

Instruction Manual

Multi Grill Contact Grill 3-in-1

Dual Plate. Perfect Heat. MultiGrill!



Reversible
Grill Plates



Temperature
Probe



PureHealth
Technology



seeger



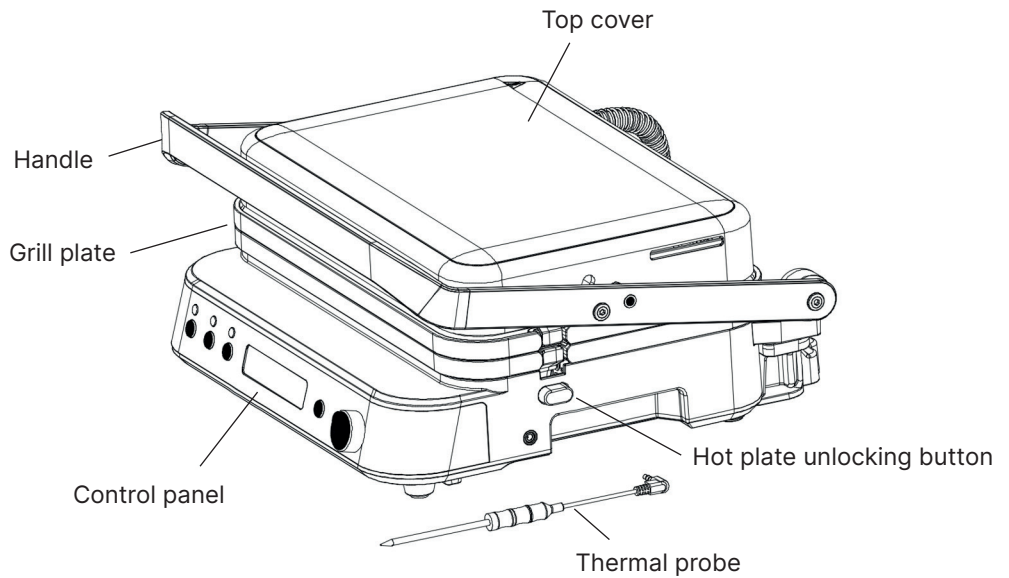


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

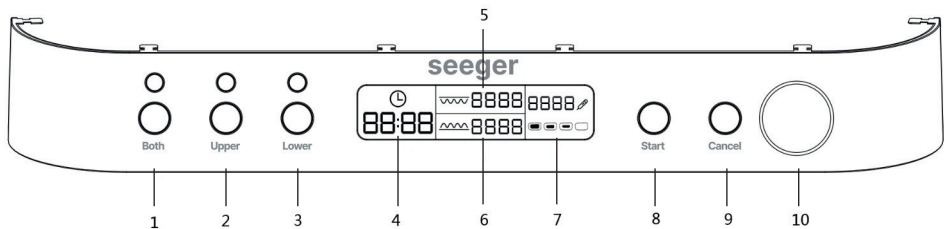
When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following.

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 top of the grill. Do not cover it, or block the heat dissipation position.
13. Grill can prepare food only, do not put large pieces of food, metal or other 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.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



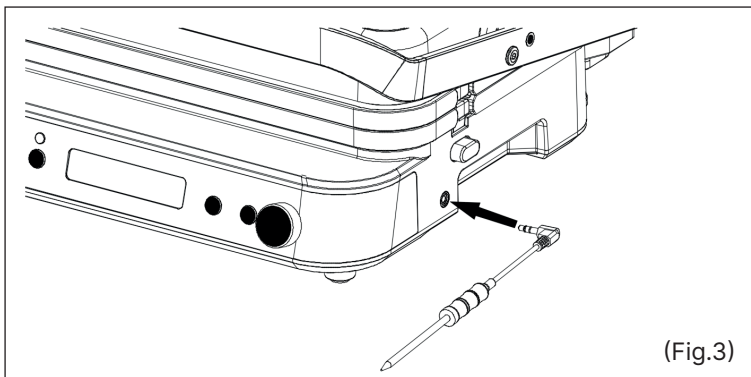
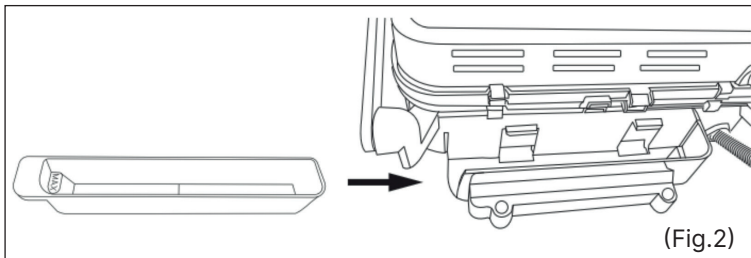
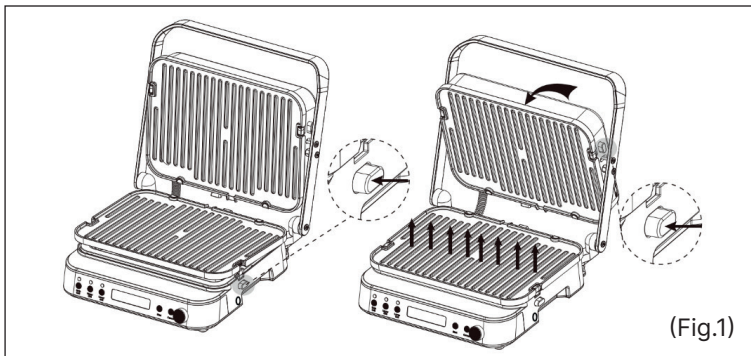
1. Both grill plates heating together
2. Only upper plate heating
3. Only lower plate heating.
4. Time display
5. Display temperature of the upper plate
6. Display temperature of lower plate
7. Temperature probe display
8. Start cooking
9. Cancel cooking
10. Rotating knob to select time and temperature

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 grooved grill plate (or the flat grill plate) with warm water and a mild cleaning agent, then thoroughly dry the parts.
4. Select the desired cooking surface and insert the grooved grill plate (or the flat grill plate), making sure it is properly in place.

NOTE: The flat grill plate is on the back of the grooved grill plate and can be used by turning the grill plates around.

5. Ensure that the drip tray is inserted correctly at the back of appliance. (Fig.2)
6. Ensure proper insertion of temperature probe if it is being used. (Fig.3)



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Switch on the power supply, the machine will make a beep sound. The LCD and all function indicators turn on briefly and then turn off. The LCD displays "OFF".
2. Select the desired cooking function by pressing the corresponding button.
 - Both – Activates both grill plates to the same temperature.
 - Upper – Activates only the upper grill plate to the preferred temperature. The probe function cannot be used.
 - Lower – Activates only the lower grill plate to the preferred temperature. The probe function cannot be used.

Note: Top and bottom cooking plates cannot be set to different temperatures. They will warm up to the same temperature when both grill plates are activated.
3. Turn the turning knob to adjust the time; After setting the time, press down the turning knob to confirm.
4. The temperature flashes, turn the knob to adjust the temperature. Press down the knob.
5. PROBE FUNCTION (skip this step and press start if the probe is not connected): After setting the temperature and pressing down the knob, the probe function flashes, and turn the knob to select the probe function.
 - When the probe is inserted and connected, the temperature corresponding to the flashing of the third degree icon is always on. The default probe icon and other icons are always on.
 - Rotate the knob to select the probe function. Press the button to confirm. (In the probe temperature customization function state, press the knob once to adjust the temperature. After setting the temperature, press the knob to confirm. The set temperature will remain on.)
 - After selecting the appropriate maturity level of the steak, press the knob to confirm. The selected maturity level icon will remain on, and the remaining maturity level icons will turn off.
6. Press the "Start" key to start preheating. When the unit begins to warm up, the display screen shows "PRE". After the warmup is completed, the machine will beep 3 times. "PRE" flashes on the screen to remind the completion of preheating.
7. Insert the temperature probe in the food that will be prepared. (Skip this step if the probe is not connected.)
8. Put the food on the grill plate and press the "Start" button. The unit starts counting down. (If you do not press the "Start" button within 30 minutes, the unit will go into standby mode and display "OFF").
 - The probe zone displays the selected maturity and real-time temperature of the probe (ignored in the absence of probe insertion)
 - After the temperature of the probe reaches the temperature corresponding to the selected probe function, the machine completes the work and enters the next step. (Skip this step if the probe is not connected.)
 - During use, the probe can be unplugged or plugged in at any time. When the machine has not started working yet, the machine will turn to standby state. When the machine has already started working, the real-time temperature will be displayed in the probe area when the probe is connected. (Skip this step if the probe is not connected.)
10. After the cooking process is finished, the machine will beep 5 times, the display screen shows "DONE".
11. Press button "Cancel" to go into standby mode and display will show "OFF".
12. Lift the lid and remove the food with care. Do not use sharp edge mental tongs or knife as these may cause damage to the non-stick coating of the grill plates.

HOW TO USE FLAT GRILL MODE:

When preheating finishes, use the handle to move the top cover to open position (fig 1), wearing the oven mitt, press the top cover to level with the handle (fig 2), then press the handle and top cover to flat position (fig 3);

Please take care when open the top cover to flat position, as it's hot after preheating.

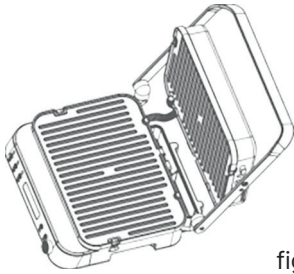


fig 1

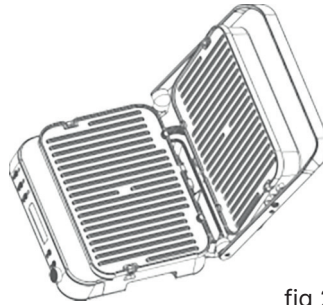


fig 2



fig 3





REMARKS

- During cooking, you can press the "Cancel" button to exit the current mode and select the desired function.
- When powered on, you can press and hold the turning knob for 3 seconds to switch between °C/° F.
- During cooking, you can turn the knob to adjust time/temperature, the unit will start cooking at the new time/temperature within 3 seconds.
- The probe function is not available when using the Upper or Lower grill functions.
- The unit can memorize last setting temperature and time; When the unit is turned on, the set temperature and time of the last user will appear on display. Press and hold the Cancel button for 5 seconds to erase the temperature and time of the memory (long beep).
- For satisfactory result, add a little cooking oil or cooking spray to the plates.
- To reduce the preheating time, close the grill plates during preheating.
- Only using the handle to open or close the top cover.

TIME AND TEMPERATURE RANGE

Function	Default display	Temperature range	Time range
Both grill (Insert the temperature probe)	230°C / 05:00	80-230°C (5°C per step)	30 s - 60 min (30 s /step)
Both grill (No temperature probe is inserted)	230°C / 05:00	80-230°C (5°C per step)	30 s - 60 min (30 s /step)
Upper grill	200°C / 10:00	80-220°C (5°C per step)	30 s - 60 min (30 s /step)
Lower grill	200°C / 10:00	80-220°C (5°C per step)	30 s - 60 min (30 s /step)

TEMPERATURE PROBE FUNCTION

Function	Temperature	Level	Characteristics
Automatic probe settings	56°C	 Medium rare	There are scorch marks on the surface, but the interior has been fully heated. Raw meat accounts for about 50%, and after cutting, the meat appears pink with red color
	60°C	 Medium	The appearance is burnt yellow, with about 20% of the meat being raw inside. After cutting, the meat appears pink with a small amount of red.
	65°C	 Medium well	The exterior is fried until golden brown, and after cutting open, the meat appears light gray with a small amount of pink in the middle.
	>71°C	 Well done	The appearance is burnt yellow, and the flesh is brown when cut open. The taste is relatively hard
Default probe settings	45-95°C	Celsius, one step per 1 °C	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the plug from the socket when the appliance is not in use, as well as before cleaning the unit and/or individual parts.
2. Allow the appliance to cool down completely before cleaning. Caution: The grill plates are still very hot right after use. It takes a while to cool down.
3. Press the "Unlock" button to remove the plates from the grill.
4. After removing the grill plates, you can clean them in warm soapy water or in the dishwasher. Note: Avoid placing hot cooking plates directly into cold water, as this can reduce the longevity of the non-stick coating.
5. 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°C to prevent burns.

TROUBLESHOOTING

If the control panel displays any of the following error codes, follow the instructions as directed.

Code	Description	Solution
E1	Open circuit of the upper thermostat	Please contact after-sales service.
E2	Short circuit of the upper thermostat	
E3	Open circuit of the lower thermostat	
E4	Short circuit of the lower thermostat	
E5	The temperature probe has short-circuited	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Wattage: 2000 Watts

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes 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 environmental safe recycling.

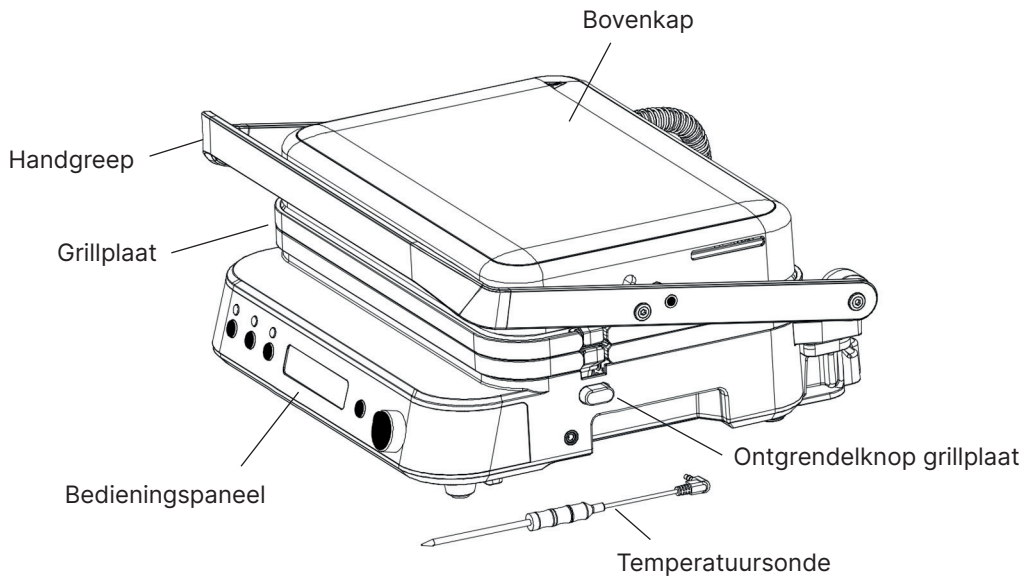


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

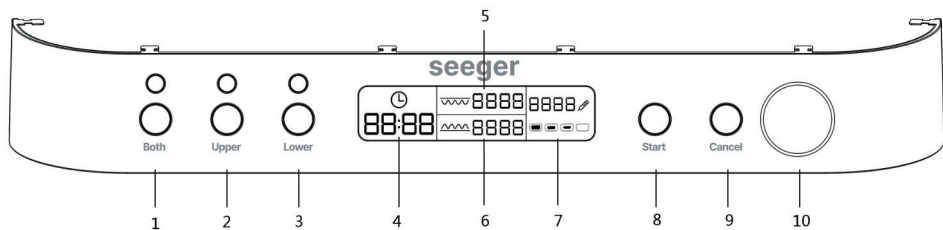
Bij het gebruik van uw apparaat moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Zorg ervoor dat de spanning die op het typeplaatje staat overeenkomt met uw netspanning.
2. Als het netsnoer beschadigd is, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
4. Raak het hete oppervlak van de grill niet aan tijdens of na gebruik.
5. Gebruik een siliconen voedseltang om het voedsel te verwijderen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer de grill niet in gebruik is om elektrische schokken, lekkage of brand door verouderde isolatie te voorkomen.
7. Gebruik de bijbehorende grillaccessoires correct om brand of letsels te voorkomen.
8. Plaats de grill in een droge omgeving en gebruik deze niet buitenshuis.
9. Houd tijdens gebruik altijd een afstand van minimaal 20 cm tot de grill.
10. Plaats de grill op een stabiel oppervlak en houd deze uit de buurt van brandbare voorwerpen.
11. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de voedselbak of accessoires tijdens gebruik om verbranding door hete olie of vloeistoffen te voorkomen.
12. Plaats geen voorwerpen boven op de grill. Dek deze niet af en blokkeer de warmteafvoer niet.
13. De grill is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel. Plaats geen grote stukken voedsel, metaal of andere voorwerpen op de grill, dit kan brand veroorzaken.
14. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met onvoldoende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen en de gevaren begrijpen. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Houd toezicht op kinderen en laat hen niet met het apparaat spelen.
15. Kinderen mogen de grill niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
16. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed-and-breakfast-accommodaties.

PRODUCTBESCHRIJVING



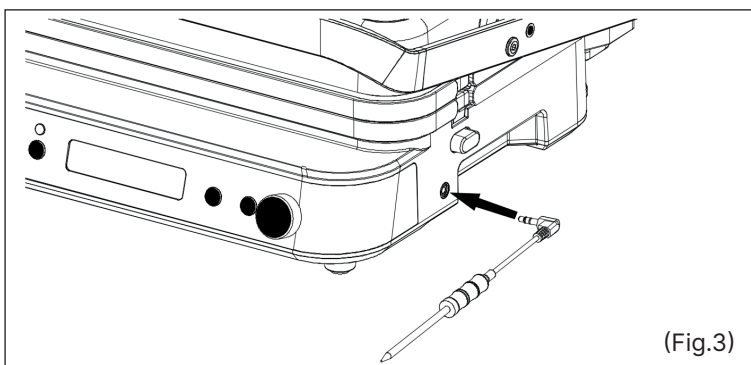
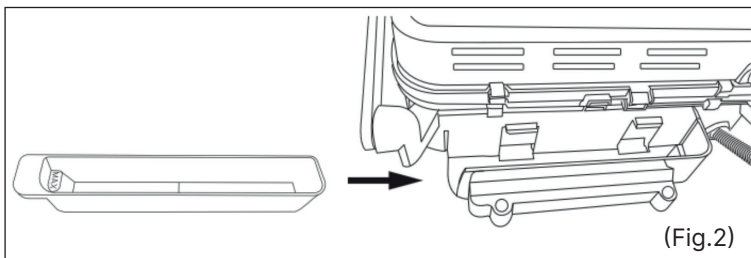
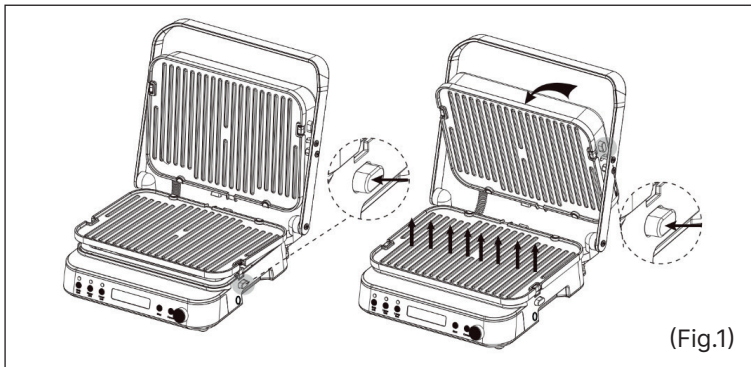
BEDIENINGSPANEEL



1. Beide grillplaten verwarmen
2. Alleen bovenste plaat verwarmen
3. Alleen onderste plaat verwarmen
4. Tijdweergave
5. Temperatuurweergave bovenste plaat
6. Temperatuurweergave onderste plaat
7. Temperatuursonde-weergave
8. Start koken
9. Koken annuleren
10. Draaiknop voor het instellen van tijd en temperatuur

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle benodigde onderdelen aanwezig zijn.
2. Verwijder de grillplaat door op de knop "Unlock" te drukken en de plaat eruit te nemen (Fig. 1).
3. Reinig vóór het eerste gebruik de geribbelde grillplaat (of de vlakke grillplaat) met warm water en een mild reinigingsmiddel en droog de onderdelen grondig af.
4. Kies het gewenste kookoppervlak en plaats de geribbelde grillplaat (of de vlakke grillplaat) correct terug.
OPMERKING: De vlakke grillplaat bevindt zich aan de achterkant van de geribbelde grillplaat en kan worden gebruikt door de grillplaten om te draaien.
5. Controleer of de lekbak correct aan de achterzijde van het apparaat is geplaatst (Fig. 2).
6. Controleer of de temperatuursonde correct is geplaatst wanneer deze wordt gebruikt (Fig. 3).



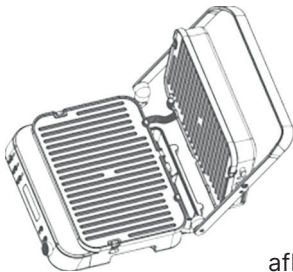
GEBRUIKSAANWIJZING

1. Schakel de stroomtoevoer in. Het apparaat geeft een pieptoon, het LCD-scherm en alle functie-indicatoren lichten kort op en schakelen daarna uit.
Het LCD-scherm toont "OFF".
2. Selecteer de gewenste kookfunctie door op de bijbehorende knop te drukken.
 - Both – Activeert beide grillplaten op dezelfde temperatuur.
 - Upper – Activeert alleen de bovenste grillplaat op de gewenste temperatuur. De sondefunctie kan niet worden gebruikt.
 - Lower – Activeert alleen de onderste grillplaat op de gewenste temperatuur. De sondefunctie kan niet worden gebruikt.
Let op: de bovenste en onderste grillplaat kunnen niet op verschillende temperaturen worden ingesteld.
3. Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen. Druk de knop in om te bevestigen.
4. De temperatuur knippert. Draai de knop om de temperatuur in te stellen en druk de knop in.
5. SONDEFUNCTIE (sla deze stap over en druk op Start als de sonde niet is aangesloten):
 - Wanneer de sonde is aangesloten, blijft het bijbehorende temperatuurpictogram continu branden.
 - Draai aan de knop om de sondefunctie te selecteren. Druk op de knop om te bevestigen. (In de modus voor aangepaste sondetemperatuur: druk eenmaal op de knop om de temperatuur in te stellen en druk opnieuw om te bevestigen.)
 - Na het selecteren van de gewenste gaarheidsstand blijft het bijbehorende pictogram branden.
6. Druk op "Start" om het voorverwarmen te starten. Tijdens het opwarmen toont het display "PRE". Na voltooiing klinkt het apparaat 3 keer en knippert "PRE".
7. Steek de temperatuursonde in het voedsel dat wordt bereid. (sla deze stap over indien u die niet gebruikt).
8. Plaats het voedsel op de grillplaat en druk op "Start". Het aftellen begint.
(Als binnen 30 minuten niet op Start wordt gedrukt, gaat het apparaat in stand-by en toont "OFF".)
 - De temperatuursondezone toont de geselecteerde gaarheid en de realtime temperatuur van de sonde (wordt genegeerd wanneer de sonde niet is geplaatst).
 - Nadat de temperatuur van de temperatuursonde de temperatuur heeft bereikt die hoort bij de geselecteerde sondefunctie, voltooit het apparaat het proces en gaat het over naar de volgende stap. (Sla deze stap over als de sonde niet is aangesloten.)
 - Tijdens het gebruik kan de temperatuursonde op elk moment worden losgekoppeld of aangesloten. Wanneer het apparaat nog niet is gestart, schakelt het over naar de stand-bymodus. Wanneer het apparaat al in werking is, wordt bij aansluiting van de temperatuursonde de realtime temperatuur weergegeven in het sondegebied.
(Sla deze stap over als de temperatuursonde niet is aangesloten.)
9. Na afloop klinkt het apparaat 5 keer en toont het display "DONE".
10. Druk op "Cancel" om terug te keren naar stand-by ("OFF").
11. Open het deksel voorzichtig en verwijder het voedsel. Gebruik geen scherpe metalen tangen of messen om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

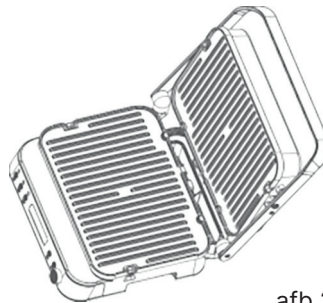
HOE DE VLAKKE GRILLMODUS TE GEBRUIKEN

Wanneer het voorverwarmen is voltooid, gebruik dan de handgreep om de bovenkap naar de open stand te brengen (afb. 1). Draag ovenhandschoenen. Druk de bovenkap omlaag totdat deze gelijk ligt met de handgreep (afb. 2) en druk vervolgens de handgreep en de bovenkap verder naar de vlakke stand (afb. 3).

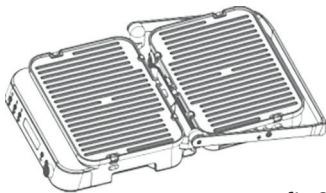
Let op: wees voorzichtig wanneer u de bovenkap naar de vlakke stand opent, omdat deze na het voorverwarmen heet is.



afb 1



afb 2



afb 3





OPMERKINGEN

- Tijdens het koken kunt u op "Cancel" drukken om de huidige modus te verlaten en een andere functie te kiezen.
- Na inschakelen kunt u de draaiknop 3 seconden ingedrukt houden om te wisselen tussen °C/°F.
- Tijdens het koken kunt u aan de knop draaien om tijd/temperatuur aan te passen; het apparaat start binnen 3 seconden met de nieuwe instelling.
- De sondefunctie is niet beschikbaar bij het gebruik van alleen de bovenste of alleen de onderste grillplaat.
- Het apparaat onthoudt de laatst ingestelde temperatuur en tijd. Bij het inschakelen verschijnen deze op het display. Houd "Cancel" 5 seconden ingedrukt om het geheugen te wissen (lange pieptoon).
- Voor een goed resultaat: breng een beetje bakolie of bakspray aan op de platen.
- Om de voorverwarmtijd te verkorten: sluit de grillplaten tijdens het voorverwarmen.
- Open en sluit de bovenkap alleen met de handgreep.

TIJD- EN TEMPERATUURBEREIK

Functie	Standaardweergave	Temperatuurbereik	Tijdbereik
Beide grillplaten (met temperatuursonde)	230°C / 05:00	80-230°C (in stappen van 5°C)	30 s – 60 min (in stappen van 30 s)
Beide grillplaten (zonder temperatuursonde)	230°C / 05:00	80-230°C (in stappen van 5°C)	30 s – 60 min (in stappen van 30 s)
Bovenste grillplaat	200°C / 10:00	80-220°C (in stappen van 5°C)	30 s – 60 min (in stappen van 30 s)
Onderste grillplaat	200°C / 10:00	80-220°C (in stappen van 5°C)	30 s – 60 min (in stappen van 30 s)

TEMPERATUURSONDEFUNCTIE

Functie	Temperatuur	Gaarheidsniveau	Kenmerken
Automatische sonde-instelling	56°C	 Medium rare	Het oppervlak heeft schroeistrepen, maar de binnenkant is volledig verwarmd. Ongeveer 50% van het vlees is rauw. Na het snijden is het vlees roze met rode tinten.
	60°C	 Medium	Het uiterlijk is goudbruin, met ongeveer 20% rauw vlees binnenin. Na het snijden is het vlees roze met een kleine hoeveelheid rood.
	65°C	 Medium well	De buitenkant is goudbruin gebakken. Na het doorsnijden is het vlees lichtgrijs met een kleine roze kern.
	>71°C	 Well done	Het uiterlijk is goudbruin tot donker, en het vlees is bruin van binnen. De structuur is relatief stevig.
Standaard sonde-instellingen	45-95°C	Celsius, in stappen van 1 °C	

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen.
2. Laat het apparaat volledig afkoelen vóór het reinigen. Let op: de grillplaten zijn direct na gebruik zeer heet.
3. Druk op de knop "Unlock" om de platen te verwijderen.
4. Reinig de grillplaten in warm zeepsop of in de vaatwasser. Let op: plaats hete grillplaten niet direct in koud water, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
5. Draag handschoenen om de lekbak aan de achterzijde te verwijderen. Leeg deze in een hittebestendige bak, spoel af met warm zeepsop en droog grondig.
Opmerking: controleer vóór het verwijderen van de lekbak of de olie of olieresten zijn afgekoeld tot onder 40°C om brandwonden te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSING

If the control panel displays any of the following error codes, follow the instructions as directed.

Code	Description	Solution
E1	Open circuit van de bovenste thermostaat	Neem contact op met de klantenservice
E2	Kortsluiting van de bovenste thermostaat	
E3	Open circuit van de onderste thermostaat	
E4	Kortsluiting van de onderste thermostaat	
E5	Kortsluiting van de temperatuursonde	

SPECIFICATIES

Spanning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Vermogen: 2000 Watt

JUISTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet in plaats daarvan worden afgegeven bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor milieu en gezondheid te voorkomen die kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking. De afvoer van dergelijk materiaal moet plaatsvinden volgens de geldende recyclingvoorschriften. Voor meer informatie over recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalinzameldienst of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

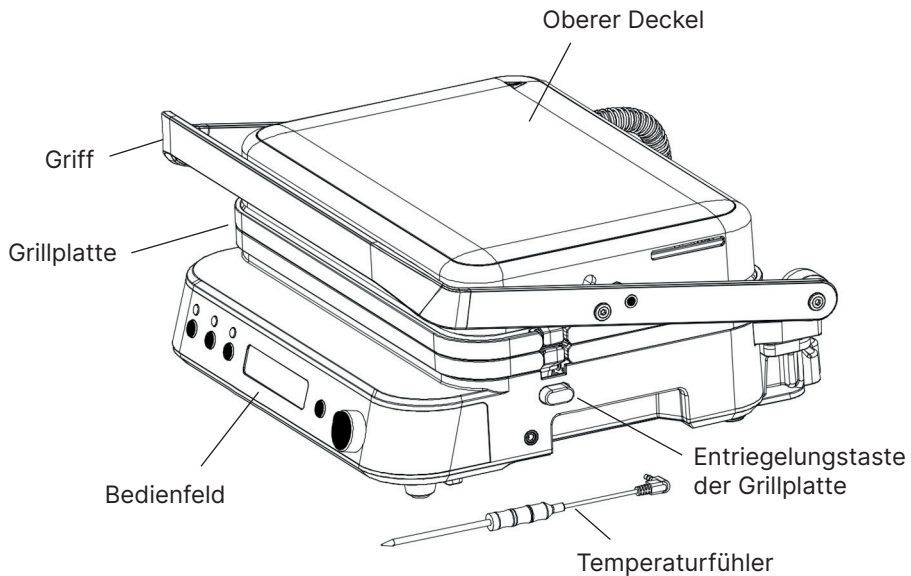
Het product voldoet aan alle noodzakelijke eisen van de EU-richtlijnen die van toepassing zijn op dit type product.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

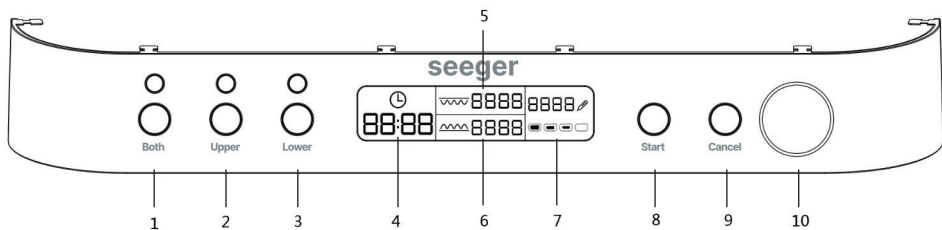
Bei der Verwendung des Geräts sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
3. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Berühren Sie während oder nach dem Betrieb nicht die heißen Oberflächen des Grills.
5. Verwenden Sie eine Silikonzange, um Lebensmittel zu entnehmen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Grill nicht benutzt wird, um Stromschlag, Leckage oder Brand durch gealterte Isolierung zu vermeiden.
7. Verwenden Sie das passende Grillzubehör korrekt, um Brand oder Verletzungen zu vermeiden.
8. Verwenden Sie den Grill nur in trockener Umgebung und nicht im Freien.
9. Halten Sie während des Betriebs stets einen Abstand von mindestens 20 cm zum Grill ein.
10. Stellen Sie den Grill auf eine stabile Oberfläche und halten Sie ihn von brennbaren Gegenständen fern.
11. Seien Sie vorsichtig beim Bewegen der Auffangschale oder Zubehöerteile, um Verbrühungen durch heißes Öl oder Flüssigkeiten zu vermeiden.
12. Legen Sie keine Gegenstände auf den Grill. Decken Sie ihn nicht ab und blockieren Sie nicht die Wärmeabfuhr.
13. Der Grill dient ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln. Legen Sie keine großen Lebensmittelstücke, Metalle oder andere Gegenstände auf den Grill, da Brandgefahr besteht.
14. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Gerät und Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
15. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
16. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften;
 - Frühstückspensionen.

PRODUKTBESCHREIBUNG



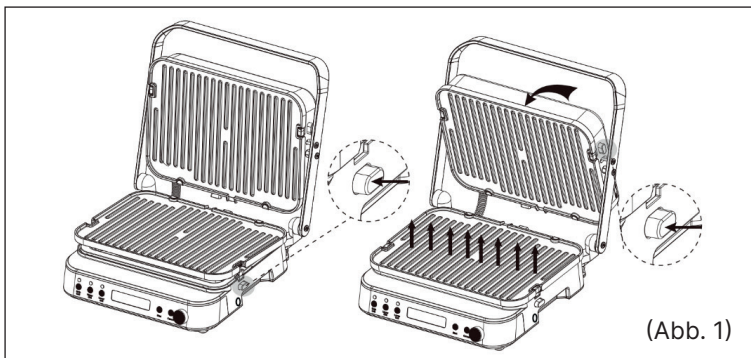
BEDIENFELD



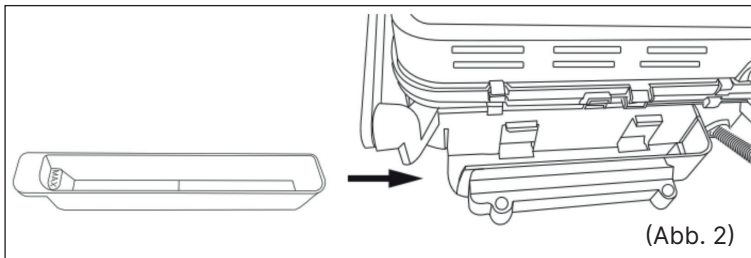
1. Beide Grillplatten heizen
2. Nur obere Platte heizen
3. Nur untere Platte heizen
4. Zeitanzeige
5. Temperaturanzeige obere Platte
6. Temperaturanzeige untere Platte
7. Temperaturfühleranzeige
8. Garvorgang starten
9. Garvorgang abbrechen
10. Drehknopf zur Einstellung von Zeit und Temperatur

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

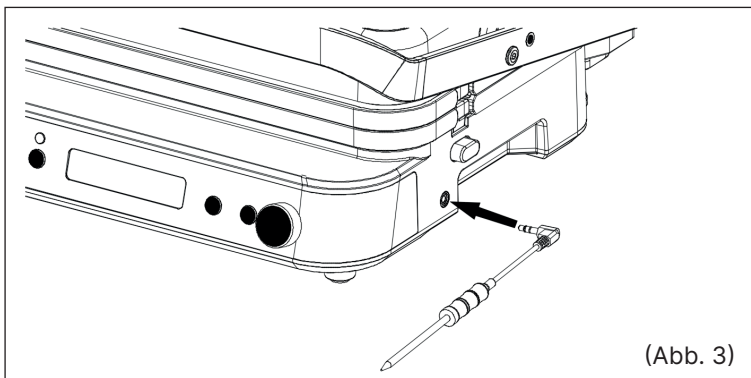
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Entfernen Sie die Grillplatte durch Drücken der Taste „Unlock“ (Abb. 1).
3. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die gerillte (oder flache) Grillplatte mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel und trocknen Sie sie gründlich.
4. Wählen Sie die gewünschte Grillfläche und setzen Sie die Grillplatte korrekt ein.
HINWEIS: Die flache Grillplatte befindet sich auf der Rückseite der geriffelten Grillplatte und kann durch Umdrehen der Grillplatten verwendet werden.
5. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale korrekt an der Rückseite eingesetzt ist (Abb. 2).
6. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler korrekt eingesetzt ist, falls er verwendet wird (Abb. 3).



(Abb. 1)



(Abb. 2)



(Abb. 3)

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Schalten Sie die Stromversorgung ein. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Das LCD-Display und alle Funktionsanzeigen leuchten kurz auf und schalten sich anschließend wieder aus. Das LCD-Display zeigt „OFF“ an.
2. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion, indem Sie die entsprechende Taste drücken.
 - Both – Aktiviert beide Grillplatten mit derselben Temperatur.
 - Upper – Aktiviert nur die obere Grillplatte mit der gewünschten Temperatur. Die Fühlerfunktion kann nicht verwendet werden.
 - Lower – Aktiviert nur die untere Grillplatte mit der gewünschten Temperatur. Die Fühlerfunktion kann nicht verwendet werden.Hinweis: Die obere und untere Grillplatte können nicht auf unterschiedliche Temperaturen eingestellt werden. Wenn beide Grillplatten aktiviert sind, heizen sie auf dieselbe Temperatur auf.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf nach der Einstellung zur Bestätigung.
4. Die Temperaturanzeige blinkt. Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
5. FÜHLERFUNKTION (überspringen Sie diesen Schritt und drücken Sie Start, wenn der Fühler nicht angeschlossen ist):

Nach dem Einstellen der Temperatur und dem Drücken des Drehknopfs blinkt die Fühlerfunktion. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Fühlerfunktion auszuwählen.

 - Wenn der Fühler eingesetzt und angeschlossen ist, leuchtet die Temperaturanzeige entsprechend dem blinkenden dritten Garstufensymbol dauerhaft. Das Standard-Fühlersymbol und die übrigen Symbole bleiben eingeschaltet.
 - Drehen Sie den Knopf, um die Fühlerfunktion auszuwählen. Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung. (Im Modus zur individuellen Einstellung der Fühlertemperatur drücken Sie den Knopf einmal, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie anschließend erneut zur Bestätigung. Die eingestellte Temperatur bleibt angezeigt.)
 - Nachdem Sie den gewünschten Gargrad des Steaks ausgewählt haben, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung. Das Symbol des gewählten Gargrades bleibt eingeschaltet, die übrigen Gargrad-Symbole schalten sich aus.
6. Drücken Sie die Taste „Start“, um das Vorheizen zu beginnen. Während des Aufheizens zeigt das Display „PRE“ an. Nach Abschluss des Vorheizens ertönt das Gerät dreimal „PRE“ blinkt auf dem Display, um das Ende des Vorheizens anzuzeigen.
7. Stecken Sie den Temperaturfühler in das zuzubereitende Lebensmittel. (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn der Fühler nicht angeschlossen ist.)
8. Legen Sie das Lebensmittel auf die Grillplatte und drücken Sie die Taste „Start“. Das Gerät beginnt mit dem Countdown. (Wenn die Taste „Start“ innerhalb von 30 Minuten nicht gedrückt wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und zeigt „OFF“ an.)
 - Der Fühlerbereich zeigt den gewählten Gargrad und die aktuelle Temperatur des Fühlers an (entfällt, wenn kein Fühler eingesetzt ist).
 - Sobald die Fühlertemperatur die dem ausgewählten Fühlerprogramm entsprechende Temperatur erreicht, beendet das Gerät den Garvorgang und geht zum nächsten Schritt über. (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn der Fühler nicht angeschlossen ist.)
 - Während des Betriebs kann der Fühler jederzeit ein- oder ausgesteckt werden. Hat das Gerät noch nicht mit dem Garvorgang begonnen, wechselt es in den Standby-Modus. Läuft der Garvorgang bereits, wird bei angeschlossenem Fühler die aktuelle Temperatur im Fühlerbereich angezeigt. (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn der Fühler nicht angeschlossen ist.)

9. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt das Gerät fünfmal und das Display zeigt „DONE“ an.
10. Drücken Sie die Taste „Cancel“, um in den Standby-Modus zu wechseln. Das Display zeigt „OFF“ an.
11. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Speisen vorsichtig. Verwenden Sie keine scharfkantigen Metallzangen oder Messer, da diese die Antihftbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.

VERWENDUNG DES FLACHGRILL-MODUS

Nach dem Vorheizen den Griff verwenden, um die obere Abdeckung in die offene Position zu bringen (Abb. 1). Tragen Sie Ofenhandschuhe. Drücken Sie die obere Abdeckung nach unten, bis sie auf Höhe des Griffs ist (Abb. 2), und drücken Sie anschließend Griff und Abdeckung weiter in die flache Position (Abb. 3).

Achtung: Beim Öffnen in die flache Position vorsichtig sein – die Abdeckung ist nach dem Vorheizen heiß.

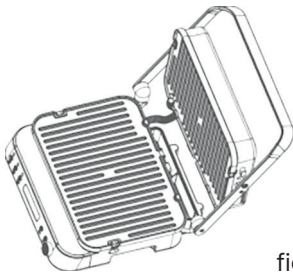


fig 1

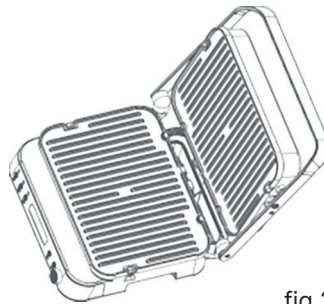


fig 2

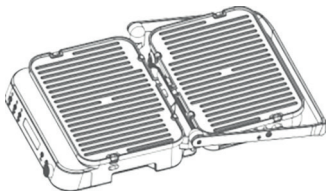


fig 3





HINWEISE

- Während des Garens können Sie „Cancel“ drücken, um den aktuellen Modus zu verlassen und eine andere Funktion zu wählen.
- Nach dem Einschalten können Sie den Drehknopf 3 Sekunden gedrückt halten, um zwischen °C/°F umzuschalten.
- Während des Garens können Sie Zeit/Temperatur durch Drehen des Knopfs anpassen; das Gerät übernimmt die neuen Werte innerhalb von 3 Sekunden.
- Die Sondenfunktion ist bei der Verwendung nur der oberen oder nur der unteren Grillplatte nicht verfügbar.
- Das Gerät speichert die zuletzt eingestellte Temperatur und Zeit. Beim Einschalten werden diese angezeigt. „Cancel“ 5 Sekunden gedrückt halten, um den Speicher zu löschen (langer Signalton).
- Für gute Ergebnisse etwas Speiseöl oder Kochspray auf die Platten geben.
- Um die Vorheizzeit zu verkürzen, die Grillplatten während des Vorheizens schließen.
- Die obere Abdeckung nur am Griff öffnen und schließen.

ZEIT- UND TEMPERATURBEREICH

Funktion	Standardanzeige	Temperaturbereich	Zeitbereich
Beide Grillplatten (Temperaturfühler eingesetzt)	230°C / 05:00	80–230°C (5°C/Schritt)	30 s – 60 min (30 s/Schritt)
Beide Grillplatten (ohne Temperaturfühler)	230°C / 05:00	80–230°C (5°C/Schritt)	30 s – 60 min (30 s/Schritt)
Obere Grillplatte	200°C / 10:00	80–220°C (5°C/Schritt)	30 s – 60 min (30 s/Schritt)
Untere Grillplatte	200°C / 10:00	80–220°C (5°C/Schritt)	30 s – 60 min (30 s/Schritt)

TEMPERATURFÜHLER-FUNKTION

Funktion	Temperatur	Garstufe	Eigenschaften
Automatische Fühlereinstellung	56°C	 Medium rare	Angebratene Oberfläche, innen vollständig erwärmt. Ca. 50 % roh, nach dem Schneiden rosa mit roten Anteilen.
	60°C	 Medium	Goldbraune Oberfläche, ca. 20 % roh im Inneren. Nach dem Schneiden rosa mit wenig Rot.
	65°C	 Medium well	Außen goldbraun gebraten, innen hellgrau mit leicht rosafarbenem Kern.
	>71°C	 Well done	Dunkelgoldene Oberfläche, innen braun, relativ feste Konsistenz.
Standard-Fühlereinstellungen	45-95°C	Celsius (1°C/Schritt)	

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor der Reinigung.
2. Gerät vollständig abkühlen lassen. Achtung: Grillplatten sind nach dem Gebrauch sehr heiß.
3. „Unlock“ drücken, um die Platten zu entfernen.
4. Platten in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Keine heißen Platten in kaltes Wasser legen.
5. Tropfschale mit Handschuhen entnehmen, in hitzebeständigen Behälter entleeren, reinigen und trocknen.
Hinweis: Öltemperatur vor dem Entfernen unter 40°C sicherstellen.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn auf dem Bedienfeld einer der folgenden Fehlercodes angezeigt wird, befolgen Sie bitte die entsprechenden Anweisungen.

Code	Beschreibung	Lösung
E1	Unterbrechung oberer Thermostat	Kundendienst kontaktieren
E2	Kurzschluss oberer Thermostat	
E3	Unterbrechung unterer Thermostat	
E4	Kurzschluss unterer Thermostat	
E5	Kurzschluss Temperaturfühler	

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Leistung: 2000 Watt

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.



Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung entstehen könnten. Die Entsorgung muss gemäß den geltenden Recyclingvorschriften erfolgen.



Für detaillierte Informationen zur Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Entsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

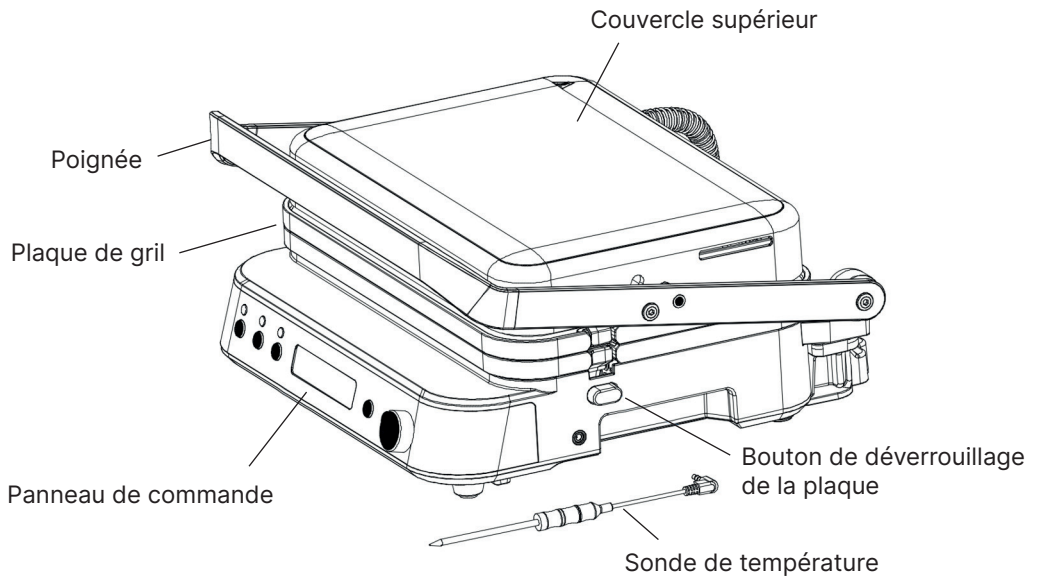
Dieses Produkt erfüllt alle erforderlichen Anforderungen der für dieses Produkt geltenden EU-Richtlinien.

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

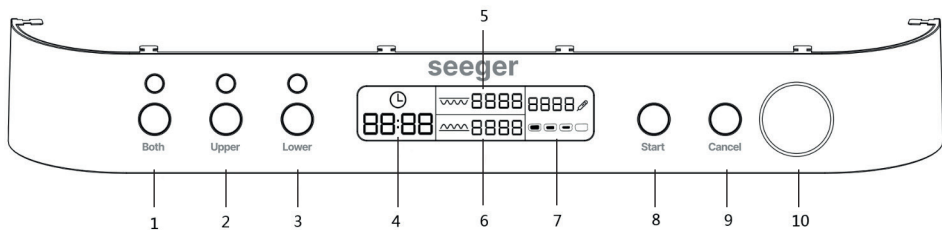
Lors de l'utilisation de l'appareil, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre alimentation électrique.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
3. Ne plongez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout risque d'électrocution.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes du gril pendant ou après l'utilisation.
5. Utilisez une pince alimentaire en silicone pour retirer les aliments.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé afin d'éviter les chocs électriques, les fuites ou les incendies dus au vieillissement de l'isolation.
7. Utilisez correctement les accessoires de gril fournis afin d'éviter les incendies ou les blessures.
8. Utilisez le gril uniquement dans un environnement sec et ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Maintenez une distance minimale de 20 cm autour du gril pendant son fonctionnement.
10. Placez le gril sur une surface stable et éloignez-le des objets inflammables.
11. Soyez prudent lors du déplacement du bac ou des accessoires afin d'éviter les brûlures causées par l'huile chaude ou les liquides à haute température.
12. Ne placez aucun objet sur le gril. Ne le couvrez pas et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
13. Le gril est destiné uniquement à la préparation des aliments. Ne placez pas de gros aliments, de métal ou d'autres objets susceptibles de provoquer un incendie.
14. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience, à condition d'être surveillées ou correctement instruites. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
15. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer son entretien.
16. Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, tel que :
 - cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - chambres d'hôtes.

DESCRIPTION DU PRODUIT



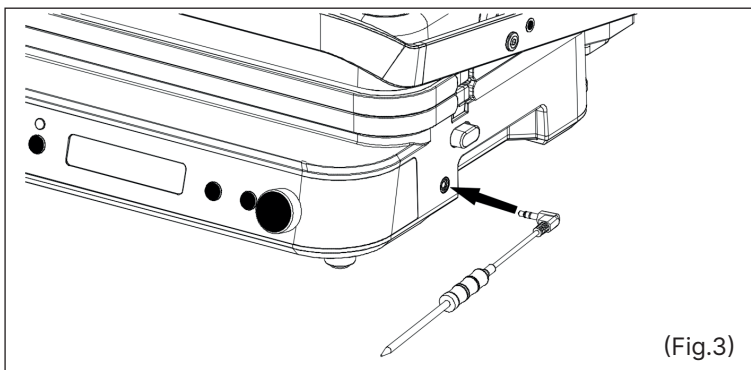
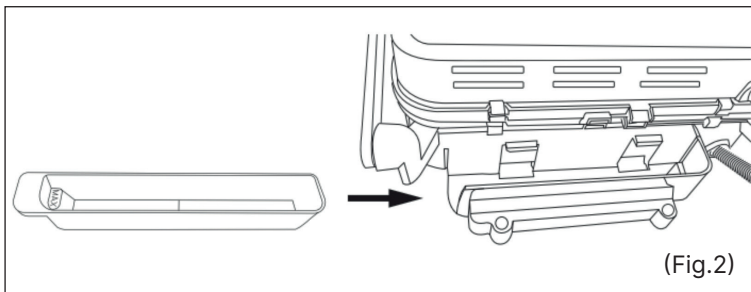
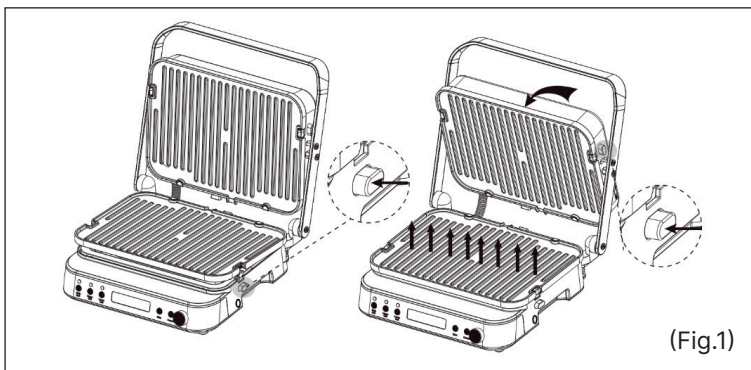
PANNEAU DE COMMANDE



1. Chauffage des deux plaques
2. Chauffage de la plaque supérieure uniquement
3. Chauffage de la plaque inférieure uniquement
4. Affichage du temps
5. Affichage de la température de la plaque supérieure
6. Affichage de la température de la plaque inférieure
7. Affichage de la sonde de température
8. Démarrer la cuisson
9. Annuler la cuisson
10. Bouton rotatif pour régler le temps et la température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Retirez la plaque de cuisson en appuyant sur le bouton « Unlock » (Fig. 1).
3. Nettoyez la plaque rainurée (ou plate) à l'eau tiède avec un détergent doux, puis séchez soigneusement.
4. Sélectionnez la surface de cuisson souhaitée et insérez correctement la plaque.
REMARQUE : La plaque de grill plate se trouve à l'arrière de la plaque de grill rainurée et peut être utilisée en retournant les plaques de grill.
5. Vérifiez que le bac d'égouttage est bien positionné à l'arrière (Fig. 2).
6. Vérifiez la bonne insertion de la sonde de température si elle est utilisée (Fig. 3).



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Mettez l'appareil sous tension. Un signal sonore retentit. L'écran LCD et tous les voyants de fonction s'allument brièvement puis s'éteignent. L'écran LCD affiche « OFF ».
2. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton correspondant.
 - Both – Active les deux plaques de gril à la même température.
 - Upper – Active uniquement la plaque de gril supérieure à la température souhaitée. La fonction sonde ne peut pas être utilisée.
 - Lower – Active uniquement la plaque de gril inférieure à la température souhaitée. La fonction sonde ne peut pas être utilisée.Remarque : les plaques de cuisson supérieure et inférieure ne peuvent pas être réglées à des températures différentes. Lorsque les deux plaques sont activées, elles chauffent à la même température.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps. Après avoir réglé le temps, appuyez sur le bouton pour confirmer.
4. La température clignote. Tournez le bouton pour régler la température, puis appuyez sur le bouton pour confirmer.
5. FONCTION SONDE (ignorez cette étape et appuyez sur Start si la sonde n'est pas connectée) :

Après avoir réglé la température et appuyé sur le bouton, la fonction sonde clignote. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction sonde.

 - Lorsque la sonde est insérée et connectée, la température correspondant à l'icône du troisième niveau clignotant reste allumée en permanence. L'icône de sonde par défaut et les autres icônes restent également allumées.
 - Tournez le bouton pour sélectionner la fonction sonde. Appuyez sur le bouton pour confirmer. (Dans le mode de personnalisation de la température de la sonde, appuyez une fois sur le bouton pour régler la température. Après le réglage, appuyez de nouveau pour confirmer. La température réglée reste affichée.)
 - Après avoir sélectionné le niveau de cuisson souhaité pour le steak, appuyez sur le bouton pour confirmer. L'icône du niveau de cuisson sélectionné reste allumée et les autres icônes s'éteignent.
6. Appuyez sur la touche « Start » pour démarrer le préchauffage. Lorsque l'appareil commence à chauffer, l'écran affiche « PRE ». Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet trois bips. « PRE » clignote à l'écran pour indiquer la fin du préchauffage.
7. Insérez la sonde de température dans l'aliment à préparer. (Ignorez cette étape si la sonde n'est pas connectée.)
8. Placez l'aliment sur la plaque de gril et appuyez sur le bouton « Start ». L'appareil commence le compte à rebours. (Si vous n'appuyez pas sur « Start » dans les 30 minutes, l'appareil passe en mode veille et affiche « OFF ».)
 - La zone de la sonde affiche le niveau de cuisson sélectionné et la température en temps réel de la sonde (non affiché si la sonde n'est pas insérée).
 - Lorsque la température de la sonde atteint la température correspondant à la fonction sonde sélectionnée, l'appareil termine la cuisson et passe à l'étape suivante. (Ignorez cette étape si la sonde n'est pas connectée.)
 - Pendant l'utilisation, la sonde peut être branchée ou débranchée à tout moment. Si l'appareil n'a pas encore commencé à fonctionner, il passe en mode veille. Si la cuisson est déjà en cours, la température en temps réel s'affiche dans la zone de la sonde lorsque celle-ci est connectée. (Ignorez cette étape si la sonde n'est pas connectée.)

9. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émet cinq bips et l'écran affiche « DONE ».
10. Appuyez sur le bouton « Cancel » pour passer en mode veille. L'écran affiche « OFF ».
11. Soulevez le couvercle et retirez les aliments avec précaution. N'utilisez pas de pinces métalliques à bords tranchants ni de couteaux, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de grill.

UTILISATION DU MODE GRILL PLAT

Une fois le préchauffage terminé, utilisez la poignée pour amener le couvercle supérieur en position ouverte (fig. 1). Portez un gant de cuisine. Appuyez sur le couvercle supérieur jusqu'à ce qu'il soit au niveau de la poignée (fig. 2), puis appuyez sur la poignée et le couvercle pour le mettre en position à plat (fig. 3).

Attention : soyez prudent lors de l'ouverture en position à plat, car le couvercle est chaud après le préchauffage.

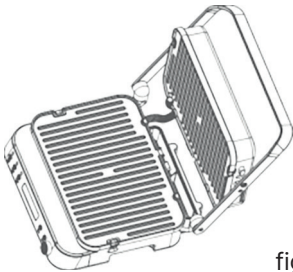


fig 1

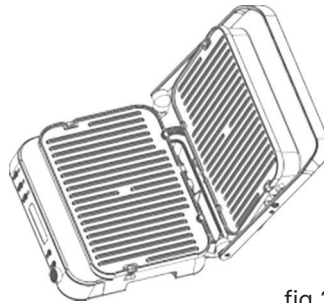


fig 2

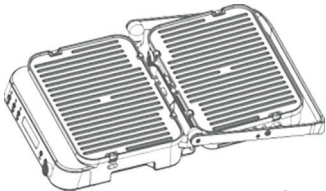


fig 3





REMARQUES

- Pendant la cuisson, appuyez sur « Cancel » pour quitter le mode en cours et sélectionner une autre fonction.
- Après la mise sous tension, maintenez le bouton rotatif enfoncé 3 secondes pour basculer entre °C/°F.
- Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour régler le temps/la température ; l'appareil applique les nouveaux réglages sous 3 secondes.
- La fonction de sonde n'est pas disponible lors de l'utilisation uniquement de la plaque de grill supérieure ou uniquement de la plaque inférieure.
- L'appareil mémorise les derniers réglages. Au démarrage, ils s'affichent. Maintenez « Cancel » 5 secondes pour effacer la mémoire (bip long).
- Pour un bon résultat, ajoutez un peu d'huile ou de spray de cuisson sur les plaques.
- Pour réduire le temps de préchauffage, fermez les plaques pendant le préchauffage.
- Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir/fermer le couvercle supérieur.

PLAGE DE TEMPS ET DE TEMPÉRATURE

Fonction	Affichage par défaut	Plage de température	Plage de temps
Deux plaques (sonde insérée)	230°C / 05:00	80-230°C (pas 5°C)	30 s - 60 min (pas 30 s)
Deux plaques (sans sonde)	230°C / 05:00	80-230°C (pas 5°C)	30 s - 60 min (pas 30 s)
Plaque supérieure	200°C / 10:00	80-220°C (pas 5°C)	30 s - 60 min (pas 30 s)
Plaque inférieure	200°C / 10:00	80-220°C (pas 5°C)	30 s - 60 min (pas 30 s)

FONCTION SONDE DE TEMPÉRATURE

Fonction	Température	Niveau de cuisson	Caractéristiques
Réglage automatique	56°C	 Saignant	Surface marquée, intérieur bien chauffé. Environ 50 % cru, viande rose avec rouge.
	60°C	 À point	Surface dorée, env. 20 % cru. Viande rose avec peu de rouge.
	65°C	 Medium well	Extérieur doré, intérieur gris clair avec cœur rosé.
	>71°C	 Well done	Extérieur foncé, intérieur brun, texture ferme.
Réglages par défaut	45-95°C	Celsius, pas de 1°C	

CLEANING AND MAINTENANCE

- Débranchez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ainsi qu'avant de nettoyer l'appareil et/ou ses différentes pièces.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
Attention : les plaques de gril sont encore très chaudes immédiatement après l'utilisation. Un certain temps est nécessaire pour qu'elles refroidissent.
- Appuyez sur le bouton « Unlock » pour retirer les plaques du gril.
- Après avoir retiré les plaques de gril, vous pouvez les nettoyer à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
Remarque : évitez de placer des plaques de cuisson encore chaudes directement dans de l'eau froide, car cela peut réduire la durée de vie du revêtement antiadhésif.
- Portez des gants pour retirer le bac d'égouttage situé à l'arrière de l'appareil. Videz le bac d'égouttage dans un récipient résistant à la chaleur, rincez-le à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-le soigneusement.
Remarque : avant de retirer le bac d'égouttage, assurez-vous que la température de l'huile ou des résidus d'huile est inférieure à 40 °C afin d'éviter toute brûlure.

DÉPANNAGE

If the control panel displays any of the following error codes, follow the instructions as directed.

Code	Description	Solution
E1	Circuit ouvert thermostat supérieur	Veuillez contacter le service après-vente.
E2	Court-circuit thermostat supérieur	
E3	Circuit ouvert thermostat inférieur	
E4	Court-circuit thermostat inférieur	
E5	Court-circuit sonde	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Puissance: 2000 Watts

ÉLIMINATION APPROPRIÉE DE CE PRODUIT



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



En veillant à l'élimination appropriée de ce produit, vous contribuez à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une gestion inappropriée des déchets de ce produit. L'élimination doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière de recyclage.

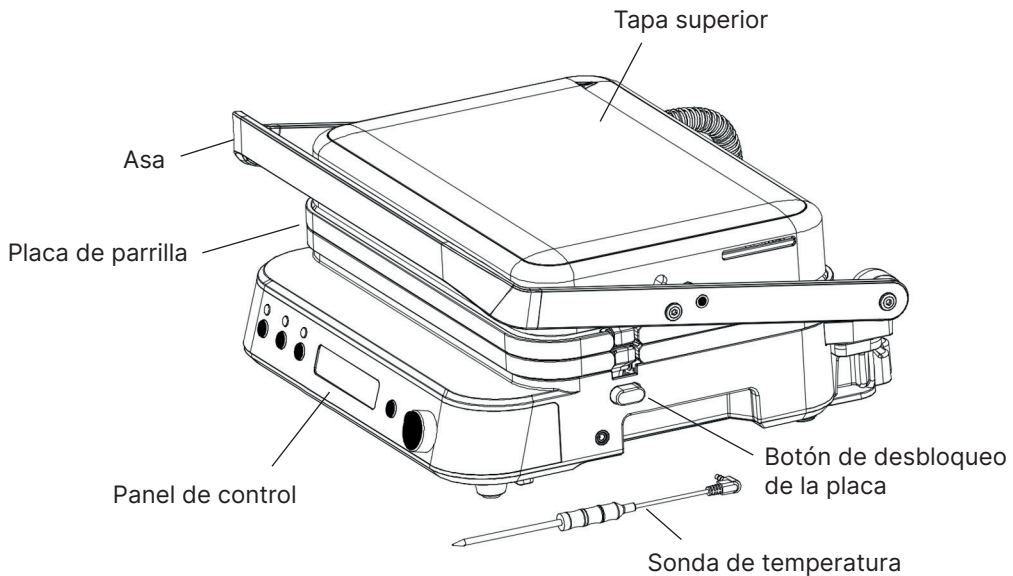
Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service local de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

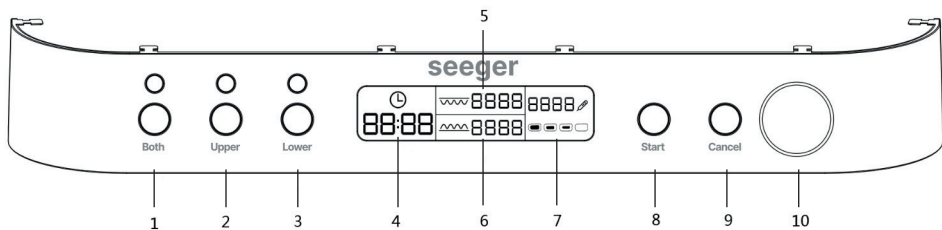
Al utilizar el aparato, siempre deben seguirse las medidas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el suministro eléctrico.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar peligros.
3. No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
4. No toque las superficies calientes de la parrilla durante o después de su uso.
5. Utilice unas pinzas de silicona para retirar los alimentos.
6. Desenchufe la parrilla cuando no esté en uso para evitar descargas eléctricas, fugas o incendios causados por el envejecimiento del aislamiento.
7. Utilice correctamente los accesorios de parrilla suministrados para evitar incendios o lesiones.
8. Utilice la parrilla únicamente en un entorno seco y no la use en exteriores.
9. Mantenga siempre una distancia mínima de 20 cm alrededor de la parrilla durante su funcionamiento.
10. Coloque la parrilla sobre una superficie estable y manténgala alejada de materiales inflamables.
11. Tenga cuidado al mover la bandeja u otros accesorios para evitar quemaduras por aceite caliente o líquidos a alta temperatura.
12. No coloque objetos sobre la parrilla. No la cubra ni bloquee las aberturas de ventilación.
13. La parrilla está destinada únicamente a la preparación de alimentos. No coloque piezas grandes de comida, metal u otros objetos que puedan provocar incendios.
14. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, siempre que estén supervisadas o instruidas adecuadamente. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
15. Los niños no deben limpiar ni realizar mantenimiento del aparato.
16. Este aparato está destinado al uso doméstico y similar, como:
 - cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas rurales;
 - uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - alojamientos tipo bed and breakfast.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



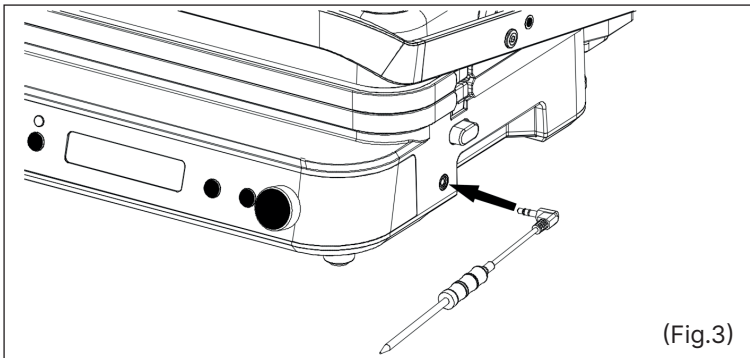
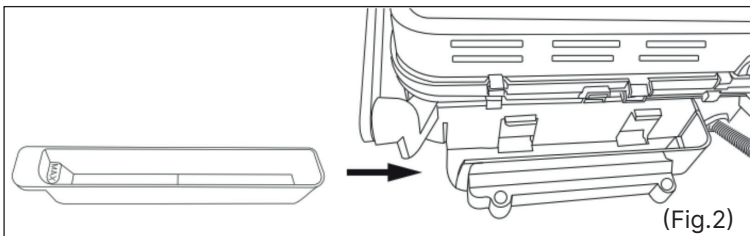
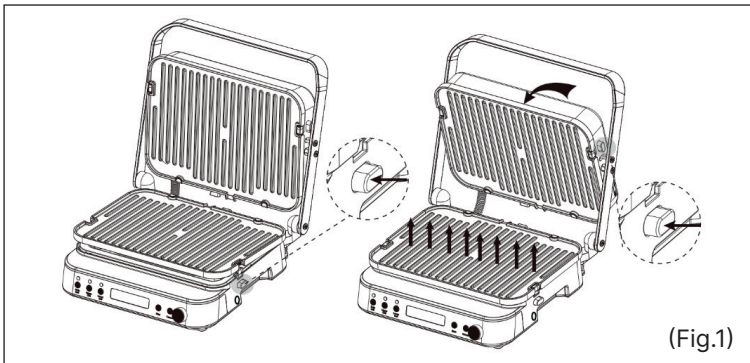
PANEL DE CONTROL



1. Calentamiento de ambas placas
2. Solo calentamiento de la placa superior
3. Solo calentamiento de la placa inferior
4. Pantalla de tiempo
5. Pantalla de temperatura de la placa superior
6. Pantalla de temperatura de la placa inferior
7. Pantalla de la sonda de temperatura
8. Iniciar cocción
9. Cancelar cocción
10. Mando giratorio para seleccionar tiempo y temperatura

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje.
Compruebe el aparato para asegurarse de que todas las piezas necesarias estén presentes.
2. Retire la placa de la parrilla presionando el botón «Unlock» y extrayéndola. (Fig. 1)
3. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie la placa de parrilla acanalada (o la placa de parrilla plana) con agua tibia y un detergente suave, y seque bien las piezas.
4. Seleccione la superficie de cocción deseada e inserte la placa de parrilla acanalada (o la placa de parrilla plana), asegurándose de que quede correctamente colocada.
NOTA: La placa de parrilla plana se encuentra en la parte posterior de la placa de parrilla estriada y puede utilizarse girando las placas de parrilla.
5. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté correctamente insertada en la parte posterior del aparato. (Fig. 2)
6. Asegúrese de que la sonda de temperatura esté correctamente insertada si se utiliza. (Fig. 3)



INSTRUCCIONES DE USO

1. Encienda el aparato. El equipo emitirá un pitido. La pantalla LCD y todos los indicadores de función se encenderán brevemente y luego se apagarán. La pantalla LCD mostrará «OFF».
2. Seleccione la función de cocción deseada pulsando el botón correspondiente.
 - Both – Activa ambas placas de parrilla a la misma temperatura.
 - Upper – Activa únicamente la placa de parrilla superior a la temperatura seleccionada. La función de sonda no puede utilizarse.
 - Lower – Activa únicamente la placa de parrilla inferior a la temperatura seleccionada. La función de sonda no puede utilizarse.

Nota: las placas de cocción superior e inferior no pueden configurarse a temperaturas diferentes. Cuando se activan ambas placas, se calientan a la misma temperatura.
3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo. Una vez ajustado el tiempo, presione el mando para confirmar.
4. La temperatura parpadea. Gire el mando para ajustar la temperatura y presione el mando para confirmar.
5. FUNCIÓN DE SONDA (omite este paso y pulse Start si la sonda no está conectada): Después de ajustar la temperatura y presionar el mando, la función de sonda parpadea. Gire el mando para seleccionar la función de la sonda.
 - Cuando la sonda está insertada y conectada, la temperatura correspondiente al icono del tercer nivel de cocción que parpadea permanece siempre encendida. El icono de la sonda predeterminado y los demás iconos permanecen encendidos.
 - Gire el mando para seleccionar la función de la sonda. Pulse el botón para confirmar. (En el modo de personalización de la temperatura de la sonda, presione el mando una vez para ajustar la temperatura. Tras ajustar la temperatura, presione el mando para confirmar. La temperatura configurada permanecerá encendida.)
 - Tras seleccionar el nivel de cocción adecuado del filete, presione el mando para confirmar. El icono del nivel de cocción seleccionado permanecerá encendido y los demás iconos de nivel de cocción se apagarán.
6. Pulse la tecla «Start» para iniciar el precalentamiento. Cuando la unidad comience a calentarse, la pantalla mostrará «PRE». Una vez finalizado el precalentamiento, el aparato emitirá tres pitidos. «PRE» parpadeará en la pantalla para indicar que el precalentamiento ha finalizado.
7. Inserte la sonda de temperatura en el alimento que se va a preparar. (Omite este paso si la sonda no está conectada).
8. Coloque el alimento sobre la placa de la parrilla y pulse el botón «Start». La unidad comenzará la cuenta atrás. (Si no se pulsa el botón «Start» en un plazo de 30 minutos, la unidad pasará al modo de espera y mostrará «OFF»).
- La zona de la sonda muestra el nivel de cocción seleccionado y la temperatura en tiempo real de la sonda (se omite si la sonda no está insertada).
- Cuando la temperatura de la sonda alcanza la temperatura correspondiente a la función de sonda seleccionada, el aparato finaliza el proceso y pasa al siguiente paso. (Omite este paso si la sonda no está conectada).
- Durante el uso, la sonda puede conectarse o desconectarse en cualquier momento. Si el aparato aún no ha comenzado a funcionar, pasará al modo de espera. Si el aparato ya está funcionando, la temperatura en tiempo real se mostrará en la zona de la sonda cuando esta esté conectada. (Omite este paso si la sonda no está conectada).

- Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato emitirá cinco pitidos y la pantalla mostrará «DONE».
- Pulse el botón «Cancel» para pasar al modo de espera. La pantalla mostrará «OFF».
- Levante la tapa y retire los alimentos con cuidado. No utilice pinzas metálicas de bordes afilados ni cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de la parrilla.

CÓMO USAR EL MODO DE PARRILLA PLANA

Cuando finalice el precalentamiento, use el asa para llevar la tapa superior a la posición abierta (fig. 1). Use guantes de cocina. Presione la tapa superior hasta que quede al nivel del asa (fig. 2) y, a continuación, presione el asa y la tapa hasta la posición plana (fig. 3). Precaución: tenga cuidado al abrir la tapa a la posición plana, ya que estará caliente después del precalentamiento.

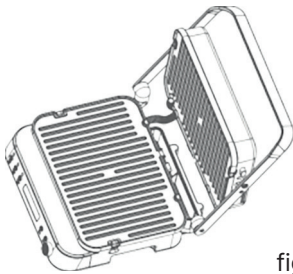


fig 1

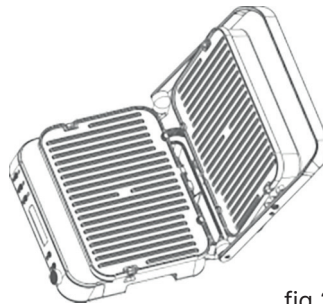


fig 2

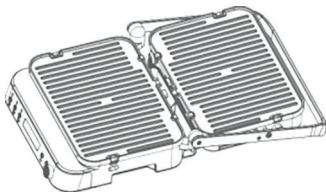


fig 3





OBSERVACIONES

- Durante la cocción puede pulsar "Cancel" para salir del modo actual y seleccionar otra función.
- Con el aparato encendido, mantenga pulsado el mando giratorio 3 segundos para cambiar entre °C/°F.
- Durante la cocción puede girar el mando para ajustar tiempo/temperatura; el aparato aplicará el nuevo ajuste en 3 segundos.
- La función de la sonda no está disponible cuando se utiliza solo la placa de parrilla superior o solo la inferior.
- El aparato memoriza el último tiempo y temperatura. Al encenderse, aparecerán en pantalla. Mantenga pulsado "Cancel" 5 segundos para borrar la memoria (pitido largo).
- Para mejores resultados, aplique un poco de aceite o spray de cocina en las placas.
- Para reducir el tiempo de precalentamiento, cierre las placas durante el precalentamiento.
- Abra y cierre la tapa superior solo con el asa.

RANGO DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Función	Pantalla por defecto	Rango de temperatura	Rango de tiempo
Ambas placas (sonda insertada)	230°C / 05:00	80-230°C (pasos de 5°C)	30 s - 60 min (pasos de 30 s)
Ambas placas (sin sonda)	230°C / 05:00	80-230°C (pasos de 5°C)	30 s - 60 min (pasos de 30 s)
Placa superior	200°C / 10:00	80-220°C (pasos de 5°C)	30 s - 60 min (pasos de 30 s)
Placa inferior	200°C / 10:00	80-220°C (pasos de 5°C)	30 s - 60 min (pasos de 30 s)

FUNCIÓN DE LA Sonda DE TEMPERATURA

Función	Temperature	Punto de cocción	Características
Ajuste automático	56°C	 Poco hecho	Superficie marcada, interior caliente. 50 % crudo, carne rosada con rojo.
	60°C	 Al punto	Dorado, aprox. 20 % crudo. Rosa con poco rojo.
	65°C	 Tres cuartos	Exterior dorado, interior gris claro con centro rosado.
	>71°C	 Muy hecho	Exterior oscuro, interior marrón, textura firme.
Ajustes predeterminados	45-95°C	Celsius, pasos de 1 °C	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso, así como antes de limpiar la unidad y/o las piezas individuales.
2. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
Precaución: Las placas de la parrilla todavía están muy calientes inmediatamente después de su uso. Tardan un tiempo en enfriarse.
3. Presione el botón "Unlock" para retirar las placas de la parrilla.
4. Después de retirar las placas de la parrilla, puede limpiarlas con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.
Nota: Evite colocar las placas de cocción calientes directamente en agua fría, ya que esto puede reducir la vida útil del revestimiento antiadherente.
5. Use guantes para retirar la bandeja recoge gotas situada en la parte posterior del aparato. Vacíe la bandeja recoge gotas en un recipiente resistente al calor, enjuáguela con agua tibia y detergente y séquela bien posteriormente.
Nota: Antes de retirar la bandeja recoge gotas, asegúrese de que la temperatura del aceite o de los residuos de aceite sea inferior a 40 °C para evitar quemaduras.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el panel de control muestra alguno de los siguientes códigos de error, siga las instrucciones indicadas.

Code	Description	Solution
E1	Circuito abierto termostato superior	Contactar servicio técnico
E2	Cortocircuito termostato superior	
E3	Circuito abierto termostato inferior	
E4	Cortocircuito termostato inferior	
E5	Cortocircuito de la sonda	

ESPECIFICACIONES

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 2000 Vatios

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como un residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en un punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



Al garantizar la eliminación adecuada de este producto, usted ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de estos residuos. La eliminación de este material debe realizarse de acuerdo con la normativa de reciclaje.

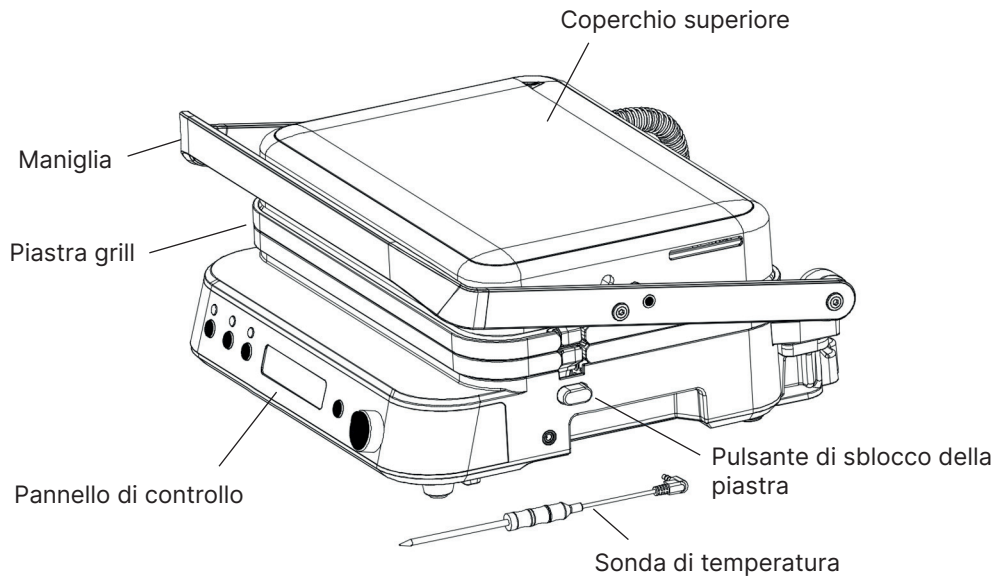
Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio local de gestión de residuos o la tienda donde compró el aparato.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

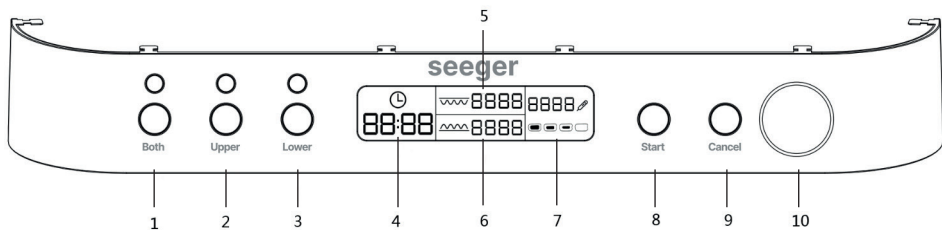
Durante l'uso dell'apparecchio devono essere sempre seguite le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete elettrica.
2. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Non toccare le superfici calde della griglia durante o dopo l'uso.
5. Utilizzare una pinza in silicone per rimuovere gli alimenti.
6. Scollegare la spina quando la griglia non è in uso per evitare scosse elettriche, perdite o incendi causati dall'invecchiamento dell'isolamento.
7. Utilizzare correttamente gli accessori della griglia per evitare incendi o lesioni.
8. Utilizzare la griglia solo in ambienti asciutti e non all'aperto.
9. Durante l'uso mantenere una distanza minima di 20 cm dalla griglia.
10. Posizionare la griglia su una superficie stabile e lontano da materiali infiammabili.
11. Prestare attenzione quando si sposta il vassoio o altri accessori per evitare scottature causate da olio caldo o liquidi ad alta temperatura.
12. Non posizionare oggetti sopra la griglia. Non coprirli né ostruire le aperture di ventilazione.
13. La griglia è destinata esclusivamente alla preparazione degli alimenti. Non inserire pezzi grandi di cibo, metallo o altri oggetti che potrebbero causare incendi.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza, se supervisionate o adeguatamente istruite. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
15. I bambini non devono pulire l'apparecchio né eseguire operazioni di manutenzione.
16. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e simile, come:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - uso da parte degli ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - strutture bed & breakfast.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



PANNELLO DI CONTROLLO



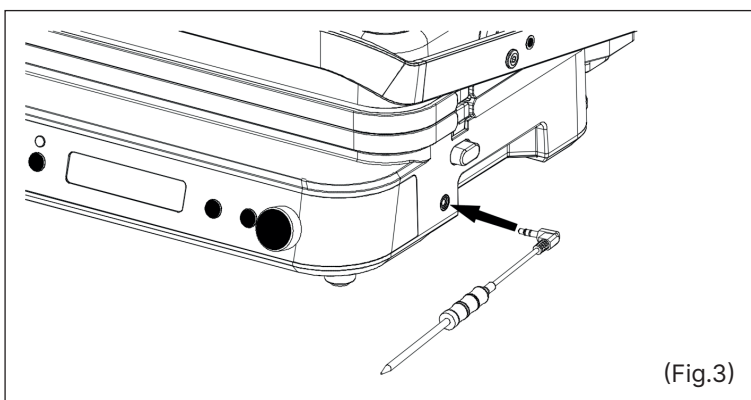
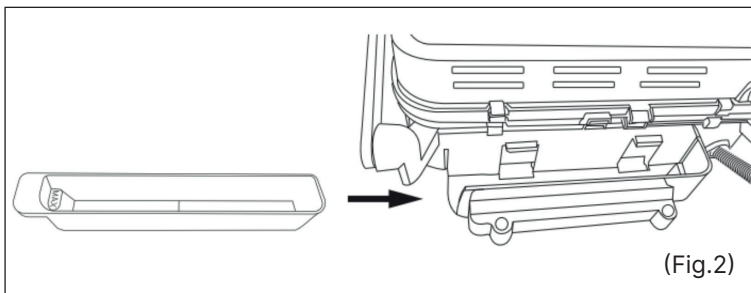
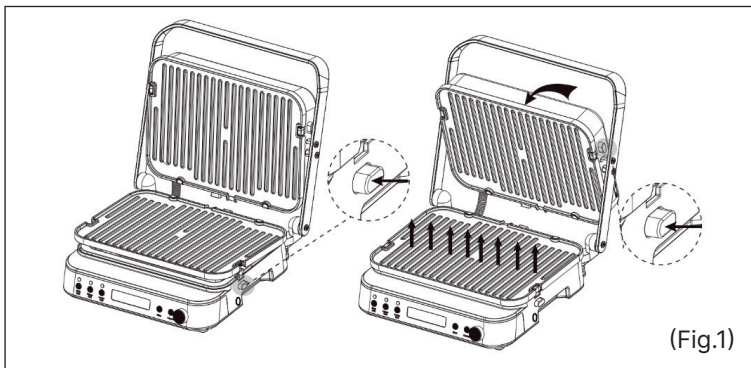
1. Riscaldamento di entrambe le piastre
2. Solo riscaldamento della piastra superiore
3. Solo riscaldamento della piastra inferiore
4. Display del tempo
5. Display temperatura piastra superiore
6. Display temperatura piastra inferiore
7. Display sonda di temperatura
8. Avvia cottura
9. Annulla cottura
10. Manopola rotante per selezionare tempo e temperatura

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio e rimuovere tutti i materiali.
2. Rimuovere la piastra premendo "Unlock" (Fig. 1).
3. Pulire la piastra con acqua tiepida e detergente delicato.
4. Inserire correttamente la piastra desiderata.

NOTA: La piastra grill piatta si trova sul lato posteriore della piastra grill scanalata e può essere utilizzata capovolgendo le piastre grill.

5. Verificare il corretto inserimento della vaschetta raccogli-grassi (Fig. 2).
6. Verificare l'inserimento corretto della sonda (Fig. 3).



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Encienda la alimentación eléctrica; la máquina emitirá un pitido. El LCD y todos los indicadores de función se encenderán brevemente y luego se apagarán.
El LCD mostrará "OFF".
2. Seleccione la función de cocción deseada pulsando el botón correspondiente.
 - Both – Activa ambas placas de la parrilla a la misma temperatura.
 - Upper – Activa solo la placa superior a la temperatura deseada.
La función de sonda no puede utilizarse.
 - Lower – Activa solo la placa inferior a la temperatura deseada.
La función de sonda no puede utilizarse.

Nota: Las placas de cocción superior e inferior no pueden ajustarse a temperaturas diferentes. Cuando se activan ambas placas, se calientan a la misma temperatura.
3. Gire el mando para ajustar el tiempo; después de configurar el tiempo, presione el mando para confirmar.
4. La temperatura parpadea; gire el mando para ajustarla y presione el mando para confirmar.
5. FUNCIÓN DE Sonda (omite este paso y pulse Start si la sonda no está conectada):
Después de ajustar la temperatura y presionar el mando, la función de sonda parpadea; gire el mando para seleccionar la función de sonda.
 - Cuando la sonda está insertada y conectada, la temperatura correspondiente al parpadeo del icono de tercer grado permanece siempre encendida. El icono de sonda predeterminado y los demás iconos permanecen encendidos.
 - Gire el mando para seleccionar la función de sonda. Premere il pulsante per confermare. (En el estado de personalización de la temperatura de la sonda, presione el mando una vez para ajustar la temperatura. Después de configurarla, presione el mando para confirmar. La temperatura establecida permanecerá encendida).
 - Después de seleccionar el nivel de cocción deseado del filete, presione el mando para confirmar. El icono del nivel de cocción seleccionado permanecerá encendido y los demás iconos se apagarán.
6. Pulse la tecla "Start" para iniciar el precalentamiento. Cuando la unidad comienza a calentarse, la pantalla muestra "PRE". Una vez finalizado el precalentamiento, la máquina emitirá 3 pitidos. "PRE" parpadeará en la pantalla para indicar que el precalentamiento ha finalizado.
7. Inserte la sonda di temperatura nell'alimento da preparare. (Omita este paso si la sonda no está conectada).
8. Coloque el alimento sobre la placa de la parrilla y pulse el botón "Start". La unidad comenzará la cuenta atrás. (Si no pulsa el botón "Start" en un plazo de 30 minutos, la unidad entrará en modo de espera y mostrará "OFF").
 - La zona de la sonda muestra el nivel de cocción seleccionado y la temperatura en tiempo real de la sonda (se ignora si la sonda no está insertada).
 - Cuando la temperatura de la sonda alcanza la temperatura correspondiente a la función de sonda seleccionada, la máquina finaliza el proceso y pasa al siguiente paso. (Omita este paso si la sonda no está conectada).
 - Durante el uso, la sonda puede conectarse o desconectarse en cualquier momento. Si la máquina aún no ha comenzado a funcionar, pasará al modo de espera. Si ya ha comenzado a funcionar, la temperatura en tiempo real se mostrará en el área de la sonda cuando esta esté conectada. (Omita este paso si la sonda no está conectada).

9. Al finalizar el proceso de cocción, la máquina emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará "DONE".
10. Pulse el botón "Cancel" para entrar en modo de espera; la pantalla mostrará "OFF".
11. Levante la tapa y retire los alimentos con cuidado. No utilice pinzas metálicas con bordes afilados ni cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de la parrilla.

COME USARE LA MODALITÀ GRIGLIA PIANA

Al termine del preriscaldamento, usare la maniglia per portare il coperchio superiore in posizione aperta (fig. 1). Indossare un guanto da forno. Premere il coperchio superiore fino a portarlo in linea con la maniglia (fig. 2), quindi premere maniglia e coperchio fino alla posizione piana (fig. 3).

Attenzione: aprire con cautela il coperchio in posizione piana, poiché dopo il preriscaldamento è caldo.

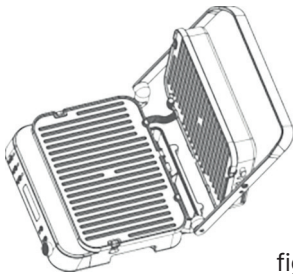


fig 1

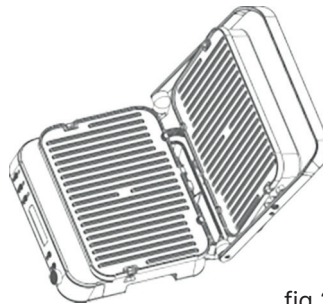


fig 2

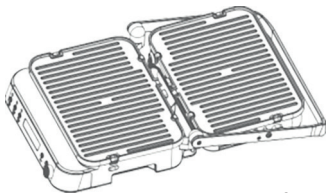


fig 3





NOTE

- Durante la cottura è possibile premere "Cancel" per uscire dalla modalità corrente e selezionare un'altra funzione.
- A dispositivo acceso, tenere premuta la manopola 3 secondi per passare tra °C/°F.
- Durante la cottura è possibile ruotare la manopola per regolare tempo/temperatura; l'unità applica i nuovi valori entro 3 secondi.
- La funzione della sonda non è disponibile quando si utilizza solo la piastra grill superiore o solo quella inferiore.
- L'unità memorizza le ultime impostazioni. All'accensione vengono visualizzate. Tenere premuto "Cancel" per 5 secondi per cancellare la memoria (bip lungo).
- Per risultati migliori, aggiungere un po' di olio o spray da cucina alle piastre.
- Per ridurre il preriscaldamento, tenere le piastre chiuse durante il preriscaldamento.
- Aprire/chiedere il coperchio superiore solo tramite la maniglia.

INTERVALLO TEMPO E TEMPERATURA

Funzione	Display predefinito	Intervallo temperatura	Intervallo tempo
Entrambe le piastre (sonda inserita)	230°C / 05:00	80-230°C (passi 5°C)	30 s - 60 min (passi di 30 s)
Entrambe le piastre (senza sonda)	230°C / 05:00	80-230°C (passi 5°C)	30 s - 60 min (passi 30 s)
Piastra superiore	200°C / 10:00	80-220°C (passi 5°C)	30 s - 60 min (passi 30 s)
Piastra inferiore	200°C / 10:00	80-220°C (passi 5°C)	30 s - 60 min (passi 30 s)

FUNZIONE SONDA DI TEMPERATURA

Funzione	Temperatura	Cottura	Caratteristiche
Impostazione automatica	56°C	 Al sangue	Superficie segnata, interno caldo. 50 % crudo, rosa con rosso.
	60°C	 Media	Dorato, circa 20 % crudo. Rosa con poco rosso.
	65°C	 cotta	Esterno dorato, interno grigio chiaro con centro rosato.
	>71°C	 Ben cotta	Esterno scuro, interno marrone, consistenza dura.
Impostazioni predefinite	45-95°C	Celsius, passi di 1 °C	

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Disconnette el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso, así como antes de limpiar la unidad y/o las piezas individuales.
2. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
Precaución: Las placas de la parrilla todavía están muy calientes inmediatamente después de su uso. Tardan un tiempo en enfriarse.
3. Pulse el botón "Unlock" para retirar las placas de la parrilla.
4. Después de retirar las placas de la parrilla, puede limpiarlas con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.
Nota: Evite colocar las placas de cocción calientes directamente en agua fría, ya que esto puede reducir la vida útil del revestimiento antiadherente.
5. Use guantes para retirar la bandeja recoge gotas situada en la parte posterior del aparato. Vacíe la bandeja recoge gotas en un recipiente resistente al calor, enjuáguela con agua tibia y detergente y séquela bien posteriormente.
Nota: Antes de retirar la bandeja recoge gotas, asegúrese de que la temperatura del aceite o de los residuos de aceite sea inferior a 40 °C para evitar quemaduras.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si el panel de control muestra alguno de los siguientes códigos de error, siga las instrucciones indicadas.

Codice	Descrizione	Soluzione
E1	Circuito aperto termostato superiore	Contattare assistenza
E2	Cortocircuito termostato superiore	
E3	Circuito aperto termostato inferiore	
E4	Cortocircuito termostato inferiore	
E5	Cortocircuito sonda	

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potenza: 2000 Watt

SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO



Questo apparecchio è etichettato in conformità con la Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il simbolo presente sul prodotto o sul suo imballaggio indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta idoneo per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Assicurando il corretto smaltimento di questo prodotto, aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che altrimenti potrebbero derivare da una gestione inadeguata dei rifiuti. Lo smaltimento deve essere effettuato secondo le normative locali sul riciclo.

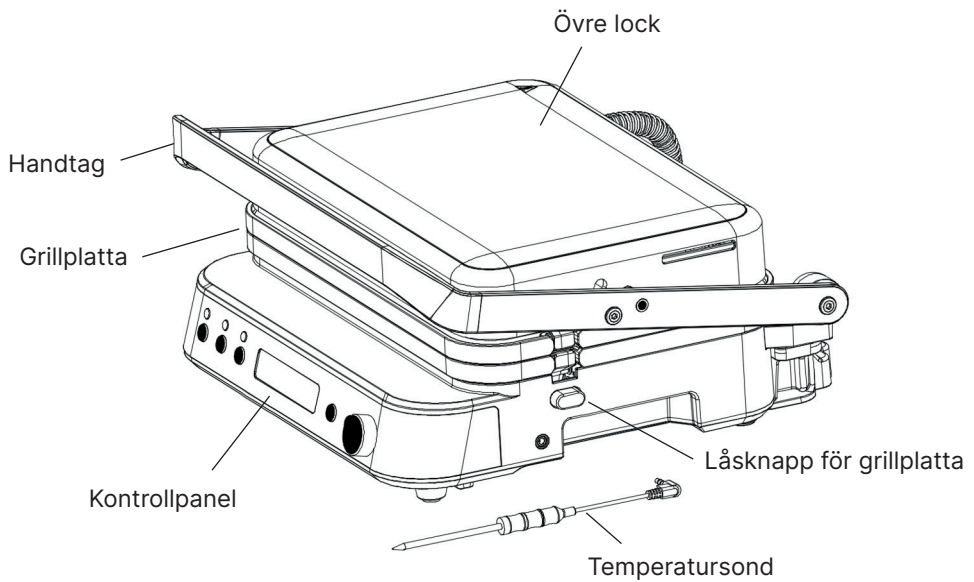
Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, contattate il vostro comune, il servizio locale di smaltimento dei rifiuti o il negozio dove avete acquistato l'apparecchio.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

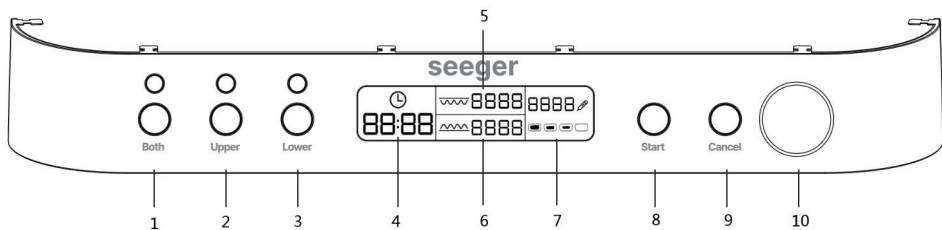
Vid användning av apparaten ska alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

1. Kontrollera att spänningen på märkskylten överensstämmer med elnätet.
2. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, serviceavdelningen eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
3. Sänk inte ned sladd, kontakt eller apparat i vatten eller andra vätskor för att undvika elektriska stötar.
4. Vidrör inte grillens heta ytor under eller efter användning.
5. Använd en mattång i silikon för att ta ut maten.
6. Dra ur kontakten när grillen inte används för att undvika elstötar, läckage eller brand på grund av åldrad isolering.
7. Använd rätt grilltillbehör på korrekt sätt för att undvika brand eller skador.
8. Använd grillen i en torr miljö och inte utomhus.
9. Håll alltid ett avstånd på minst 20 cm till grillen under användning.
10. Placera grillen på ett stabilt underlag och håll den borta från brandfarliga föremål.
11. Var försiktig när du flyttar droppbrickan eller tillbehör för att undvika brännskador från het olja eller vätskor.
12. Placera inga föremål ovanpå grillen. Täck inte över den och blockera inte ventilationsöppningarna.
13. Grillen är endast avsedd för tillagning av livsmedel. Placera inte stora livsmedel, metall eller andra föremål som kan orsaka brand.
14. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet om de övervakas eller har fått instruktioner. Barn får inte använda apparaten. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
15. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll på apparaten.
16. Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användning, såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lantbruk;
 - användning av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
 - bed & breakfast-verksamheter.

PRODUKTBESKRIVNING



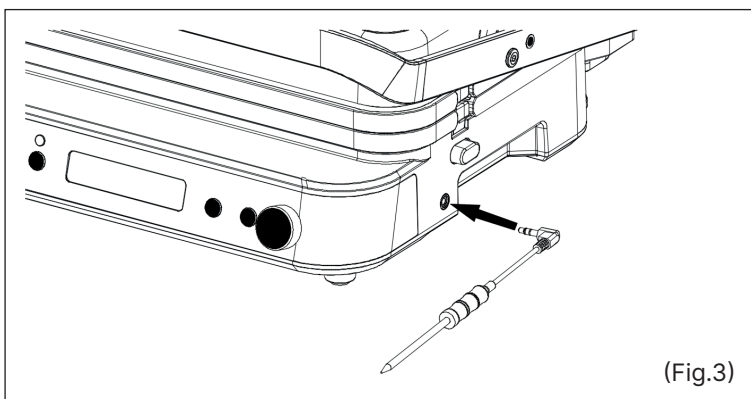
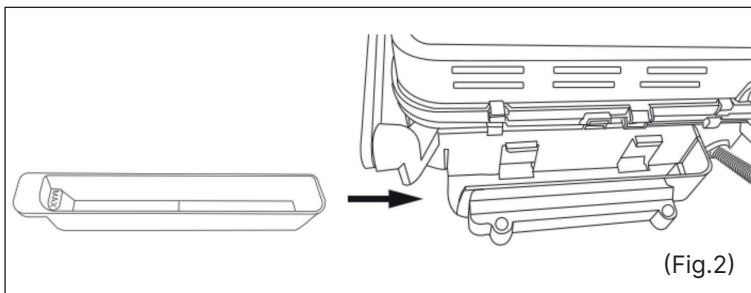
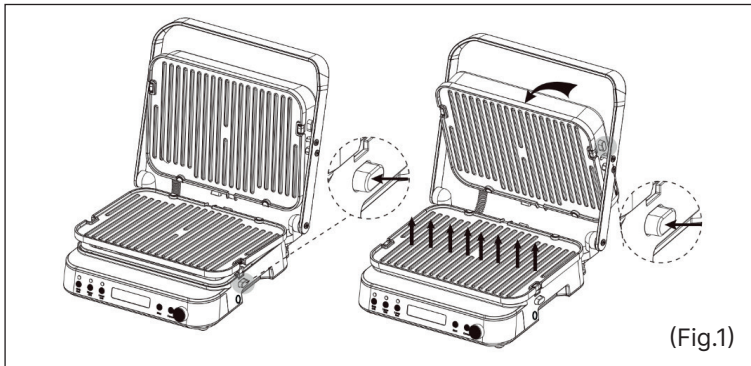
KONTROLLPANEL



1. Uppvärmning av båda grillplattorna
2. Endast övre plattan värms
3. Endast nedre plattan värms
4. Tidsdisplay
5. Temperaturdisplay övre platta
6. Temperaturdisplay nedre platta
7. Temperatursond-display
8. Starta tillagning
9. Avbryt tillagning
10. Vridreglage för val av tid och temperatur

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta ut apparaten ur förpackningen.
2. Ta bort grillplattan genom att trycka på "Unlock" (Fig. 1).
3. Rengör grillplattan med ljummet vatten och mildt rengöringsmedel.
4. Sätt tillbaka vald grillplatta korrekt.
OBS: Den plana grillplattan sitter på baksidan av den räfflade grillplattan och kan användas genom att vända grillplattorna.
5. Kontrollera att droppbrickan sitter rätt (Fig. 2).
6. Kontrollera temperatursonden om den används (Fig. 3).



BRUKSANVISNING

1. Slå på strömförsörjningen; apparaten avger ett pip ljud. LCD-displayen och alla funktionsindikatorer tänds kort och släcks sedan. LCD-displayen visar "OFF".
2. Välj önskad tillagningsfunktion genom att trycka på motsvarande knapp.
 - Both – Aktiverar båda grillplattorna till samma temperatur.
 - Upper – Aktiverar endast den övre grillplattan till önskad temperatur. Probfunktionen kan inte användas.
 - Lower – Aktiverar endast den nedre grillplattan till önskad temperatur. Probfunktionen kan inte användas.

Obs: De övre och nedre grillplattorna kan inte ställas in på olika temperaturer. När båda grillplattorna är aktiverade värms de upp till samma temperatur.
3. Vrid vredet för att ställa in tiden; när tiden är inställd, tryck ner vredet för att bekräfta.
4. Temperaturen blinkar; vrid vredet för att justera temperaturen och tryck ner vredet för att bekräfta.
5. PROBFUNKTION (hoppa över detta steg och tryck på Start om proben inte är ansluten): Efter att temperaturen har ställts in och vredet tryckts ner blinkar probfunktionen. Vrid vredet för att välja probfunktionen.
 - När proben är isatt och ansluten är temperaturen som motsvarar blinkningen av den tredje gradikonen alltid tänd. Standardikonen för proben och övriga ikoner är alltid tända.
 - Vrid vredet för att välja probfunktion. Tryck på knappen för att bekräfta. (I läget för anpassning av probtemperaturen, tryck på vredet en gång för att justera temperaturen. När temperaturen har ställts in, tryck på vredet för att bekräfta. Den inställda temperaturen förblir tänd.)
 - När önskad stekgrad för köttet har valts, tryck på vredet för att bekräfta. Ikonen för vald stekgrad förblir tänd och de övriga ikonerna släcks.
6. Tryck på knappen "Start" för att starta förvärmningen. När apparaten börjar värmas upp visar displayen "PRE". När förvärmningen är klar avger apparaten 3 pip ljud. "PRE" blinkar på skärmen för att indikera att förvärmningen är avslutad.
7. Sätt in temperatursonden i livsmedlet som ska tillagas. (Hoppa över detta steg om proben inte är ansluten.)
8. Lägg maten på grillplattan och tryck på "Start". Apparaten börjar räkna ned. (Om du inte trycker på "Start" inom 30 minuter går apparaten över i standbyläge och visar "OFF".)
 - Probfältet visar vald stekgrad och probens temperatur i realtid (ignoreras om proben inte är isatt).
 - När probens temperatur når den temperatur som motsvarar vald probfunktion slutför apparaten tillagningen och går vidare till nästa steg. (Hoppa över detta steg om proben inte är ansluten.)
 - Under användning kan proben kopplas ur eller anslutas när som helst. Om apparaten ännu inte har startat går den till standbyläge. Om apparaten redan är i drift visas temperaturen i realtid i probområdet när proben är ansluten. (Hoppa över detta steg om proben inte är ansluten.)
9. När tillagningsprocessen är avslutad avger apparaten 5 pip ljud och displayen visar "DONE".
10. Tryck på knappen "Cancel" för att gå till standbyläge; displayen visar "OFF".
11. Lyft locket och ta försiktigt ut maten. Använd inte metalltänger med vassa kanter eller kniv, eftersom detta kan skada grillplattornas non-stick-beläggning.

SÅ ANVÄNDER DU LÄGET FÖR PLAN GRILL

När förvärmningen är klar, använd handtaget för att föra topplocket till öppet läge (bild 1). Använd ugnsvante. Tryck ned topplocket tills det är i nivå med handtaget (bild 2) och tryck sedan handtaget och topplocket vidare till plant läge (bild 3).
Obs! Var försiktig när du öppnar till plant läge, eftersom locket är varmt efter förvärmningen.

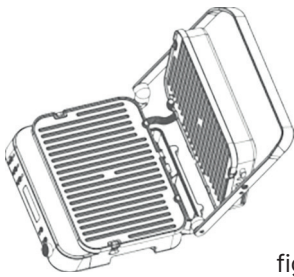


fig 1

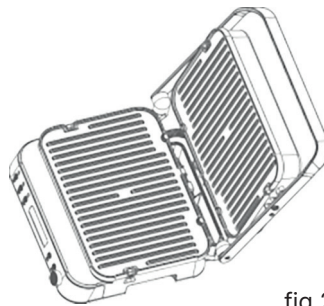


fig 2

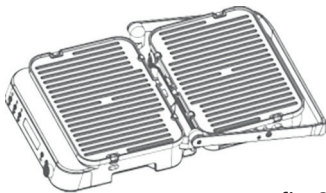


fig 3





ANMÄRKNINGAR

- Under tillagning kan du trycka på "Cancel" för att avsluta aktuellt läge och välja en annan funktion.
- När apparaten är påslagen kan du hålla vredet intryckt i 3 sekunder för att växla mellan °C/°F.
- Under tillagning kan du vrida vredet för att justera tid/temperatur; enheten börjar med de nya inställningarna inom 3 sekunder.
- Sondfunktionen är inte tillgänglig vid användning av endast den övre eller endast den nedre grillplattan.
- Enheten kommer ihåg senaste tid och temperatur. Vid start visas dessa. Håll "Cancel" intryckt i 5 sekunder för att radera minnet (lång signal).
- För bra resultat: tillsätt lite matolja eller matlagningsspray på plattorna.
- För att minska förvärmningstiden: håll plattorna stängda under förvärmning.
- Använd endast handtaget för att öppna/stänga topplocket.

TIDS- OCH TEMPERATURINTERVALL

Funktion	Standardvisning	Temperaturområde	Tidsintervall
Båda plattor (sond ansluten)	230°C / 05:00	80-230°C (5°C /steg)	30 s - 60 min (30 s/steg)
Båda plattor (utan sond)	230°C / 05:00	80-230°C (5°C /steg)	30 s - 60 min (30 s/steg)
Övre platta	200°C / 10:00	80-220°C (5°C /steg)	30 s - 60 min (30 s/steg)
Nedre platta	200°C / 10:00	80-220°C (5°C /steg)	30 s - 60 min (30 s/steg)

TEMPERATURSONDFUNKTION

Funktion	Temperatur	Tillagningsgrad	Egenskaper
Automatisk inställning	56°C	 Medium rare	Stekyta, inuti varm. Ca 50 % rå, rosa med rött.
	60°C	 Medium	Gyllenbrun, ca 20 % rå. Rosa med lite rött.
	65°C	 Medium well	Gyllenbrun, ljusgrå inuti med rosa kärna.
	>71°C	 Well done	Mörk yta, brun inuti, fast konsistens.
Standardinställningar	45-95°C	Celsius, 1 °C / steg	

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används samt före rengöring av apparaten och/eller enskilda delar.
2. Låt apparaten svalna helt innan rengöring.
Varning: Grillplattorna är fortfarande mycket heta direkt efter användning. Det tar en stund innan de svalnar.
3. Tryck på knappen "Unlock" för att ta bort grillplattorna från grillen.
4. När grillplattorna har tagits bort kan du rengöra dem i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin.
Obs: Undvik att placera varma grillplattor direkt i kallt vatten, eftersom detta kan förkorta livslängden på non-stick-beläggningen.
5. Använd handskar när du tar bort droppbrickan på baksidan av apparaten. Töm droppbrickan i ett värmetåligt kärl, skölj den i varmt vatten med diskmedel och torka den noggrant efteråt.
Obs: Innan du tar bort droppbrickan ska du säkerställa att temperaturen på oljan eller oljeresterna är lägre än 40 °C för att undvika brännskador.

FELSÖKNING

Om kontrollpanelen visar någon av följande felkoder ska du följa instruktionerna enligt anvisningarna.

Kod	Beskrivning	Lösning
E1	Avbrott övre termostat	Kontakta service
E2	Kortslutning övre termostat	
E3	Avbrott nedre termostat	
E4	Kortslutning nedre termostat	
E5	Kortslutning sond	

SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 2000 Watt

KORREKT AVFALLSHANtering AV DENNA PRODUKT



Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Symbolen på produkten eller förpackningen anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den ska istället lämnas in på en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga potentiella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan orsakas av felaktig avfallshantering. Kasseringen ska ske i enlighet med gällande återvinningsbestämmelser.

För mer information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun, din lokala avfallshantering eller butiken där du köpte apparaten.

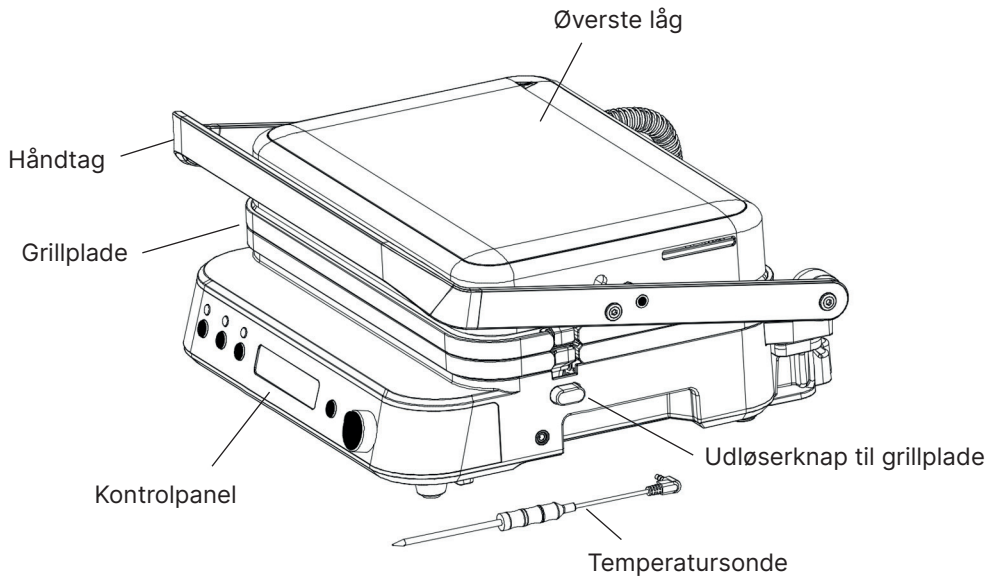


VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

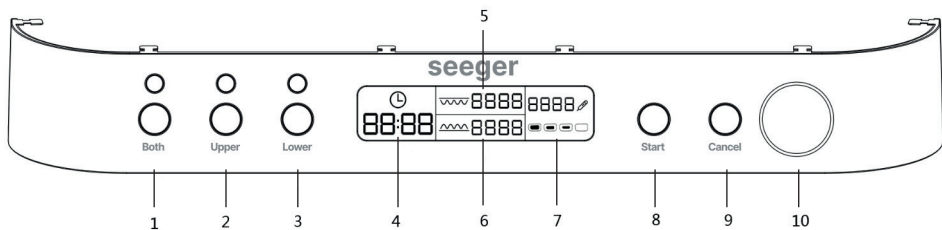
Ved brug af apparatet skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, herunder følgende:

1. Kontroller, at spændingen på typeskiltet svarer til din strømforsyning.
2. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceafdelingen eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
3. Nedsænk ikke ledning, stik eller apparat i vand eller andre væsker for at undgå elektrisk stød.
4. Berør ikke grillens varme overflader under eller efter brug.
5. Brug en madtang i silikone til at tage maden ud.
6. Tag stikket ud af stikkontakten, når grillen ikke er i brug, for at undgå elektrisk stød, lækage eller brand forårsaget af aldrende isolering.
7. Brug de medfølgende grilltilbehør korrekt for at undgå brand eller personskade.
8. Brug grillen i et tørt miljø og ikke udendørs.
9. Hold altid en afstand på mindst 20 cm til grillen under brug.
10. Placer grillen på en stabil overflade og hold den væk fra brændbare genstande.
11. Vær forsigtig ved flytning af drypbakken eller tilbehør for at undgå forbrændinger fra varm olie eller væsker med høj temperatur.
12. Placer ikke genstande oven på grillen. Dæk den ikke til og bloker ikke ventilationsåbningerne.
13. Grillen er kun beregnet til tilberedning af mad. Placer ikke store madstykker, metal eller andre genstande, da dette kan forårsage brand.
14. Dette apparat må anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion. Børn må ikke anvende apparatet. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
15. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet.
16. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser, såsom:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - landbrug;
 - brug af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - bed & breakfast-overnatningssteder.

PRODUKTBESKRIVELSE



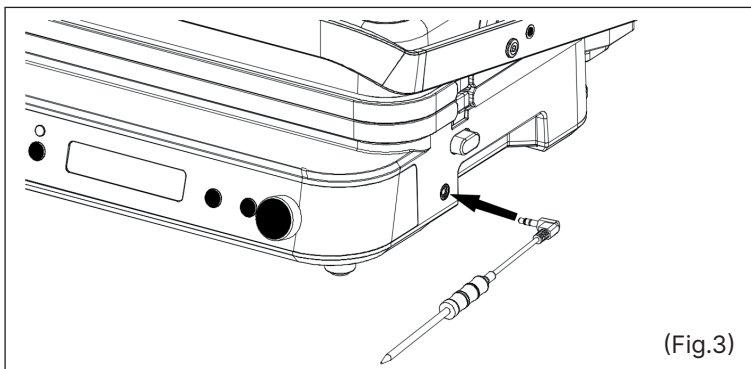
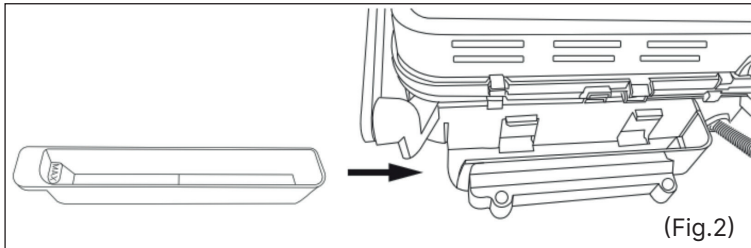
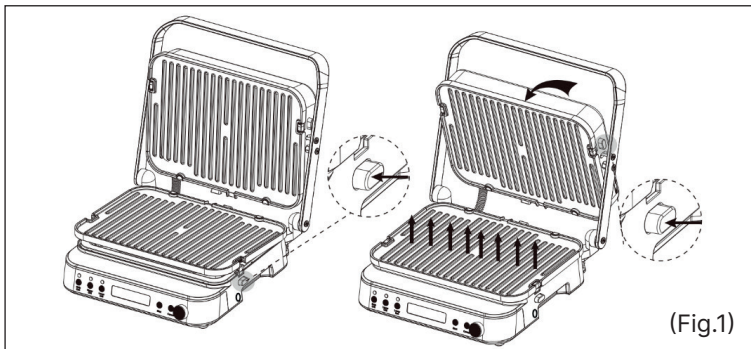
KONTROLPANEL



1. Opvarmning af begge grillplader
2. Kun opvarmning af øverste plade
3. Kun opvarmning af nederste plade
4. Tidsdisplay
5. Temperaturdisplay øverste plade
6. Temperaturdisplay nederste plade
7. Temperatursonde-display
8. Start tilberedning
9. Annuller tilberedning
10. Drejeknap til valg af tid og temperatur

FØR FØRSTE BRUG

1. Tag apparatet ud af emballagen, og fjern alt emballagemateriale. Kontroller apparatet for at sikre, at alle nødvendige dele er til stede.
2. Fjern grillpladen ved at trykke på knappen "Unlock" og tage den ud. (Fig. 1)
3. Før apparatet tages i brug første gang, skal den rillede grillplade (eller den flade grillplade) rengøres med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel og derefter tørres grundigt.
4. Vælg den ønskede tilberedningsoverflade, og indsæt den rillede grillplade (eller den flade grillplade), og sørg for, at den sidder korrekt på plads.
BEMÆRK: Den flade grillplade er placeret på bagsiden af den rillede grillplade og kan bruges ved at vende grillpladerne om.
5. Sørg for, at drypbakken er korrekt isat på bagsiden af apparatet. (Fig. 2)
6. Sørg for, at temperaturproben er korrekt isat, hvis den anvendes. (Fig. 3)



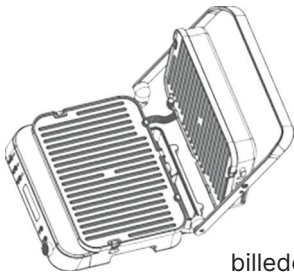
BRUGSANVISNING

1. Tænd for strømforsyningen; apparatet afgiver et bip. LCD-displayet og alle funktionsindikatorer tænder kortvarigt og slukker derefter. LCD-displayet viser "OFF".
2. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion ved at trykke på den tilsvarende knap.
 - Both – Aktiverer begge grillplader til samme temperatur.
 - Upper – Aktiverer kun den øverste grillplade til den ønskede temperatur. Probfunktionen kan ikke anvendes.
 - Lower – Aktiverer kun den nederste grillplade til den ønskede temperatur. Probfunktionen kan ikke anvendes.

Bemærk: De øverste og nederste grillplader kan ikke indstilles til forskellige temperaturer. Når begge grillplader aktiveres, opvarmes de til samme temperatur.
3. Drej drejeknappen for at indstille tiden; når tiden er indstillet, trykkes drejeknappen ned for at bekræfte.
4. Temperaturen blinker; drej knappen for at justere temperaturen, og tryk knappen ned for at bekræfte.
5. PROBFUNKTION (spring dette trin over og tryk på Start, hvis proben ikke er tilsluttet): Når temperaturen er indstillet, og drejeknappen er trykket ned, blinker probfunktionen. Drej knappen for at vælge probfunktionen.
 - Når proben er indsat og tilsluttet, er temperaturen, der svarer til blinket på ikonet for tredje stegegrad, altid tændt. Standard-probeikonet og de øvrige ikoner er altid tændt.
 - Drej knappen for at vælge probfunktionen. Tryk på knappen for at bekræfte. (I tilstanden for tilpasning af probens temperatur trykkes knappen én gang for at justere temperaturen. Når temperaturen er indstillet, trykkes knappen for at bekræfte. Den indstillede temperatur forbliver tændt).
 - Efter valg af den ønskede stegegrad for bøffen trykkes knappen for at bekræfte. Ikonet for den valgte stegegrad forbliver tændt, og de øvrige ikoner slukker.
6. Tryk på knappen "Start" for at starte forvarmningen. Når apparatet begynder at varme op, viser displayet "PRE". Når forvarmningen er afsluttet, afgiver apparatet 3 bip. "PRE" blinker på skærmen for at indikere, at forvarmningen er fuldført.
7. Indsæt temperaturproben i den mad, der skal tilberedes. (Spring dette trin over, hvis proben ikke er tilsluttet).
8. Læg maden på grillpladen, og tryk på "Start". Apparate begynder nedtællingen. (Hvis du ikke trykker på "Start" inden for 30 minutter, går apparatet i standbytilstand og viser "OFF").
 - Probeområdet viser den valgte stegegrad og probens temperatur i realtid (ignoreres, hvis proben ikke er indsat).
 - Når probens temperatur når den temperatur, der svarer til den valgte probfunktion, afslutter apparatet tilberedningen og går videre til næste trin. (Spring dette trin over, hvis proben ikke er tilsluttet).
 - Under brug kan proben til- eller frakobles når som helst. Hvis apparatet endnu ikke er startet, går det i standbytilstand. Hvis apparatet allerede er i gang, vises temperaturen i realtid i probeområdet, når proben er tilsluttet. (Spring dette trin over, hvis proben ikke er tilsluttet).
9. Når tilberedningsprocessen er afsluttet, afgiver apparatet 5 bip, og displayet viser "DONE".
10. Tryk på knappen "Cancel" for at gå i standbytilstand; displayet viser "OFF".
11. Løft låget, og tag forsigtigt maden ud. Brug ikke metaltænger med skarpe kanter eller kniv, da dette kan beskadige grillpladernes non-stick-belægning.

SÅDAN BRUGER DU FLAD GRILL-TILSTAND

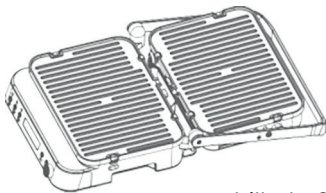
Når forvarmningen er færdig, bruges håndtaget til at føre topdækslet til åben position (billede 1). Brug ovenhandske. Tryk topdækslet ned, så det er i niveau med håndtaget (billede 2), og tryk derefter håndtaget og topdækslet videre til flad position (billede 3). Bemærk: vær forsigtig, når topdækslet åbnes til flad position, da det er varmt efter forvarmning.



billede 1



billede 2



billede 3





BEMÆRKNINGER

- Under tilberedning kan du trykke på "Cancel" for at afslutte den aktuelle tilstand og vælge en anden funktion.
- Når apparatet er tændt, kan du holde drejeknappen inde i 3 sekunder for at skifte mellem °C/°F.
- Under tilberedning kan du dreje knappen for at justere tid/temperatur; enheden starter med de nye indstillinger inden for 3 sekunder.
- Sonde-funktionen er ikke tilgængelig ved brug af kun den øverste eller kun den nederste grillplade.
- Enheden husker sidste temperatur- og tidsindstilling. Ved opstart vises de på displayet. Hold "Cancel" nede i 5 sekunder for at slette hukommelsen (lang biplyd).
- For et godt resultat: tilsæt lidt madolie eller madlavningsspray på pladerne.
- For at reducere forvarmningstiden: luk grillpladerne under forvarmning.
- Brug kun håndtaget til at åbne eller lukke topdækslet.

TIDS- OG TEMPERATUROMRÅDE

Funktion	Standardvisning	Temperaturområde	Tidsområde
Begge grillplader (temperatursonde indsat)	230°C / 05:00	80-230°C (5 °C pr. trin)	30 s - 60 min (30s/trin)
Begge grillplader (ingen temperatursonde)	230°C / 05:00	80-230°C (5 °C pr. trin)	30 s - 60 min (30s/trin)
Øvre grillplade	200°C / 10:00	80-220°C (5 °C pr. trin)	30 s - 60 min (30s/trin)
Nedre grillplade	200°C / 10:00	80-220°C (5 °C pr. trin)	30 s - 60 min (30s/trin)

TEMPERATURSONDEFUNKTION

Funktion	Temperatur	Stegegrad	Kendetegn
Automatisk indstilling	56°C	 Medium rare	Stegeskorpe, indeni varm. Ca 50 % rå, rosa med rødt.
	60°C	 Medium	Gylden, ca 20 % rå. Rosa med lidt rødt.
	65°C	 Medium well	Gylden, indeni lysegrå med rosa kerne.
	>71°C	 Well done	Mørk ydre, brun indeni, fast konsistens.
Standardindstillinger	45-95°C	Celsius, trin på 1 °C	

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring af apparatet og/eller de enkelte dele.
2. Lad apparatet køle helt af, før det rengøres.
Forsigtig: Grillpladerne er stadig meget varme umiddelbart efter brug.
Det tager noget tid, før de køler af.
3. Tryk på knappen "Unlock" for at fjerne grillpladerne fra grillen.
4. Når grillpladerne er fjernet, kan de rengøres i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Bemærk: Undgå at placere varme grillplader direkte i koldt vand, da dette kan forkorte non-stick-belægningens levetid.
5. Brug handsker, når du fjerner drypbakken bag på apparatet. Tøm drypbakken i en varmebestandig beholder, skyl den i varmt vand med opvaskemiddel, og tør den grundigt bagefter.

Bemærk: Før du fjerner drypbakken, skal du sikre dig, at temperaturen på olien eller olieresterne er under 40 °C for at undgå forbrændinger.

FEJLFINDING

Hvis kontrolpanelet viser en af følgende fejlkoder, skal du følge instruktionerne som angivet.

Kode	Beskrivelse	Løsning
E1	Åben kreds øvre termostat	Kontakt service
E2	Kortslutning øvre termostat	
E3	Åben kreds nedre termostat	
E4	Kortslutning nedre termostat	
E5	Kortslutning temperatursonde	

SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 2000 Watt

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette apparat er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et passende indsamlingssted til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre korrekt bortskaffelse af dette produkt hjælper du med at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan opstå ved forkert affaldshåndtering. Bortskaffelsen skal ske i overensstemmelse med gældende genanvendelsesregler.



For mere information om genanvendelse af dette produkt, kontakt din kommune, din lokale affaldsservice eller butikken, hvor du købte apparatet.

Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | myseeger.com