③ Affichage de la température pour la plaque supérieure :

Veille : l'icône de chauffage () est de couleur blanche et l'affichage indique 000°C.

Réglage de la température : Appuyez sur "▲" ou "▼" pour régler votre température préférée, chaque pression +/- 5°C, plage de température de 90 à 230°C.

Pendant la cuisson : l'icône de chauffage () est de couleur rouge et clignote.

Lorsque la cuisson est terminée : l'icône de chauffage () devient de couleur blanche, l'affichage indique à nouveau 000°C.

④ Affichage de la température pour la plaque inférieure :

Veille : l'icône de chauffage () est de couleur blanche et l'affichage indique 000°C.

• Réglage de la température : Appuyez sur "▲" ou "▼" pour régler votre température préférée, chaque pression +/- 5°C, plage de température de 90 à 230°C.

• Pendant la cuisson : l'icône de chauffage () est de couleur rouge et clignote.

• Lorsque la cuisson est terminée : l'icône de chauffage () devient de couleur blanche, l'affichage indique à nouveau 000°C.

⑤ Minuteur :

• Veille : l'icône du minuteur est de couleur blanche, l'affichage du temps indique 0:00.

• Mode de préchauffage (mode Steak) : l'icône des deux points (:) est allumée, mais sans clignoter.

• Cuisson : l'icône du minuteur () est de couleur verte et icône (:) clignote.

Lorsque le travail est terminé, l'icône du minuteur est allumée en blanc. L'affichage indique 0:00.

• Réglage : Appuyez sur '+' ou '-' pour régler le temps désiré.

• Plage : 0 – 240 minutes (4 heures).

⑥ Interrupteur d'alimentation :

• Veille : l'icône clignote.

• Fonctionnement : l'icône est toujours allumée.

• Opération : Appuyez sur l'icône lorsque vous êtes en veille, pour allumer l'appareil. Maintenez l'icône enfoncée à nouveau pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Détails des menus préréglés :

menus	Images	
Légumes		
Poissons		
Saucisses		
Poulet		
Pain		Saignant
		À point
		Bien cuit à point
		Bien cuit
Steak		Saignant
		À point
		Bien cuit à point
		Bien cuit

Notes:

- Pour les menus préréglés, le temps de cuisson et la température ne sont donnés qu'à titre de référence. Selon l'épaisseur des aliments et vos goûts personnels, vous pouvez ajuster le temps et la température pendant la cuisson.
- Allumez l'appareil ; il s'éteindra automatiquement s'il n'y a aucune opération pendant cinq minutes.
- Pendant le fonctionnement des menus préréglés ou du mode manuel, la température et le temps peuvent être ajustés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez toutes les instructions attentivement et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout l'emballage.
- Nettoyez les plaques de cuisson en essuyant avec une éponge ou un chiffon humide dans de l'eau tiède.
- **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS DES LIQUIDES ET NE PAS RINCER L'APPAREIL SOUS LE ROBINET.**
- Séchez avec un chiffon ou une serviette en papier.
- Pour de meilleurs résultats, enduisez légèrement les plaques de cuisson d'un peu d'huile de cuisson ou de spray de cuisson.

Remarque : Lorsque votre gril est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou une odeur. Cela est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

COMMENT UTILISER

Branchez l'appareil dans la prise murale. Un court bip retentit et l'écran clignote une fois, puis l'interrupteur d'alimentation clignote comme une lumière respirante.

A. Mode et fonctionnement manuel :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation⑥, l'écran s'allumera et l'appareil sera en mode veille.
2. Appuyez sur "▲" ou "▼"③/④ pour régler votre température préférée pour les plaques supérieure et inférieure, et appuyez sur "+" ou "-"⑤ pour régler votre temps désiré.
3. Après avoir réglé, ne touchez à aucun bouton, l'appareil commencera automatiquement à fonctionner.
4. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez le couvercle et placez un sandwich, de la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson inférieure. Puis fermez le couvercle.
5. Une fois la cuisson terminée, le buzzer retentira.
6. Ensuite, retirez les aliments et éteignez l'appareil.

Remarques :

1. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster la température et/ou le temps selon votre préférence.
2. Retirez les aliments avec une spatule en plastique. Ne jamais utiliser de couteau en métal ou d'objets tranchants, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

B. Mode et fonctionnement des menus pré-réglés :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation⑥, l'écran s'allumera et l'appareil sera en mode veille.
2. Sélectionnez le menu pré-réglé désiré en appuyant dessus, et l'icône sélectionnée commencera à clignoter. Si l'icône du steak (ou du pain) est sélectionnée, vous devez choisir le niveau de cuisson.
3. Après avoir sélectionné le menu, ne touchez à aucun bouton, l'appareil commencera automatiquement à fonctionner dans 3 secondes.
4. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez le couvercle, placez un sandwich, de la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson inférieure. Puis fermez le couvercle.
5. Une fois la cuisson terminée, le buzzer retentit à nouveau.
6. Ensuite, retirez les aliments et éteignez l'appareil.

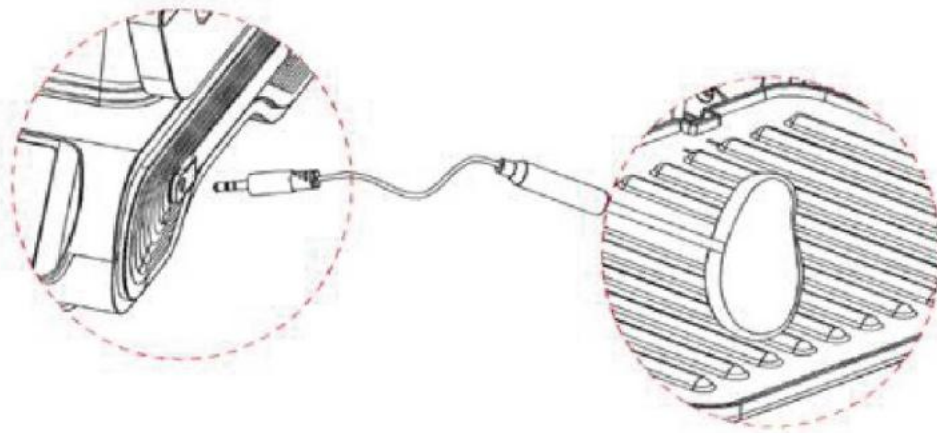
Remarques :

1. Selon vos goûts personnels, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson et/ou la température lorsque vous utilisez le mode automatique.
2. Si vous souhaitez changer les paramètres pendant le fonctionnement du programme, appuyez sur "▲" ou "▼"③/④ pour régler votre température préférée pour les plaques supérieure et inférieure, et appuyez sur "+" ou "-"⑤ pour régler votre temps désiré.
3. Retirez les aliments avec une spatule en plastique. Ne jamais utiliser de couteau en métal ou d'objets tranchants, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

C. OPÉRATION EN MODE STEAK:

Cet appareil est équipé d'un thermomètre¹¹ qui est rangé dans le tiroir¹⁰ sous l'appareil, et il est utilisé pour surveiller la cuisson du steak.

1. Sélectionnez le menu pré-réglé² pour le steak, et réglez le niveau de cuisson selon votre préférence, puis laissez l'appareil commencer à préchauffer.
2. Sortez le thermomètre¹¹ du tiroir¹⁰ et branchez-le dans la prise⁵. Insérez la broche métallique du thermomètre¹¹ au centre du steak, l'affichage de la température pour la plaque inférieure³ affichera la température réelle du steak.
3. Une fois le préchauffage terminé, placez le steak au centre de la plaque inférieure⁸ (voir image), le thermomètre¹¹ surveillera la cuisson du steak, il¹¹ éteindra l'appareil une fois que le steak est prêt, et le buzzer retentira.
4. Retirez les aliments avec une spatule en plastique.



CODE DE DÉFAUT

Affichage	Cause	Solution
	Circuit ouvert	Retour au service après-vente
	Court-circuit	Retour au service après-vente
	Protection contre la surchauffe	Éteignez l'appareil et laissez-le complètement refroidir, puis redémarrez-le.
	Mode de test	Arrêt et redémarrage

Notes:

1. S'il y a d'autres pannes, en raison de la nécessité d'utiliser des outils spéciaux, veuillez-vous rendre au centre de maintenance désigné pour un remplacement ou contacter le personnel officiel du service après-vente pour des conseils.
2. Traitement d'urgence : S'il y a de la fumée continue pendant l'utilisation, veuillez immédiatement éteindre l'appareil et débrancher rapidement la prise, puis contacter le service après-vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement chaud. Il n'est pas nécessaire de démonter le gril pour le nettoyage. Ne jamais immerger le gril dans l'eau ou le placer dans le lave-vaisselle.
- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les résidus alimentaires. Pour les résidus alimentaires incrustés, versez un peu d'eau tiède mélangée avec du détergent sur les résidus, puis nettoyez avec une éponge en plastique non abrasive ou placez du papier absorbant humide sur le gril pour humidifier les résidus alimentaires.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs qui pourraient rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer vos aliments, car ils peuvent endommager la surface antiadhésive.
- Essuyez l'extérieur du gril avec un chiffon humide uniquement. Ne pas nettoyer l'extérieur avec des éponges abrasives ou de la laine d'acier, car cela endommagera la finition. Ne pas immerger dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas placer dans le lave-vaisselle.
- Retirez et videz le bac de récupération après chaque utilisation et lavez le bac dans de l'eau tiède savonneuse. Évitez d'utiliser des éponges à récurer ou des détergents agressifs,

- car ils pourraient endommager la surface.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et doux, puis remettez en place.

RANGEMENT

- Toujours débrancher le gril avant le rangement.
- Assurez-vous toujours que le gril est froid et sec avant de le ranger.
- Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour du bas de la base pour le rangement.

Les appareils électriques, les accessoires et leur emballage doivent être réutilisés autant que possible de manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez pas ces articles avec vos déchets normaux. Réservé aux pays de l'UE.

Conformément à la directive européenne 2012/19/EC relative à l'élimination des vieux appareils électriques et électroniques, les appareils qui ne sont plus utilisés doivent être collectés et recyclés de manière respectueuse de l'environnement.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'Union européenne. Pour éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Cet appareil est conforme aux exigences du règlement (UE) 2023/826 de la Commission européenne sur la consommation d'énergie en mode veille.

Consommation d'énergie en mode arrêt	N/A
Consommation d'énergie en mode veille	0,5W
Temps maximum nécessaire pour atteindre automatiquement le mode d'arrêt	15min



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE et 2014/30/UE.

Medek France
94700 Maisons- Alfort France
FABRIQUÉ EN CHINE