Taylor Swoden

INSTRUCTION MANUAL

SS ELECTRONIC GRILL



MODEL 300000XMF

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THIS APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

GB ---------- 01-06

ES ---------- 07-12

PL ---------- 13-18

IT ---------- 19-24

DE ---------- 25-30

NL ---------- 31-36

FR ---------- 37-42

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. Ensure that the voltage indicated on the rating plate matches your domestic power supply.
2. If the power cable is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or similar professionals.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or machine in water or any other liquids.
4. Do not touch the hot surface of the grill during or after operation.
5. Use a silicone food tong to take out the food.
6. When the grill machine is not in use, the plug should be pulled out of the socket to avoid electric shock, leakage and fire caused by aging insulation.
7. The matching grill accessories should be used correctly to avoid fire or injury.
8. The grill should be placed in a dry environment and should not be used outdoors.
9. While the grill is in use, maintain a distance of 20 cm from it at all times.
10. Place the grill on a stable surface when you use it. Do not approach flammable items.

11. When the grill is in operation, be careful when moving the food tray or other accessories to avoid being scalded by hot oil or high-temperature liquids.

12. Do not place any items on the grill. Do not cover it, or block the heat dissipation position.

13. Grill can consume food only, do not put large pieces of food or metal items on the grill as they may cause a fire.

14. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning its safe use and understand the hazards involved. This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Ensure children are kept supervised while it is operating and do not play with the appliance.

15. Children may not clean the grill or carry out any user maintenance on it.

16. This appliance is intended for household and similar use, such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farmhouses;

– by clients in hotels, motels and other residential-type environments;

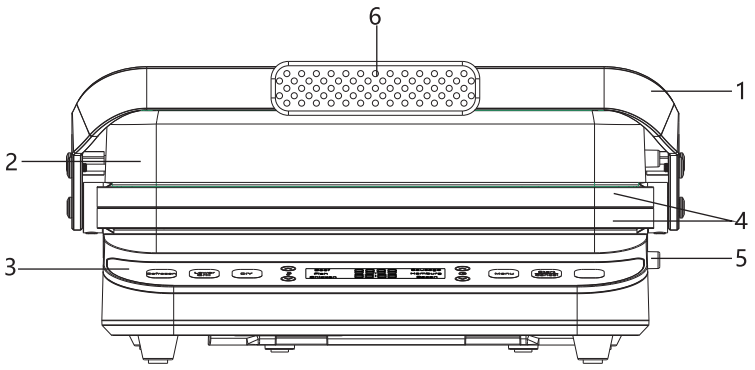
– bed-and-breakfast-type environments.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

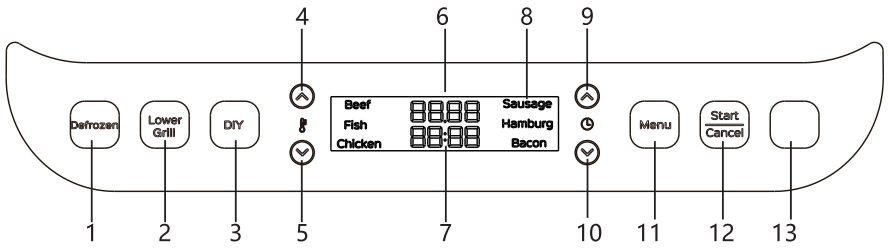
Model No.	300000XMF
Power Supply	220-240V ~ 50-60Hz
Power Consumption	2000W
Dimensions	L355*W338*H165mm

Specifications and design are subject to change without notice.

PRODUCT OVERVIEW



1.Handle
2.Upper housing
3.Control panel
4.Double-faced grill plate
5.Grill plate unlocking button
6.Silicon rubber case



1. Defrozen function
2. Lower grill (only lower grill plate heating)
3. DIY
4. Increase cooking temp.
5. Decrease cooking temp.
6. Temperature display
7. Time display
8. Functions chosen by Menu button
9. Increase cooking time
10. Decrease cooking time
11. Menu button
12. Start /Cancel (start/cancel the program)
13. Indication light
    (Blue indicates preheating; green indicates preheating completed; yellow indicates operation has begun; red indicates cooking finished)

MENU DETAILS

Function	Default display	Temperature range	Time range
Defrozen	80℃ 15:00	80–120℃ (5℃/step)	1 min–60 min (30s/step)
Lower Grill	200℃ 10:00	80–220℃ (5℃/step)	30s–60 min (30s/step)
DIY	230℃ 05:00	80–230℃ (5℃/ step)	30s–60 min (30s/step)
Beef	230℃ 05:00	200–230℃ (5℃/step)	3 min–8min (30s/step)
Fish	210℃ 05:00	200–230℃ (5℃/step)	3 min–8 min (30s/step)
Chicken	180℃ 05:00	160–200℃(5℃/ step)	3 min–12 min(30s/step)
Sausage	160℃ 05:00	160–200℃ (5℃/step)	3 min–10 min (30s/step)
Hamburg	150℃ 08:00	150–200℃(5℃/step)	5 min–15 min (30s/step)
Bacon	180℃ 05:00	160–200℃(5℃/ step)	3 min–10 min (30s/step)

BEFORE FIRST USE

1. Take the appliance out of the package and remove all the packaging material. Check the appliance to ensure all necessary parts are present.
2. Remove the grill plate by pressing the “Unlock” button and taking it out.(FIG.1)
3. Before using it for the first time, clean the grill plate with warm water and a mild cleaning agent, then thoroughly dry the parts.

4.Select the desired cooking surface and insert the grill plate, making sure it is properly in place.

5.Ensure that the drip tray is inserted correctly at the back of appliance.(FIG.2)

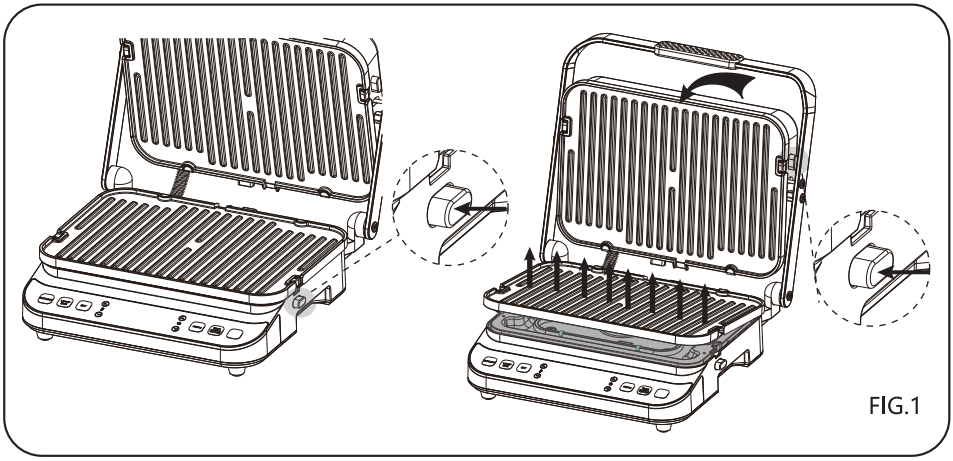


FIG.1

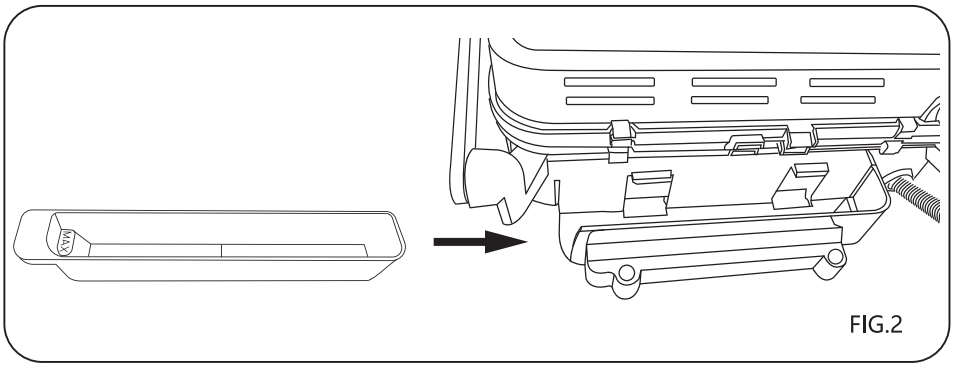


FIG.2

OPERATION

1.Plug in the appliance and you will hear a beep sound. All the indication lights turn on and off, and the display shows "OFF" .

2.Select the required cooking function – Defrozen, Lower Grill, DIY – and Menu – Beef, Fish, Chicken, Sausage, Hamburg, Bacon – by pressing the corresponding button.

3. Adjust the cooking time and temperature by pressing the corresponding "∧" and "∨" buttons. The unit will beep once when the button is pressed.

4. Press the "Start/Cancel" button to start preheating. When the unit starts preheating, the display shows "PRE" and the indication light turns blue. Close the grill plates during preheating. When the preheating process is complete, the unit beeps 5 times and the indication light turns green.

5. For better results, add a little cooking oil or a small quantity of the ingredients to the plate. Put the food on the grill plate and press the "Start/Cancel" button. The unit starts counting down and the indication light turns yellow. (If you do not press the

"Start/Cancel" button within 30 minutes, the unit will go into standby mode "OFF").

Note:

- During cooking, you can press the "Start/Cancel" button to exit the current mode and select the desired function.
- During cooking, you can press the "∧" and "∨" buttons to adjust the time/temperature. The unit will start cooking at the new time/temperature within 3 seconds.

6. When the countdown is over, the unit beeps five times and goes into standby mode. The display shows "Done" , and the indication light turns red.
7. Press the "Start/Cancel" button and the display shows "OFF" .
8. Use the handle to lift the lid. Remove the food with a heat-resistant plastic spatula. Never use sharp mental tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the grill plates.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the plug from the socket when the appliance is not in use, as well as before cleaning the unit and/or individual parts.

1. Allow the appliance to cool down completely. Caution: The grill is still very hot. It takes a while to cool down.
2. Press the "Unlock" button to remove the plate from the grill.
3. After removing the grill plate, you can clean it in warm soapy water or in the dishwasher.(FIG.3)

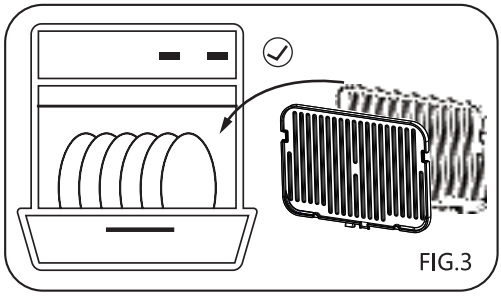


FIG.3

4. Wear gloves to remove the drip tray at the back of the appliance. Empty the drip tray into a heat-resistant pan, rinse it in warm, soapy water and dry it thoroughly later.

   Note: Before removing the drip tray, make sure that the temperature of the oil or oil residue is less than 40℃, otherwise it can burn.

DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.Asegúrese de que la tensión corresponda con la tensión indicada en la etiqueta del aparato.

2.Si el cable eléctrico está dañado o no funciona correctamente, envíeselo al fabricante, al servicio de reparaciones, o a un electricista profesional.

3.Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.

4.No toque las superficies calientes del aparato durante el funcionamiento ni después de utilizarlo.

5.Utilice pinzas de parrilla de silicona para sacar los alimentos.

6.Cuando no vaya a utilizar el aparato y antes de lavarlo, asegúrese de que esté desenchufado de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas, fugas o incendios producidos por la degradación del aislante.

7.Utilice los accesorios de la parrilla compatibles siguiendo las indicaciones para evitar incendios o lesiones.

8.El aparato debe colocarse en un entorno seco y no debe utilizarse al aire libre.

9.Cuando la parrilla esté en uso, manténgase a

una distancia de 20 cm del aparato en todo momento.

10. Coloque la parrilla sobre una superficie estable cuando la utilice. Mantenga el aparato alejado de objetos inflamables.

11. Cuando utilice el aparato, extreme la precaución al mover la bandeja u otros accesorios para evitar quemarse con el aceite caliente o con líquidos a altas temperaturas.

12. No coloque ningún objeto sobre la parrilla. No cubra el aparato ni lo bloquee de manera que se impida la disipación térmica.

13. La parrilla debe utilizarse únicamente con alimentos. No coloque trozos grandes de comida ni objetos metálicos sobre la parrilla, ya que podría producirse un incendio.

14. Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Vigile que los niños no jueguen con el aparato mientras esté en funcionamiento.

15.Los niños no deben llevar a cabo tareas de limpieza o mantenimiento en el aparato.

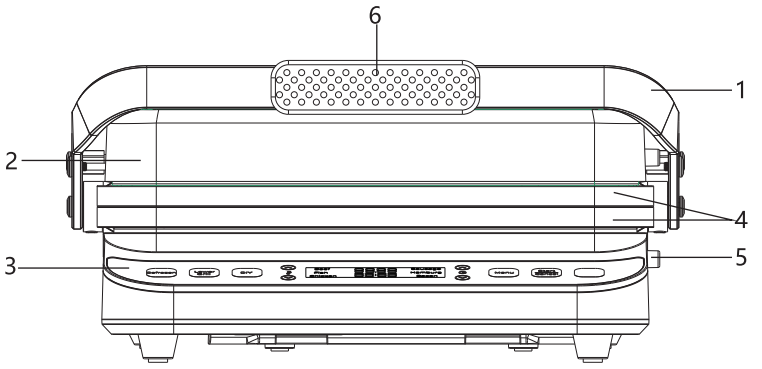
16. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

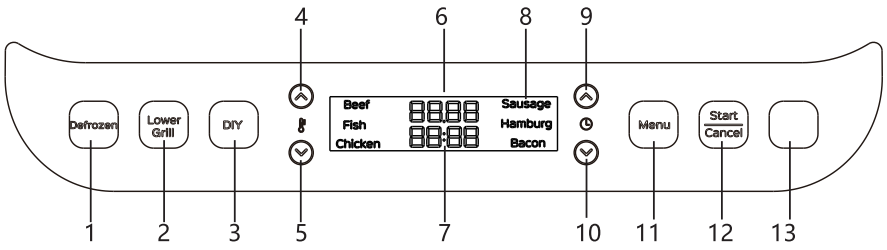
Modelo nº	300000XMF
Alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo eléctrico	2000 W
Dimensiones	Largo355/Ancho338/Alto165mm

Las características técnicas y el diseño podrían cambiar sin previo aviso.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1.Asa
2.Carcasa superior
3.Panel de control
4.Parrilla grill de doble cara
5.Botón de desbloqueo de la parrilla grill
6.Accesorio de silicona



1. Función descongelar
2. Placa parrilla inferior (solo calienta la placa inferior)
3. Modo manual
4. Aumentar la temperatura
5. Disminuir la temperatura
6. Visualización de la temperatura
7. Visualización del tiempo
8. Funciones seleccionadas con el botón de menú
9. Aumentar el tiempo de cocinado
10. Disminuir el tiempo de cocinado
11. Botón menú
12. Iniciar / Cancelar (iniciar/cancelar el programa)
13. Indicador luminoso

(La luz azul indica que ha iniciado el precalentamiento; y la verde que el aparato se ha precalentado; la luz amarilla indica que la operación ha comenzado y la roja que la cocción ha terminado)

DETALLES DEL MENÚ

Función	Ajustes por Defecto	Rango de temperatura	Rango de tiempo
Descongelar	80°C 15:00	80–120°C (rangos de 5°C)	1 min–60 min (en tramos de 30s)
Placa inferior	200°C 10:00	80–220°C (rangos de 5°C)	30s–60 min (en tramos de 30s)
Modo manual	230°C 05:00	80–230°C (rangos de 5°C)	30s–60 min (en tramos de 30s)
Ternera	230°C 05:00	200–230°C (rangos de 5°C)	3 min–8 min (en tramos de 30s)
Pescado	210°C 05:00	200–230°C (rangos de 5°C)	3 min–8 min (en tramos de 30s)
Pollo	180°C 05:00	160–200°C (rangos de 5°C)	3 min–12 min(en tramos de 30s)
Salchichas	160°C 05:00	160–200°C (rangos de 5°C)	3 min–10 min (en tramos de 30s)
Hamburguesa	150°C 08:00	150–200°C(rangos de 5°C)	5 min–15 min (en tramos de 30s)
Beicon	180°C 05:00	160–200°C(rangos de 5°C)	3 min–10 min (en tramos de 30s)

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato del paquete y retire todo el material de embalaje. Verifique que el aparato contenga todas las piezas y accesorios.
2. Retire la placa grill presionando el botón "desbloquear".(FIG.1)
3. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave la placa grill con agua caliente y un detergente suave, y seque minuciosamente todas las piezas.

4.Coloque el aparato sobre una superficie adaptada e inserte la placa grill, asegurándose de que esté adecuadamente instalada.

5.Introduzca correctamente la bandeja de aceite en el aparato.(FIG.2)

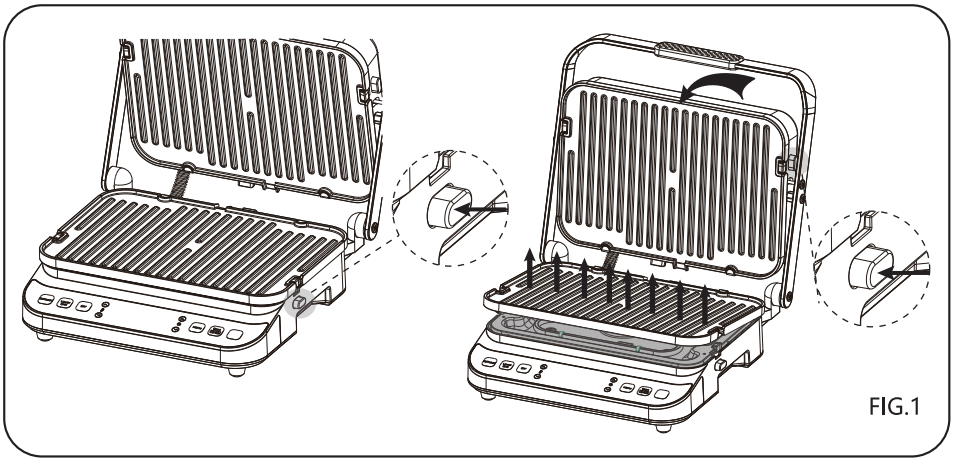


FIG.1

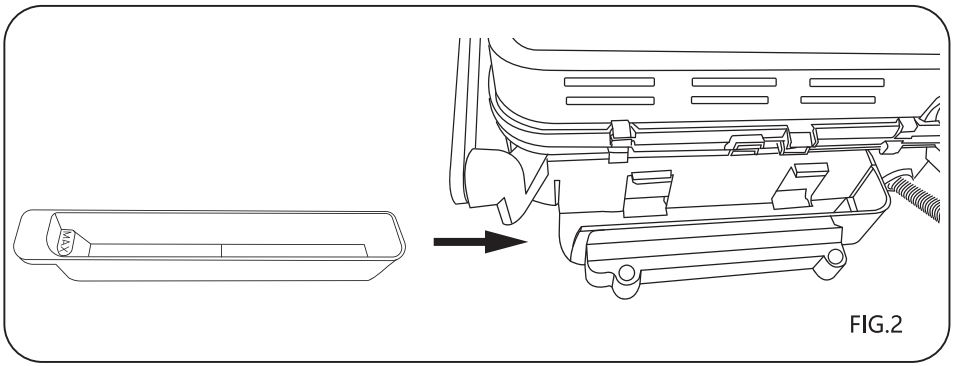


FIG.2

FUNCIONAMIENTO

1.Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Oirá un "bip". Todos los indicadores luminosos se encenderán y se apagarán y en la pantalla se visualizará "OFF".

2.Seleccione la función deseada - Descongelar, Parrilla inferior, Modo manual - y el menú - Ternera, Pescado, Pollo, Salchicha, Hamburguesa, Beicon - presionando el botón correspondiente.

3. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocinado pulsando los botones " ∧" y " ∨" correspondientes. La unidad emitirá un "bip" cada vez que pulse un botón.

4. Pulse el botón "Start/Cancel" para empezar a precalentar el aparato. Cuando el aparato comience a precalentarse, en la pantalla se visualizará "PRE" y el indicador luminoso se pondrá de color azul. Cierre el aparato mientras se precalienta. Cuando el calentamiento se haya completado, emitirá 5 "bips" y el indicador luminoso se pondrá de color verde.

5. Para mejores resultados, añada un poco de aceite a los alimentos y cocínelos en

tandas pequeñas. Coloque los alimentos sobre la parrilla y pulse el botón "Start/Cancel". Comenzará una cuenta atrás y el indicador luminoso se pondrá de color amarillo. (Si no pulsa el botón "Start/Cancel" en los siguientes 30 minutos, la unidad entrará en modo "OFF").

Nota:

- Durante el cocinado, puede pulsar el botón "Start/Cancel" para salir del modo actual y seleccionar la función deseada.
- Durante el cocinado, puede pulsar los botones "∧" y "∨" para ajustar el tiempo y la temperatura. La unidad comenzará a cocinar con el tiempo y la temperatura seleccionados en 3 segundos.

6. Cuando haya terminado la cuenta atrás, la unidad emitirá cinco "bips" y entrará en modo reposo. En la pantalla se visualizará "Terminado" y el indicador luminoso se pondrá de color rojo.
7. Al pulsar el botón "Start/Cancel" en la pantalla se visualizará "OFF".
8. Use el asa para levantar la tapa. Retire los alimentos con una espátula o unas pinzas de parrilla de plástico resistente al calor. Nunca utilice pinzas de metal, tenedores o cuchillos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de la placa grill.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo y antes de lavar la unidad o alguna pieza.

1. Deje que el aparato se enfríe completamente. Atención: Después del uso la parrilla está muy caliente. Tarda un tiempo en enfriarse, no la toque.
2. Pulse el botón "Desbloqueo" para retirar la placa del aparato.
3. Cuando haya retirado la placa, puede lavarla con agua caliente con jabón.(FIG.3)

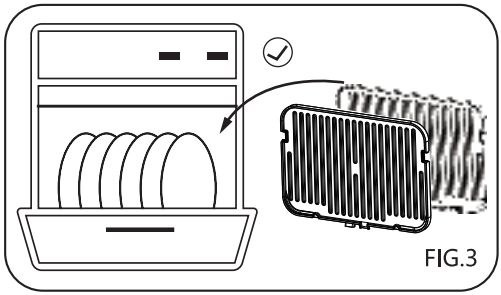


FIG.3

4. Utilice guantes para retirar la bandeja de aceite situada en la parte trasera de la unidad. Vacíe la bandeja de aceite en un recipiente resistente al calor y lávela con agua caliente con jabón. Séquela minuciosamente.

   Nota: Antes de retirar la bandeja de aceite, asegúrese de que la temperatura del aceite o de los residuos no supere los 40ºC, de lo contrario podría quemarse.

RECICLAJE



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que representa la eliminación no controlada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto.. Ellos pueden recoger el aparato para reciclarlo y colaborar a la protección del medio ambiente.

Garantía: 2 Años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación

WAŻNE INFORMACJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

1. Upewnij się, że napięcie wskazane na tabliczce znamiono- wej jest zgodne z Twoim domowym źródłem zasilania.
2. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego dział konserwacji lub podobną osobę.
3. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj kabla, wtyczki czy samego urządzenia w wodzie lub żadnej innej cieczy.
4. Nie dotykaj gorącej powierzchni grilla podczas pracy lub po jej zakończeniu.
5. Użyj silikonowych szczypiec, aby zdjąć jedzenie.
6. Gdy grill nie jest używany, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby uniknąć porażenia prądem, wycieku i pożaru.
7. Aby uniknąć pożaru lub obrażeń, należy prawidłowo używać pasujących do grilla akcesoriów.
8. Grill należy umieścić w suchym miejscu i nie należy go używać na zewnątrz.
9. Podczas używania grilla przez cały czas utrzymuj od niego odległość 20 cm.
10. Podczas używania ustaw grill na stabilnej powierzchni. Nie zbliżaj się do przedmiotów łatwopalnych.

11. Gdy grill jest włączony, zachowaj ostrożność podczas przesuwania tacy na żywność lub innych akcesoriów, aby uniknąć poparzenia gorącym olejem lub płynami o wysokiej temperaturze.
12. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na grillu. Nie przykrywaj go ani nie blokuj przepływu powietrza.
13. Na grillu można kłaść tylko żywność, nie należy umiesz- czać na nim dużych kawałków żywności ani metalowych przedmiotów, ponieważ mogą spowodować pożar.
14. Z tego urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, a także osoby nieposiadające doświadczenia, pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka. Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia. Przechowuj urządzenie wraz z kablem poza zasięgiem dzieci. Dopilnuj, aby dzieci były nadzorowane podczas pracy i nie bawiły się urządzeniem.
15. Dzieci nie mogą czyścić grilla ani wykonywać na nim żadnych prac konserwacyjnych.
16. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak:

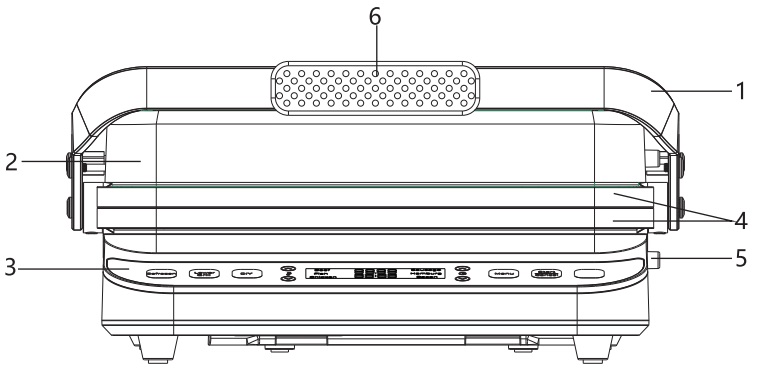
– w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
– w gospodarstwach;
– przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc oferujących zakwaterowanie;
– w miejscach typu B&B.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

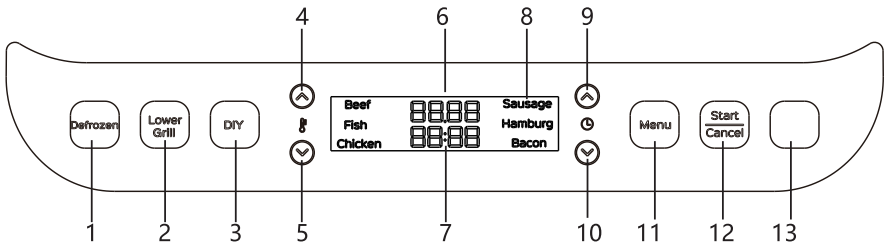
Numer modelu	300000XMF
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii	2000 W
Wymiary	DŁ 355 x SZ 338 x W 165 mm

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

OPIS PRODUKTU



1.Uchwyt
2.Górna obudowa
3.Panel sterowania
4.Dwustronna płyta grillowa
5.Przycisk odblokowujący płytę grillową
6.Obudowa z gumy silikonowej



1. Funkcja rozmrażania
2. Dolny grill (grzeje tylko dolna płyta grillowa)
3. Zrób to sam
4. Zwiększ temp. grillowania
5. Zmniejsz temp. grillowania
6. Wyświetlacz temperatury
7. Wyświetlacz czasu
8. Funkcje wybierane przyciskiem Menu
9. Zwiększ czas grillowania
10. Zmniejsz czas grillowania
11. Przycisk menu
12. Start /Anuluj (rozpocznij / zakończ program)
13. Kontrolka

(Niebieski oznacza rozgrzewanie; zielony oznacza koniec rozgrzewania; żółty oznacza początek pracy; czerwony oznacza koniec grillowania)

SZCZEGÓŁY MENU

Funkcja	Domyślny wyświetlacz	Zakres temperatury	Zakres czasu
Odmrażanie	80°C 15:00	80–120°C (co 5°C)	1 min–60 min (co 30 sek.)
Dolny grill	200°C 10:00	80–220°C (co 5°C)	30 sek.–60 min (co 30 sek.)
ZRÓB TO SAM	230°C 05:00	80–230°C (co 5°C)	30 sek.–60 min (co 30 sek.)
Wołowina	230°C 05:00	200–230°C (co 5°C)	3 min– 8 min (co 30 sek.)
Ryba	210°C 05:00	200–230°C (co 5°C)	3 min–8 min (co 30 sek.)
Kurczak	180°C 05:00	160–200°C(co 5°C)	3 min–12 min(co 30 sek.)
Kiełbasa	160°C 05:00	160–200°C (co 5°C)	3 min–10 min (co 30 sek.)
Hamburger	150°C 08:00	150–200°C(co 5°C)	5 min–15 min (co 30 sek.)
Boczek	180°C 05:00	160–200°C(co 5°C)	3 min–10 min (co 30 sek.)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń wszystkie elementy opakowania. Sprawdź urządzenie, aby upewnić się, że nie brakuje żadnej niezbędnej części.
2. Zdejmij płytę grillową, naciskając przycisk „Unlock" i zdejmując ją.(FIG.1)
3. Przed pierwszym użyciem wyczyść płytę grillową ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, a następnie dokładnie wysusz części.

4.Wybierz żądaną powierzchnię do grillowania i załóż płytę grillową, upewniając się, że jest prawidłowo umieszczona.

5.Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo włożona z tyłu urządzenia.(FIG.2)

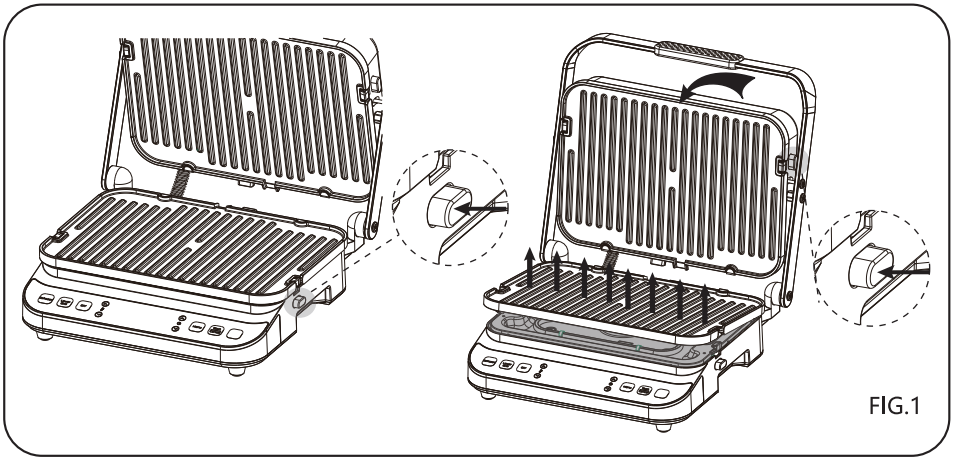


FIG.1

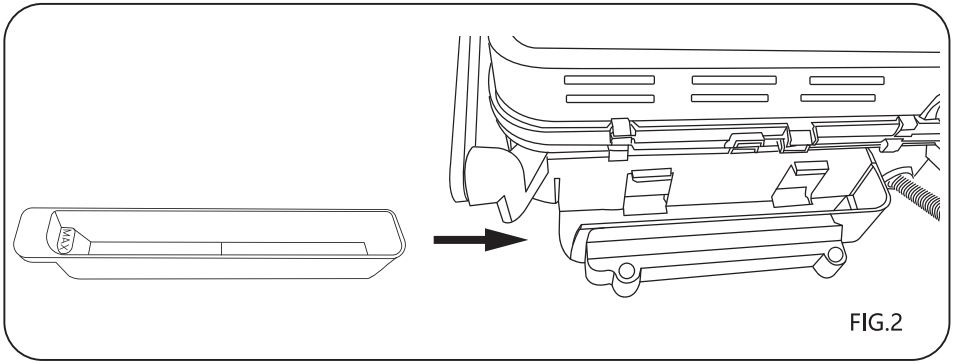


FIG.2

UŻYTKOWANIE

1.Podłącz urządzenie, a usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontrolki włączą się i wyłączą, a na wyświetlaczu pojawi się „OFF" .

2.Wybierz żądaną funkcję gotowania - Rozmrażanie, Dolny grill, Zrób to sam - i Menu - Wołowina, Ryba, Kurczak, Kiełbasa, Hamburger, Boczek - naciskając odpowiedni przycisk.

3. Ustaw czas i temperaturę grillowania, naciskając odpowiednie przyciski „∧" i „∨" . Urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy po naciśnięciu przycisku.

4. Naciśnij przycisk „Start / Cancel" , aby rozpocząć podgrzewanie. Gdy urządzenie zacznie się nagrzewać, na wyświetlaczu pojawi się „PRE" , a kontrolka zaświeci się na niebiesko. Zamknij płyty grillowe podczas podgrzewania. Po zakończeniu procesu podgrzewania urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a kontrolka zaświeci się na zielono.

5. Aby uzyskać lepszy rezultat, nałóż trochę oleju spożywczego lub niewielką ilość

składników na płytę. Umieść potrawę na płycie grillowej i naciśnij przycisk „Start/Cancel" . Urządzenie rozpocznie odliczanie, a kontrolka zmieni kolor na żółty. (Jeśli nie naciśniesz przycisku „Start/Cancel" w ciągu 30 minut, urządzenie przejdzie w tryb gotowości „OFF").

Uwaga:

- Podczas grillowania możesz nacisnąć przycisk „Start/Cancel" , aby wyjść z bieżącego trybu i wybrać żądaną funkcję.
- Podczas grillowania możesz nacisnąć przyciski „∧" i „∨" , aby ustawić czas / temperaturę. Urządzenie rozpocznie gotowanie w nowym czasie / temperaturze w ciągu 3 sekund.

6. Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych i przejdzie w tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się „Done" , a kontrolka zaświeci się na czerwono.
7. Naciśnij przycisk „Start/Cancel" , a na wyświetlaczu pojawi się „OFF" .
8. Za pomocą uchwytu podnieś pokrywę . Zdejmij potrawę za pomocą żaroodpornej plastikowej łopatki. Nigdy nie używaj ostrych szczypiec ani noża, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grillowych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, a także przed czyszczeniem urządzenia i / lub poszczególnych części.

1. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Uwaga: grill jest nadal bardzo gorący. Zanim się ochłodzi, musi upłynąć trochę czasu.
2. Naciśnij przycisk „Unlock" , aby zdjąć płytę z grilla.
3. Po wyjęciu płyty grillowej można ją wyczyścić w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.(FIG.3)
4. Załóż rękawiczki, aby wyjąć tackę ociekową z tyłu urządzenia. Opróżnij tackę ociekową do żaroodpornej patelni, opłucz ją ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie wysusz.

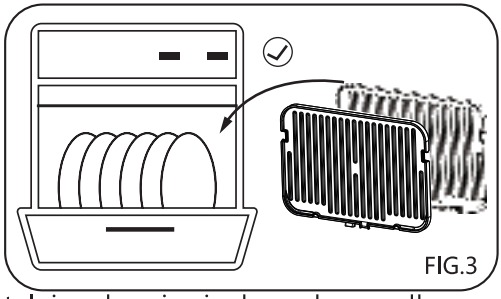


FIG.3

Uwaga: przed wyjęciem tacki ociekowej upewnij się, że temperatura oleju lub pozostałości oleju jest niższa niż 40°C, w przeciwnym razie może parzyć.

UTYLIZACJA



Oznakowanie to wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzkiego spowodowanymi przez niekontrolowaną utylizację odpadów, produkt należy poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni przekazać ten produkt do recyklingu bezpiecznego dla środowiska .

GWARANCJA: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

1. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati corrisponda alla rete elettrica domestica.
2. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore o dal suo reparto di manutenzione o da professionisti qualificati.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la macchina in acqua o altri liquidi.
4. Non toccare la superficie calda del grill durante o dopo il funzionamento.
5. Utilizzare una pinza in silicone per alimenti per maneggiare ed estrarre il cibo.
6. Quando la griglia non è in uso, la spina deve essere estratta dalla presa per evitare scosse elettriche, perdite e incendi causati dall'invecchiamento della guarnizione.
7. Gli accessori della griglia devono essere utilizzati correttamente per evitare incendi o lesioni.
8. La griglia deve essere collocata in un ambiente asciutto e non deve essere utilizzata all'aperto.
9. Mentre la griglia è in uso, mantenere sempre una distanza di 20 cm da essa.
10. Posizionare la griglia su una superficie stabile

quando la si utilizza. Non posizionarla vicino a oggetti infiammabili.

11. Quando la griglia è in funzione, fare attenzione quando si sposta il vassoio del cibo o altri accessori per evitare di essere scottati da olio caldo o liquidi ad alta temperatura.
12. Non posizionare alcun oggetto sulla griglia. Non coprirlo o bloccare le prese d' aria.
13. La griglia può essere utilizzata solo per cuocere cibo di piccole o medie dimensioni, non mettere grandi pezzi di cibo o oggetti di metallo sul grill poiché potrebbero causare un incendio.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e conoscenza solo se sono state supervisionate o istruite riguardo al suo uso sicuro e ne comprendono i pericoli. Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati mentre la griglia è in funzione e che non giochino con l'apparecchio.
15. I bambini non possono pulire la griglia o eseguire operazioni di manutenzione.
16. Questo apparecchio è destinato ad uso domestico e simili, come:

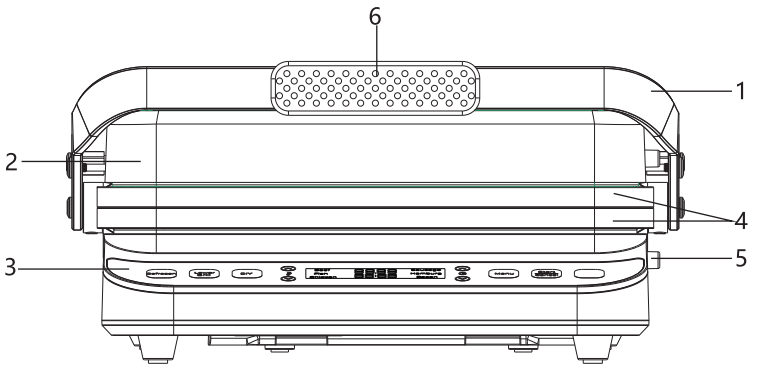
- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed & breakfast.

SPECIFICHE TECNICHE

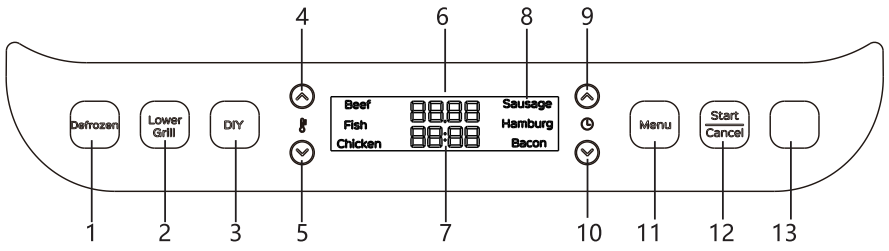
N. Modello	300000XMF
Alimentazione	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo	2000W
Dimensioni	L355*W338*H165mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



1.Maniglia
2.Alloggiamento superiore
3.Pannello di controllo
4.Griglia doppia
5.Leva di sblocco
6.Impugnatura protettiva in silicone



1. Scongela
2. Griglia inferiore (riscalda sola la griglia inferiore)
3. Fai da te
4. Aumenta la temperatura
5. Diminuisci la temperatura
6. Temperatura
7. Tempo di cottura
8. Funzioni (tramite tasto Menù)
9. Aumenta il tempo di cottura
10. Diminuisci il tempo di cottura
11. Menù preimpostati
12. Avvia/Annulla programma
13. Indicatore luminoso
    (Il blu indica il preriscaldamento; il verde indica che il preriscaldamento è stato completato; il giallo indica che l'operazione è iniziata; il rosso indica che la cottura è terminata)

MENU PREIMPOSTATI

Funzione	Parametri predefiniti	Variazione temperatura	Variazione tempo di cottura
Scongela	80℃ 15:00	80–120℃ (5℃/step)	1 min–60 min (30s/step)
Griglia inferiore	200℃ 10:00	80–220℃ (5℃/step)	30s–60 min (30s/step)
Fai da te	230℃ 05:00	80–230℃ (5℃/step)	30s–60 min (30s/step)
Bistecca	230℃ 05:00	200–230℃ (5℃/step)	3 min–8min (30s/step)
Pesce	210℃ 05:00	200–230℃ (5℃/step)	3 min–8 min (30s/step)
Pollo	180℃ 05:00	160–200℃(5℃/step)	3 min–12 min(30s/step)
Salsiccia	160℃ 05:00	160–200℃ (5℃/step)	3 min–10 min (30s/step)
Hamburger	150℃ 08:00	150–200℃(5℃/step)	5 min–15 min (30s/step)
Bacon	180℃ 05:00	160–200℃(5℃/step)	3 min–10 min (30s/step)

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1.Estrarre l'apparecchio dalla confezione e rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Controllare l'apparecchiatura per assicurarsi che tutte le parti necessarie siano presenti e non risultino danneggiate.

2.Estrarre la griglia tirandola mentre si preme la leva di sblocco.(FIG.1)

3.Prima di usare questo prodotto per la prima volta, pulire la piastra con acqua calda e un detergente delicato, quindi asciugare accuratamente.

4.Selezionare la superficie di cottura desiderata e inserire la griglia, assicurandosi che sia correttamente in posizione.

5.Verificare che la vaschetta raccogli olio sia inserita correttamente sul retro dell'apparecchio.(FIG.2)

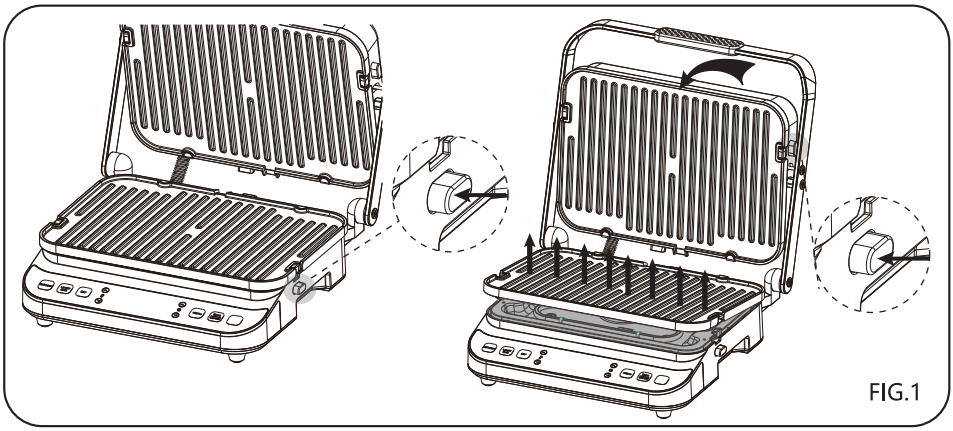


FIG.1

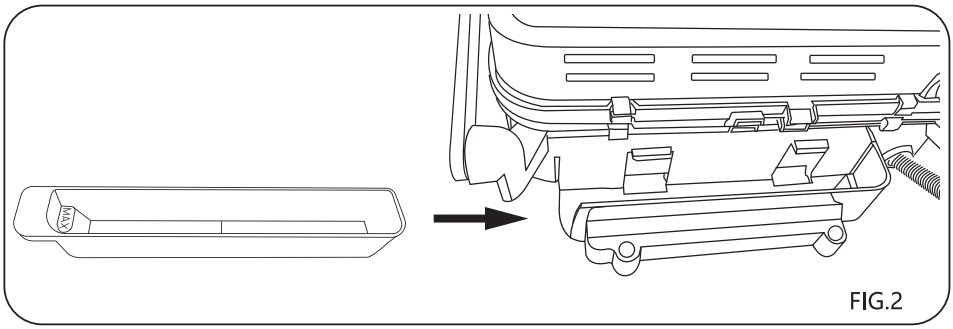


FIG.2

FUNZIONAMENTO

1. Collegare prima di tutto l' apparecchio alla corrente; si sentirà un segnale acustico. Tutte le spie si accenderanno e si spegneranno e il display mostrerà "OFF".
2. Selezionare una funzione di cottura (Scongela, Griglia inferiore, Fai da te) oppure un Menù preimpostato (Bistecca, Pesce, Pollo, Salsiccia, Hamburger, Bacon) premendo il pulsante corrispondente.
3. Regolare il tempo e la temperatura di cottura premendo i pulsanti "∧" e "∨" corrispondenti. L'unità emetterà un segnale acustico quando si preme il pulsante.
4. Premere il pulsante "Avvia/Annulla" per avviare il preriscaldamento. Quando l'unità inizia a preriscaldarsi, il display mostra "PRE" e l' indicatore luminoso diventa blu. Tenere la griglia chiusa durante il preriscaldamento. Quando il processo di preriscaldamento è completo, l'unità emette 5 segnali acustici e l'indicatore luminoso diventa verde.
5. Per ottenere risultati migliori, aggiungere un po' di olio da cucina o una piccola quantità di ingredienti sulla griglia. Mettere il cibo sulla griglia e premere il pulsante "Avvia/Annulla". L'unità inizia il conto alla rovescia e l' indicatore luminoso diventa giallo. (Se non si preme il pulsante "Avvia/Annulla" entro 30 minuti, l'unità si spegnerà).

Note:

- Durante la cottura, è possibile premere il pulsante "Avvia/Annulla" per uscire dalla modalità corrente e selezionare nuovamente una funzione.
- Durante la cottura è possibile premere i pulsanti "∧" e "∨" per regolare tempo e temperatura. L'unità aggiornerà la cottura secondo le nuove impostazioni entro 3 secondi.

6. Al termine del conto alla rovescia, l'unità emette cinque segnali acustici ed entra in modalità standby. Il display mostra "Done" (terminato) e l' indicatore luminoso diventa rosso.
7. Premere il pulsante "Avvia/Annulla", il display mostra "OFF".
8. Utilizzare la maniglia per sollevare il coperchio. Rimuovere il cibo con una spatola di plastica resistente al calore. Non usare mai pinze in metallo o strumenti affilati poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle griglie.

PULIZA E MANUTENZIONE

Scollegare sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulire l'unità e/o singole parti.

1. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Attenzione: la griglia potrebbe rimanere molto calda anche se il resto delle superfici si sono raffreddate.
2. Premere la leva di sblocco per rimuovere la griglia.
3. Una volta rimossa, è possibile pulire la griglia con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.(FIG.3)

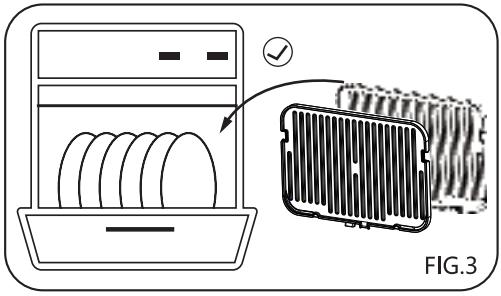


FIG.3

4. Indossare guanti per rimuovere la vaschetta raccogli olio sul retro dell'apparecchio. Svuotarla in una padella resistente al calore, sciacquarla con acqua tiepida e sapone e asciugarla accuratamente.

Nota: Prima di rimuovere la vaschetta raccogli olio, assicurarsi che la temperatura dell'olio o dei residui di olio sia inferiore a 40℃, altrimenti si possono subire lesioni da bruciatura.

SMALTIMENTO



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclalo sempre in modo responsabile in modo da promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse. Per smaltire il dispositivo usato, utilizza i centri per la restituzione e il ritiro o contatta il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto, poiché essi sono in grado di garantire il suo riciclaggio sicuro.

GARANZIA: 2 ANNI

DE

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN=

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Hausstromversorgung übereinstimmt.
2. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller oder dessen Wartungsabteilung oder ähnliche Fachleute ersetzt werden.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Grills während oder nach dem Betrieb.
5. Verwenden Sie eine Lebensmittelzange aus Silikon, um die Lebensmittel herauszunehmen.
6. Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, um Stromschlag, Leckagen und Brände durch alternde Isolierung zu vermeiden.
7. Das passende Grillzubehör sollte korrekt verwendet werden, um Feuer oder Verletzungen zu vermeiden.
8. Der Grill sollte in einer trockenen Umgebung aufgestellt werden und nicht im Freien verwendet werden.
9. Halten Sie während des Betriebs des Grills stets einen Abstand von 20 cm zu diesem ein.
10. Stellen Sie den Grill auf eine stabile Fläche,

wenn Sie ihn benutzen. Nähern Sie sich nicht brennbaren Gegenständen.

11. Wenn der Grill in Betrieb ist, seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Lebensmittelschale oder anderes Zubehör bewegen, um Verbrühungen durch heißes Öl oder Hochtemperaturflüssigkeiten zu vermeiden.
12. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Grill. Decken Sie ihn nicht ab und blockieren Sie nicht die Wärmeabgabeposition.
13. Der Grill kann nur für Lebensmittel verwendet werden. Legen Sie keine großen Lebensmittelstücke oder Metallgegenstände auf den Grill, da diese einen Brand verursachen können.
14. Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten 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 verstehen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Stellen Sie sicher, dass Kinder während des Betriebs beaufsichtigt werden und nicht mit dem Gerät spielen.
15. Kinder dürfen den Grill nicht reinigen oder eine Benutzerwartung daran durchführen.
16. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und

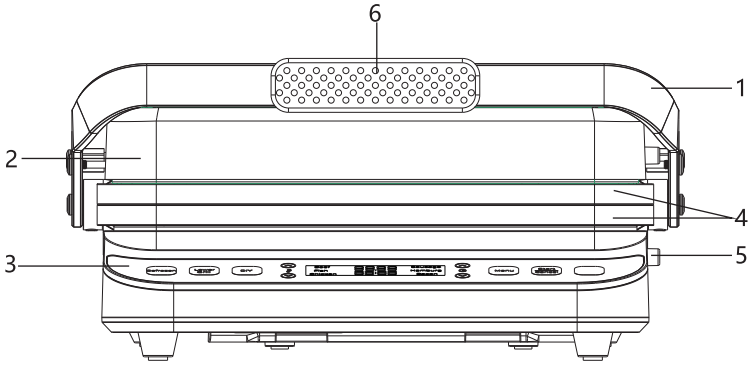
ähnliche Zwecke bestimmt, wie z. B.:
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
- Bed-and-breakfast-artige Umgebungen.

TECHNISCHE DATEN

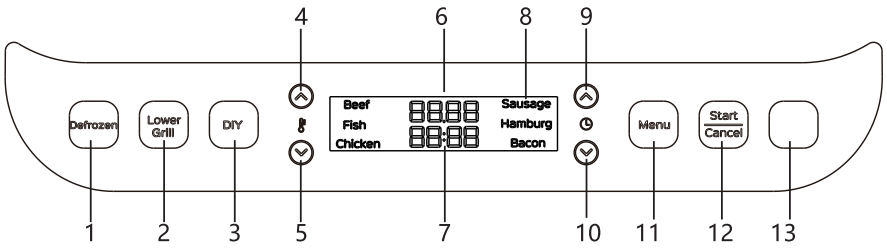
Modell-Nr.	300000XMF
Spannungsversorgung	220-240V ~ 50-60Hz
Leistungsaufnahme	2000W
Abmessungen	L355*B338*H165mm

Änderungen der technischen Daten und des Designs ohne Vorankündigung vorbehalten.

PRODUKTÜBERSICHT



1.Handgriff
2.Oberes Gehäuse
3.Bedienfeld
4.Doppelseitige Grillplatte
5.Entriegelungstaste der Grillplatte
6.Silikongummigehäuse



1. Auftaufunktion
2. Unterer Grill (nur untere Grillplatte heizt)
3. DIY
4. Erhöhen Sie die Gartemperatur.
5. Verringern Sie die Gartemperatur.
6. Temperaturanzeige
7. Zeitanzeige
8. Mit der Menü-Taste gewählte Funktionen
9. Garzeit erhöhen
10. Kochzeit verringern
11. Menü-Taste
12. Start /Cancel (das Programm starten/abbrechen)
13. Anzeigeleuchte

(Blau zeigt das Vorheizen an; grün zeigt an, dass das Vorheizen abgeschlossen ist; gelb zeigt an, dass der Betrieb begonnen hat; rot zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist)

MENÜDETAILS

Funktion	Standardanzeige	Temperaturbereich	Zeitbereich
Abtauen	80 ℃15:00	80-120 ℃ (5 ℃/Schritt)	1 min-60 min (30 s/Schritt)
Unterer Grill	200 ℃ 10:00	80-220 ℃ (5 ℃/Schritt)	30 s-60 min (30 s/Schritt)
DIY	230 ℃ 05:00	80-230 ℃ (5 ℃/ Schritt)	30 s-60 min (30 s/Schritt)
Rindfleisch	230 ℃ 05:00	200-230 ℃(5 ℃/Schritt)	3 min-8min (30 s/Schritt)
Fisch	210 ℃ 05:00	200-230 ℃ (5 ℃/Schritt)	3 min-8 min (30 s/Schritt)
Huhn	180 ℃ 05:00	160–200 ℃(5 ℃/ Schritt)	3 min-12 min(30 s/Schritt)
Wurst	160 ℃ 05:00	160-200 ℃(5 ℃/Schritt)	3 min-10 min (30 s/Schritt)
Hamburger	150 ℃ 08:00	150–200 ℃(5℃/Schritt)	5 min-15 min (30 s/Schritt)
Speck	180 ℃ 05:00	160–200 ℃(5 ℃/ Schritt)	3 min-10 min (30 s/Schritt)

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie das Gerät, um sicherzustellen, dass alle erforderlichen Teile vorhanden sind.
2. Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie die Taste „Entriegeln “ drücken und sie herausnehmen.(FIG.1)
3. Reinigen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.

4.Wählen Sie die gewünschte Kochfläche und setzen Sie die Grillplatte ein, achten Sie dabei auf den richtigen Sitz.

5.Achten Sie darauf, dass die Tropfschale an der Rückseite des Geräts richtig eingesetzt ist.(FIG.2)

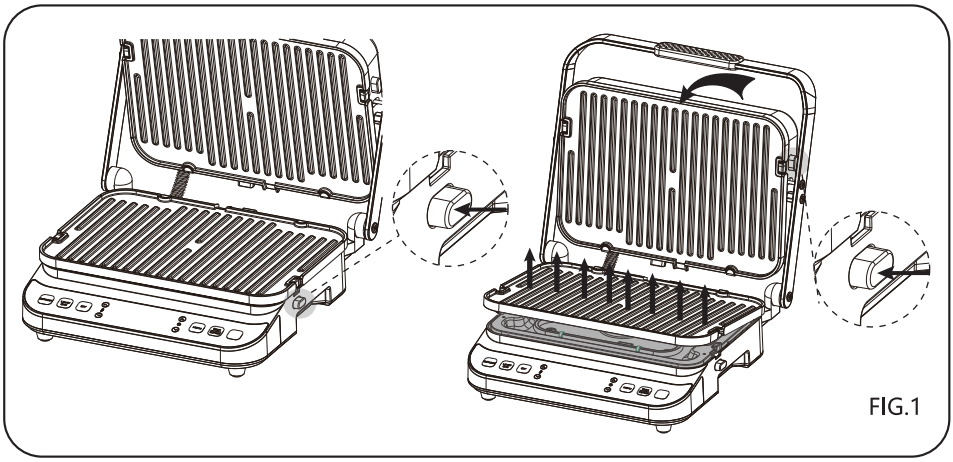


FIG.1

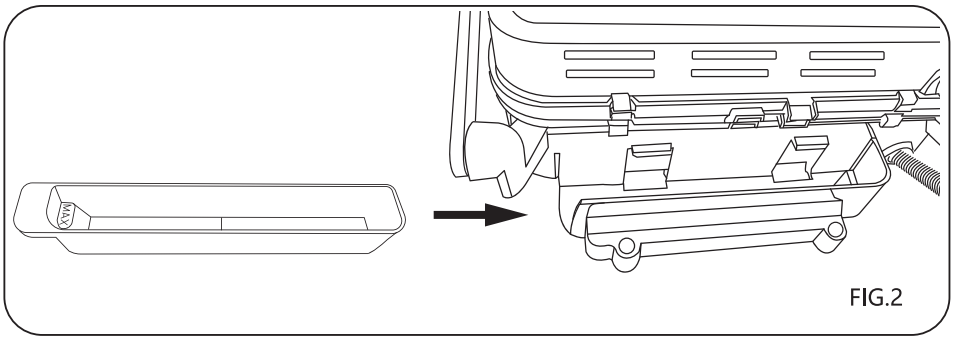


FIG.2

BETRIEB

1.Stecken Sie das Gerät ein, und Sie hören einen Signalton. Alle Anzeigeleuchten schalten sich ein und aus, und im Display wird „OFF " angezeigt.

2.Wählen Sie die gewünschte Garfunktion - Auftauen, Unterer Grill, DIY - und das Menü- Rindfleisch, Fisch, Hähnchen, Wurst, Hamburger, Speck - durch Drücken der entsprechenden Taste.

3. Stellen Sie die Garzeit und Temperatur ein, indem Sie die entsprechenden Tasten „ ∧ " und „ ∨" drücken. Das Gerät piept einmal, wenn die Taste gedrückt wird.

4. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel ", um das Vorheizen zu starten. Wenn das Gerät mit dem Vorheizen beginnt, wird im Display „PRE " angezeigt und die Kontrollleuchte leuchtet blau. Schließen Sie die Grillplatten während des Vorheizens. Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät 5 Mal und die Kontrollleuchte leuchtet grün.

5. Für bessere Ergebnisse geben Sie ein wenig Speiseöl oder eine kleine Menge der Zutaten auf die Platte. Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und drücken Sie die Taste „Start/Cance ". Das Gerät beginnt herunterzuzählen und die

Anzeigeleuchte wird gelb. (Wenn Sie die „Start/Cance "-Taste nicht innerhalb von 30 Minuten drücken, geht das Gerät in den Standby-Modus „OFF ").

Hinweis:

- Während des Garens können Sie die Taste „Start/Cance " drücken, um den aktuellen Modus zu verlassen und die gewünschte Funktion zu wählen.
- Während des Garens können Sie die Tasten „ ∧ " und „ ∨ " drücken, um die Zeit/Temperatur einzustellen. Das Gerät startet den Garvorgang mit der neuen Zeit/Temperatur innerhalb von 3 Sekunden.

6. Wenn der Countdown abgelaufen ist, piept das Gerät fünfmal und geht in den Standby-Modus. Auf dem Display wird „Done " angezeigt, und die Anzeigeleuchte leuchtet rot.
7. Drücken Sie die Taste „Start/Cance " und das Display zeigt „OFF " an.
8. Verwenden Sie den Griff, um den Deckel anzuheben. Nehmen Sie das Grillgut mit einem hitzebeständigen Kunststoffspatel heraus. Verwenden Sie niemals eine scharfe Metallzange oder ein Messer, da diese die Antihaftbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, sowie vor der Reinigung des Gerätes und/oder einzelner Teile.

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Vorsicht! Der Grill ist noch sehr heiß. Es dauert eine Weile, bis er abgekühlt ist.
2. Drücken Sie die Taste „Entriegeln ", um die Platte vom Grill zu entfernen.
3. Nach dem Entfernen der Grillplatte können Sie diese in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine reinigen.(FIG.3)

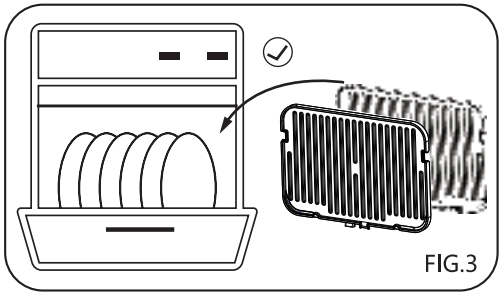


FIG.3

4. Tragen Sie Handschuhe, um die Tropfschale auf der Rückseite des Geräts zu entfernen. Entleeren Sie die Tropfschale in eine hitzebeständige Schale, spülen Sie sie in warmem Seifenwasser aus und trocknen Sie sie später gründlich.

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen der Auffangschale, dass die Temperatur des Öls oder der Ölreste weniger als 40 ℃ beträgt, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können das Produkt für ein umweltgerechtes Recycling entgegennehmen.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES=

1. Zorg ervoor dat het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening in uw huis.
2. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn onderhoudsafdeling of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
4. Raak de hete oppervlakken van de grill niet aan.
5. Gebruik een siliconen voedseltang om het voedsel eruit te halen.
6. Wanneer de contactgrill niet in gebruik is, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald om elektrische schokken, lekkage en brand door mogelijk verouderde isolatie te voorkomen.
7. De bijbehorende grillaccessoires moeten correct worden gebruikt om brand of letsel te voorkomen.
8. De grill moet in een droge omgeving worden geplaatst en mag niet buitenshuis worden gebruikt.
9. Wanneer de grill in gebruik is, houdt u er te allen tijde een afstand van 20 cm van.

10. Plaats de grill tijdens gebruik op een stabiel oppervlak. Plaats het niet in de buurt van brandbare voorwerpen.
11. Wanneer de grill in werking is, wees dan voorzichtig bij het verplaatsen van het voedselplateau of andere accessoires om verbranding door hete olie of vloeistoffen met een hoge temperatuur te voorkomen.
12. Plaats geen voorwerpen bovenop de grill. Dek deze niet af en blokkeer de warmteafvoer niet.
13. De grill kan alleen stukjes voedsel bewerken, plaats dus geen grote stukken voedsel of metalen voorwerpen op de grill, aangezien deze brand kunnen veroorzaken.
14. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de betrokken gevaren begrijpen. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen onder toezicht staan terwijl het apparaat in werking is en dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
15. Kinderen mogen de grill niet schoonmaken of er enig gebruikersonderhoud aan uitvoeren.
16. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk

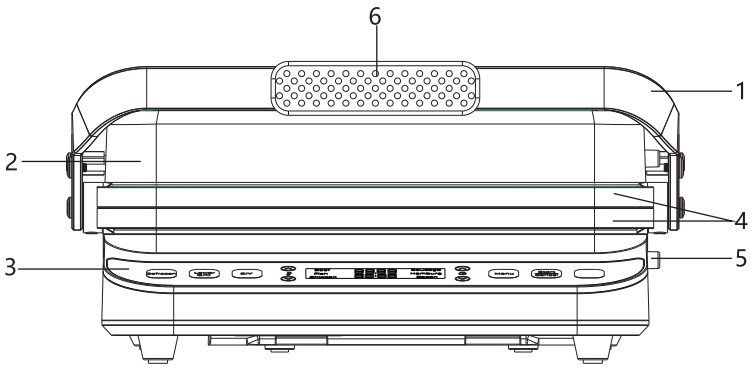
en soortgelijk gebruik zoals:
–personeelkeukens in winkels kantoren en andere werkomgevingen;
–boerderijwoningen;
– door klanten in hotels, motels, B & B's en andere residentiële omgevingen;
- B&B-omgevingen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

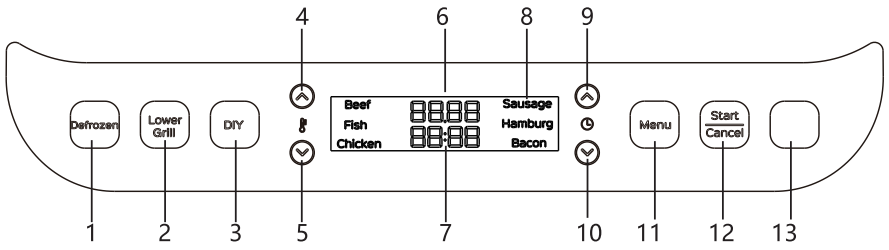
Model No.	300000XMF
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50-60Hz
Stroomverbruik	2000W
Afmetingen	L355*B338*H165mm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



1.Handvat
2.Bovenste Behuizing
3.Bedieningspaneel
4.Dubbelzijdige grillplaat
5.Ontgrendelingsknop van de grillplaat
6.Siliconen rubberen omhulsel



1. Ontdooifunctie
2. Onderste grill (alleen onderste grillplaatverwarming)
3. Doe-het-zelf
4. Verhoog de kooktemperatuur.
5. Verlaag de kooktemperatuur.
6. Temperatuurweergave
7. Tijdweergave
8. Menu-knop
9. Verhoog de kooktijd
10. Verlaag de kooktijd
11. "Menu" -knop
12. Start /Cancel (start/annuleer het programma)
13. Indicatielampje

(Blauw geeft aan dat het aan het voorverwarmen is; groen geeft aan dat het voorverwarmen is voltooid; geel geeft aan dat de werking is begonnen; rood geeft aan dat het grillen is voltooid)

MENU DETAILS

Functie	Standaard weergave	Temperatuurbereik	Tijdbereik
Ontdooien	80°C 15:00	80–120°C (in stappen van 5°C)	1 min–60 min (in stappen van 30s)
Onderste grill	200°C 10:00	80–220°C (in stappen van 5°C)	30s–60 min (in stappen van 30s)
Doe-het-zelf	230°C 05:00	80–230°C (in stappen van 5°C)	30s–60 min (in stappen van 30s)
Beef	230°C 05:00	200–230°C (in stappen van 5°C)	3 min–8min (in stappen van 30s)
Vis	210°C 05:00	200–230°C (in stappen van 5°C)	3 min–8 min (in stappen van 30s)
Kip	180°C 05:00	160–200°C(in stappen van 5°C)	3 min–12 min(In stappen van 30 s)
Worst	160°C 05:00	160–200°C (in stappen van 5°C)	3 min–10 min (in stappen van 30s)
Hamburger	150°C 08:00	150–200°C(in stappen van 5°C)	5 min–15 min (in stappen van 30s)
Spek	180°C 05:00	160–200°C(in stappen van 5°C)	3 min–10 min (in stappen van 30s)

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer het apparaat om er zeker van te zijn dat alle benodigde onderdelen aanwezig zijn.
2. Verwijder de grillplaten door op de "ontgrendel" -knop te drukken en deze eruit te halen.(FIG.1)
3. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst de grillplaten te reinigen met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Droog daarna de onderdelen goed af.

4.Selecteer het gewenste kookoppervlak en plaats de grillplaat. Zorg ervoor dat deze goed zit.
5.Zorg ervoor dat de lekbak op de juiste manier aan de achterkant van het apparaat is geplaatst.(FIG.2)

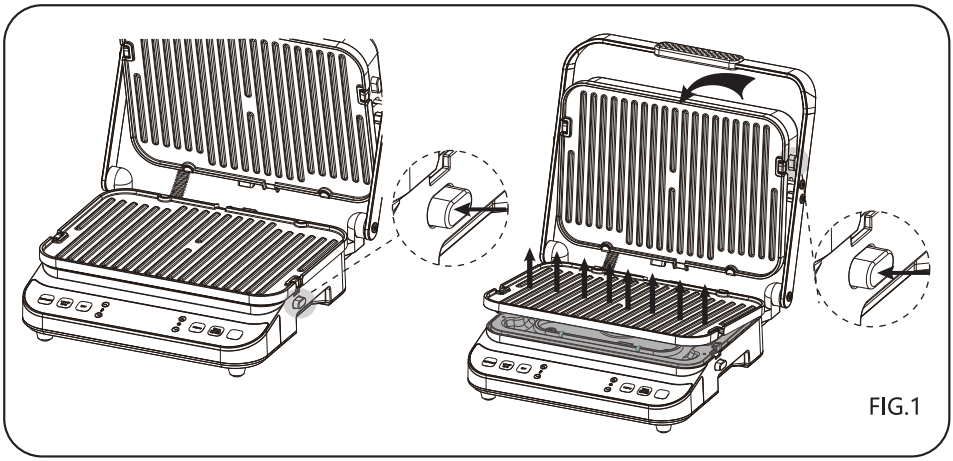


FIG.1

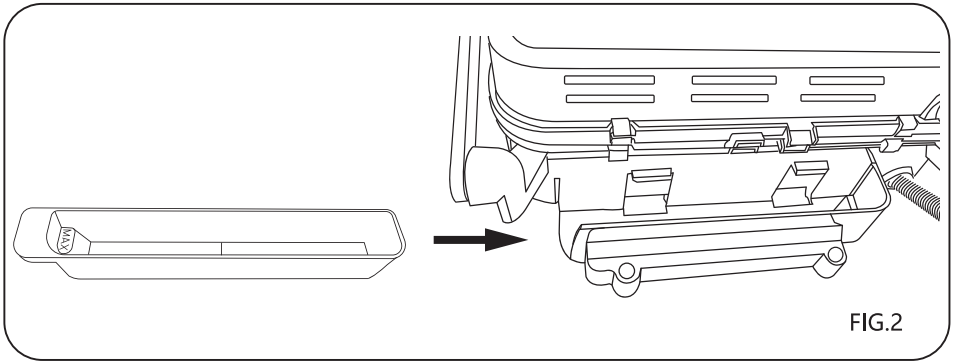


FIG.2

BEDIENING

1.Sluit het apparaat aan. Het apparaat zal een "piep"-geluid maken. Alle indicatielampjes gaan aan en uit, en op het display verschijnt "OFF".
2.Selecteer de gewenste kookfunctie - Ontdooien, Onderste grill, Doe-het-zelf - en Menu - Rundvlees, Vis, Kip, Worst, Hamburger, Spek - door op de overeenkomstige knop te drukken.
3. Pas de kooktijd en temperatuur aan door op de overeenkomstige knoppen "∧" en "∨" te drukken. Het apparaat piept één keer als de knop wordt ingedrukt.
4. Druk op de "Start/Cancel" -knop om het voorverwarmingsproces te starten. Wanneer het apparaat begint met voorverwarmen, toont het display "PRE" en kleurt het indicatielampje blauw. Sluit de grillplaten tijdens het voorverwarmen. Wanneer het voorverwarmingsproces is voltooid, piept het apparaat 5 keer en kleurt het indicatielampje groen.
5. Voor betere resultaten doet u een beetje bakolie en een kleine hoeveelheid van het voedsel op de plaat. Leg het eten op de grillplaat en druk op de

"Start/Cancel" -knop. Het apparaat begint met aftellen en het indicatielampje kleurt geel. (Als u niet binnen 30 minuten op de "Start/Cancel" -knop drukt, gaat het apparaat in de stand-bymodus "UIT").

Opmerking:

- Tijdens het koken kunt u op de knop "Start/Cancel" drukken om de huidige modus te verlaten en de gewenste functie te selecteren.
- Tijdens het koken kunt u op de knoppen " ∧" en " ∨" drukken om de tijd/temperatuur aan te passen. Het apparaat begint binnen 3 seconden met koken op de nieuw ingestelde tijd/temperatuur.

6. Als het aftellen voorbij is, piept het apparaat vijf keer en gaat het in de stand-bymodus. Het display toont "Done" (klaar) en het indicatielampje kleurt rood.
7. Druk op de knop "Start/Cancel" en het display geeft "OFF" (uit) weer.
8. Gebruik de hendel om het deksel omhoog te tillen. Verwijder het voedsel met een hittebestendige plastic spatel. Gebruik nooit metalen tangen of een mes, omdat

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, en ook voordat u het apparaat en/of afzonderlijke onderdelen gaat reinigen.

1. Laat het apparaat volledig afkoelen. Let op: de grill is nog erg heet. Het duurt even voordat die helemaal afgekoeld is.
2. Druk op de "ontgrendel"-knop om de platen uit de grill te verwijderen.
3. Nadat u de grillplaten heeft verwijderd, kunt u deze in een warm sopje of in de vaatwasmachine reinigen.(FIG.3)

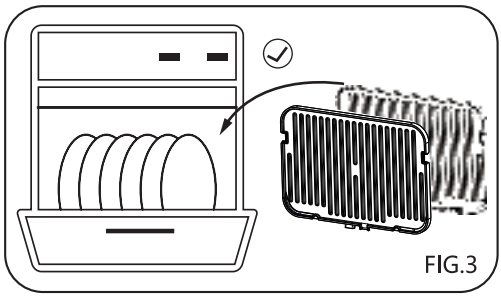


FIG.3

4. Draag handschoenen bij het verwijderen van de lekbak aan de achterkant van het apparaat. Leeg de lekbak in een hittebestendige pan, spoel hem af in warm zeepsop en droog hem later goed af.

   Opmerking: Voordat u de lekbak verwijdert, moet u ervoor zorgen dat de temperatuur van de olie of de olieresten lager is dan 40 ° C, anders kunt u zich verbranden.

AFVALVERWERKING



Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag weggegooid worden in de hele EU. Om te voorkomen dat er schade zou optreden aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering, moet u deze op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gelieve gebruik te maken van retour- en ophaalsystemen, indien u uw gebruikte apparaat wilt retourneren. Of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Ze kunnen dit product gebruiken voor milieuvriendelijke recycling.

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES=

1. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l' appareil correspond à votre alimentation électrique domestique.
2. Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou un professionnel similaire.
3. Pour vous protéger contre tout risque d' électrocution, ne plongez pas le câble, la prise ou l' appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne touchez pas la surface chaude du gril pendant ou après le fonctionnement.
5. Utilisez une pince alimentaire en silicone pour retirer les aliments.
6. Lorsque le gril n'est pas utilisé, il doit être débranché pour éviter les chocs électriques, les fuites et les incendies causés par le vieillissement de l'isolation.
7. Les accessoires correspondants doivent être utilisés correctement pour éviter les incendies ou les blessures.
8. Le gril doit être placé dans un environnement sec et ne doit pas être utilisé en extérieur.
9. Pendant que le gril est en cours d'utilisation, maintenez-vous à tout moment à une distance d' au moins 20 cm.

10. Placez le gril sur une surface stable lorsque vous l'utilisez. Ne l'approchez pas d'objets inflammables.
11. Lorsque le gril est en marche, faites attention lorsque vous déplacez le plateau à aliments ou d'autres accessoires pour éviter d'être brûlé par de l'huile chaude ou des liquides à haute température.
12. Ne placez aucun objet sur le gril. Ne le couvrez pas et ne bloquez pas la sortie de dissipation thermique.
13. Le gril ne peut traiter que de la nourriture. Ne placez pas de gros morceaux de nourriture ou d'objets en métal sur le gril car ils pourraient provoquer un incendie.
14. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Assurez-vous que les enfants sont surveillés pendant son fonctionnement et qu' ils ne jouent pas avec l'appareil.
15. Les enfants ne doivent pas nettoyer le gril ni effectuer de maintenance sur celui-ci.

16.Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que:

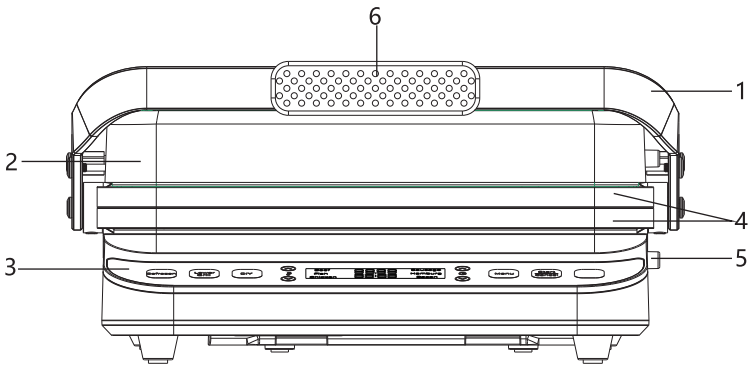
- Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Par des clients d’ hôtels, motels et autres environnements de types résidentiels.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

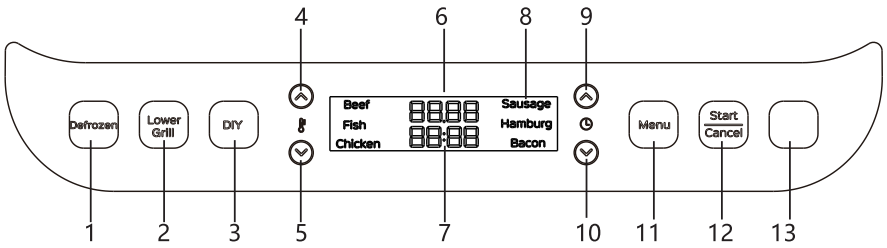
Modèle nº	300000XMF
Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	2000W
Dimensions	355*338*165mm (L*l*h)

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

SCHÉMA DE L’ APPAREIL



1.Poignée
2.Boîtier supérieur
3.Panneau de commande
4.Plaques grill double face
5.Bouton de déverrouillage de la plaque
6.Boîtier en caoutchouc de silicone



1. Décongélation
2. Gril inférieur (uniquement pour chauffer la plaque inférieure)
3. Mode manuel
4. Augmenter la température de cuisson
5. Diminuer la température de cuisson
6. Affichage de la température
7. Affichage du temps
8. Fonction choisie du bouton Menu
9. Augmenter le temps de cuisson
10. Diminuer le temps de cuisson
11. Bouton Menu
12. Démarrer /Annuler (démarrer / annuler le programme)
13. Voyant indicateur

(Le bleu indique le préchauffage, le vert indique que le préchauffage est terminé. Le jaune indique que la cuisson a commencé, le rouge indique que la cuisson est terminée.)

DÉTAILS DU MENU

Fonctions	Affichage par défaut	Plage de température	Plage de temps
Dégivrage	80℃ 15:00	80 - 120℃ (par étapes de 5℃)	1 min - 60 min (par étapes de 30s)
Gril inférieur	200℃ 10:00	80 - 220℃ (par étapes de 5℃)	30s - 60 min (par étapes de 30s)
Mode manuel	230℃ 05:00	80 - 230℃ (par étapes de 5℃)	30s - 60 min (par étapes de 30s)
Bœuf	230℃ 05:00	200 - 230℃ (par étapes de 5℃)	3 min - 8min (par étapes de 30s)
Poisson	210℃ 05:00	200 - 230℃ (par étapes de 5℃)	3 min - 8 min (par étapes de 30s)
Poulet	180℃ 05:00	160 - 200℃(par étapes de 5℃)	3 min - 12 min (par étapes de 30s)
Saucisses	160℃ 05:00	160 - 200℃ (par étapes de 5℃)	3 min - 10 min (par étapes de 30s)
Hamburger	150℃ 08:00	150 - 200℃(par étapes de 5℃)	5 min - 15 min (par étapes de 30s)
Bacon	180℃ 05:00	160 - 200℃(par étapes de 5℃)	3 min - 10 min (par étapes de 30s)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez l'appareil de son emballage et retirez tout le matériel d'emballage. Vérifiez l'appareil pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont présentes.
2. Retirez la plaque de cuisson en appuyant sur le bouton «Unlock» et en la retirant.(FIG.1)
3. Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez la plaque gril avec de l'eau tiède et un produit de nettoyage doux, puis séchez soigneusement les pièces.

4.Sélectionnez la surface de cuisson désirée et insérez la plaque de cuisson en vous assurant qu'elle est bien en place.

5.Assurez-vous que le bac collecteur est correctement inséré à l'arrière de l'appareil.(FIG.2)

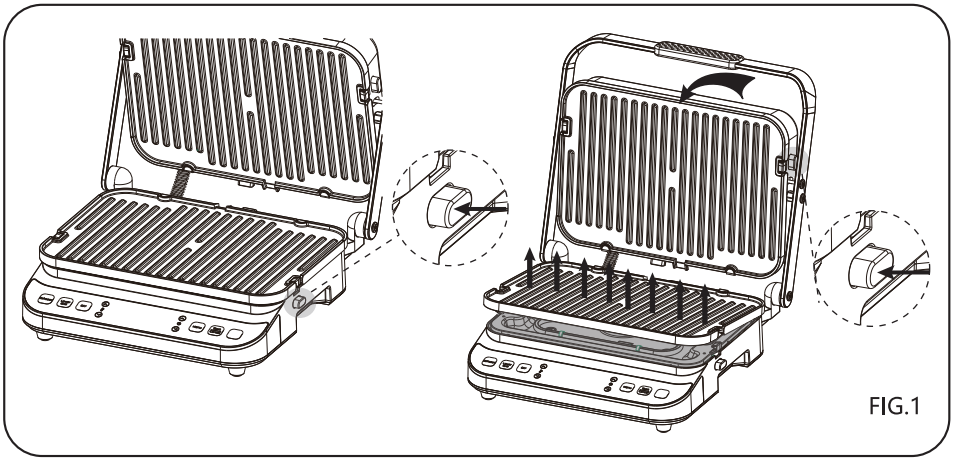


FIG.1

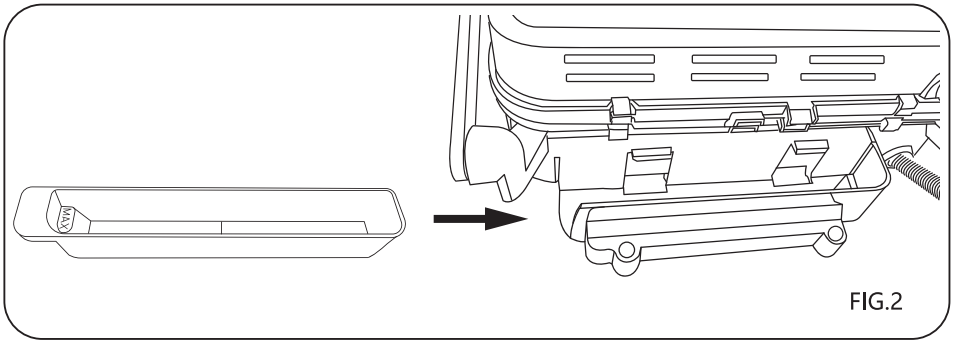


FIG.2

FONCTIONNEMENT

1.Branchez l'appareil et vous entendrez un bip. Tous les voyants lumineux s'allument et s'éteignent et l'écran affiche «OFF».

2.Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée : Décongélation, Gril inférieur, mode Manuel et le menu : Bœuf, Poisson, Poulet, Saucisses, Hamburger, Bacon en appuyant sur le bouton correspondant.

3. Réglez la durée et la température de cuisson en appuyant sur les touches «⋀» et «⋁ » correspondantes. L'appareil émettra un bip lorsque le bouton est enfoncé.

4. Appuyez sur le bouton «Démarrer / Annuler» pour démarrer le préchauffage. Lorsque l'appareil commence le préchauffage, l'écran affiche «PRE» et le voyant lumineux devient bleu. Fermez les plaques gril pendant le préchauffage. Lorsque le processus de préchauffage est terminé, l'appareil émet 5 bips et le voyant lumineux devient vert.

5. Pour de meilleurs résultats, ajoutez un peu d'huile de cuisson ou une petite quantité d'ingrédients sur la plaque. Placez les aliments sur la plaque de cuisson et appuyez

sur le bouton «Démarrer / Annuler» . L'appareil commence le compte à rebours et le voyant lumineux devient jaune. (Si vous n'appuyez pas sur le bouton «Démarrer / Annuler» dans les 30 minutes, l'appareil passera en mode veille «OFF»).

Remarques:

- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton «Démarrer / Annuler» pour quitter le mode actuel et sélectionner la fonction souhaitée.
- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons «∧» et «∨» pour régler la durée / la température. L'appareil commencera à cuire à la nouvelle durée / température dans les 3 secondes.

6. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émet cinq bips sonores et passe en mode veille. L'écran affiche «Terminé» et le voyant lumineux devient rouge.
7. Appuyez sur le bouton «Démarrer / Annuler» et l'écran affiche «OFF».
8. Utilisez la poignée pour soulever le couvercle. Retirez les aliments avec une spatule en plastique résistante à la chaleur. N'utilisez jamais de pinces en métal tranchantes ou de couteau car ceux-ci peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil lorsqu' il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer lui ou ses pièces détachées.

1. Laissez l'appareil refroidir complètement. Attention: le gril est encore très chaud un certain moment. Il faut un certain temps pour qu' il refroidisse.
2. Appuyez sur le bouton «Unlock» pour retirer la plaque du gril.
3. Après avoir retiré la plaque, vous pouvez la nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.(FIG.3)

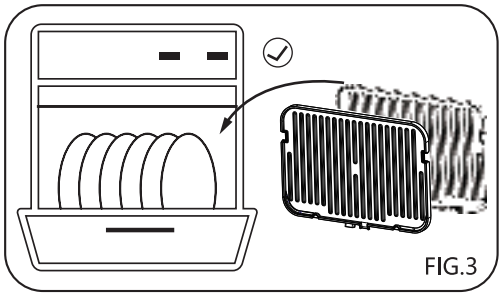


FIG.3

4. Portez des gants pour retirer le bac collecteur à l'arrière de l'appareil. Videz le bac dans un récipient résistant à la chaleur puis rincez-le à l'eau tiède savonneuse et séchez-le plus tard soigneusement.

   Remarque: Avant de retirer le bac, assurez-vous que la température de l'huile ou des résidus d'huile est inférieure à 40 °C. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.

RECYCLAGE



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers et ce, dans toute l'UE. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous défaire de votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent récupérer ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

GARANTIE: 2 ANS



BENSON IMAGE B.V
WIJNSTRAAT 227, 3311BV,DORDRECHT, THE NETHERLANDS
CIF:NL852321211B01

WWW.TAYLORSWODEN.COM
MADE IN P.R.C