

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

Plancha
Plancha Grill
Elektrische tafelgrill
Plancha

978956

CONSIGNES D'UTILISATION02
INSTRUCTIONS FOR USE10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN18
INSTRUCCIONES DE USO26

ELECTRO DEPOT

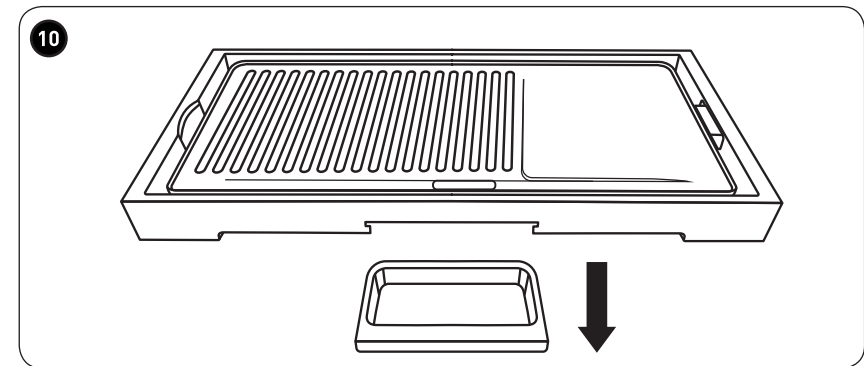
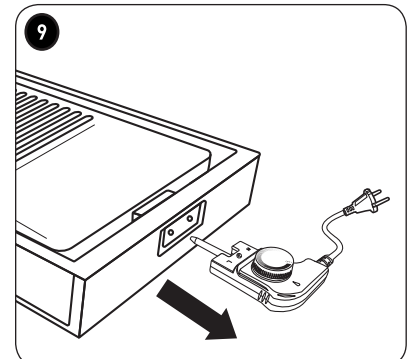
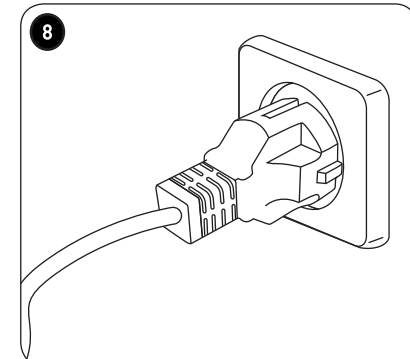
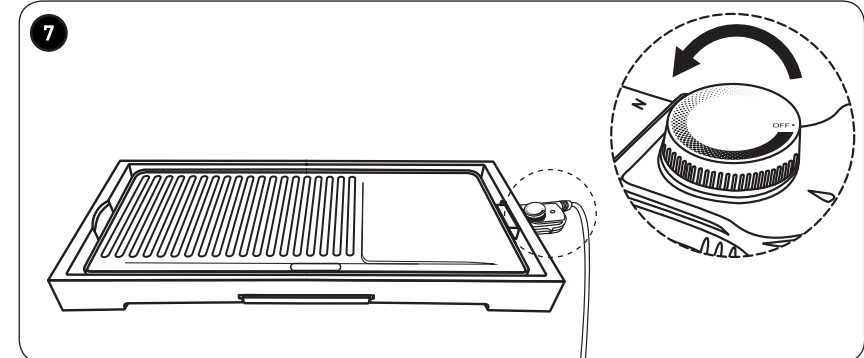
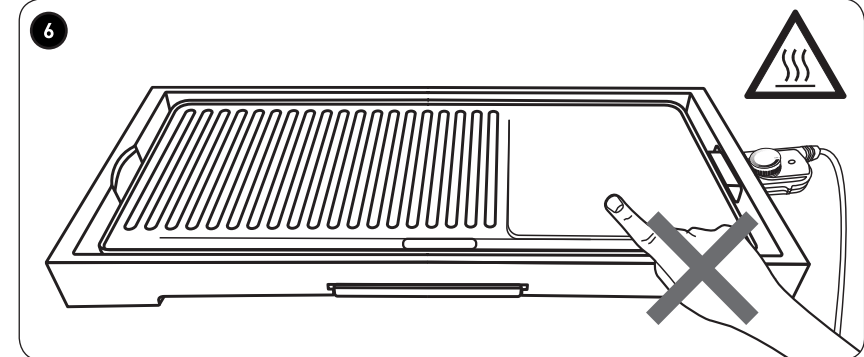
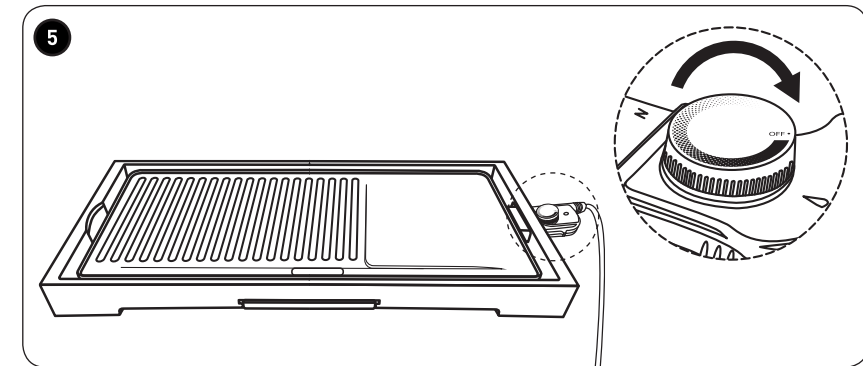
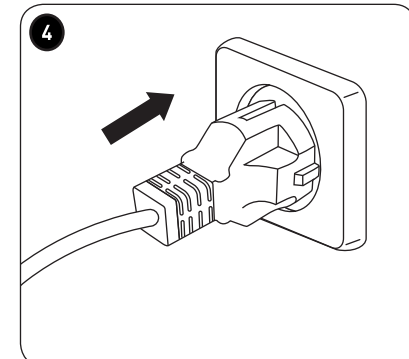
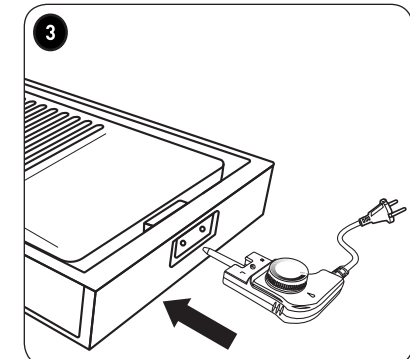
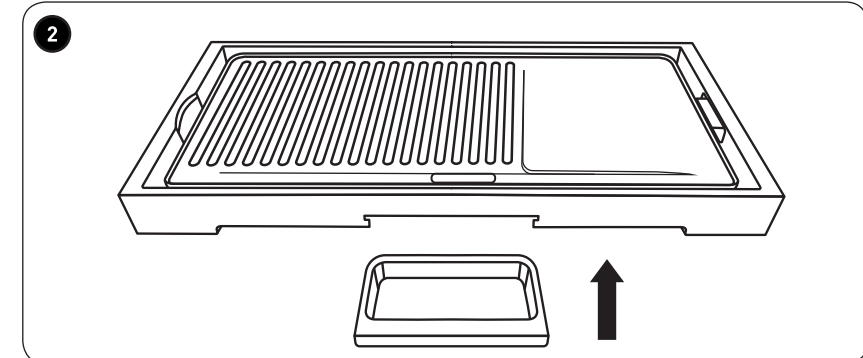
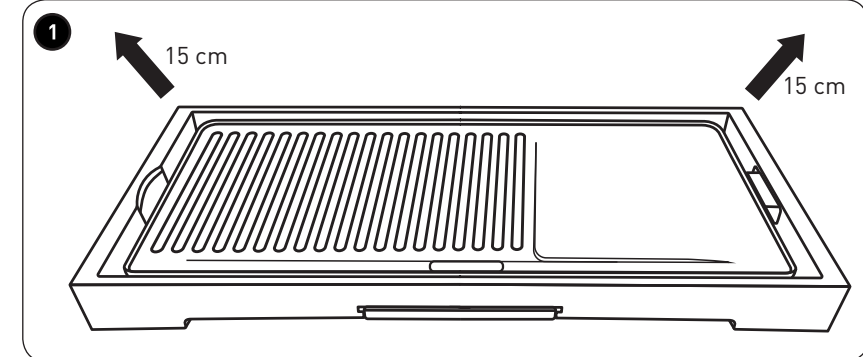
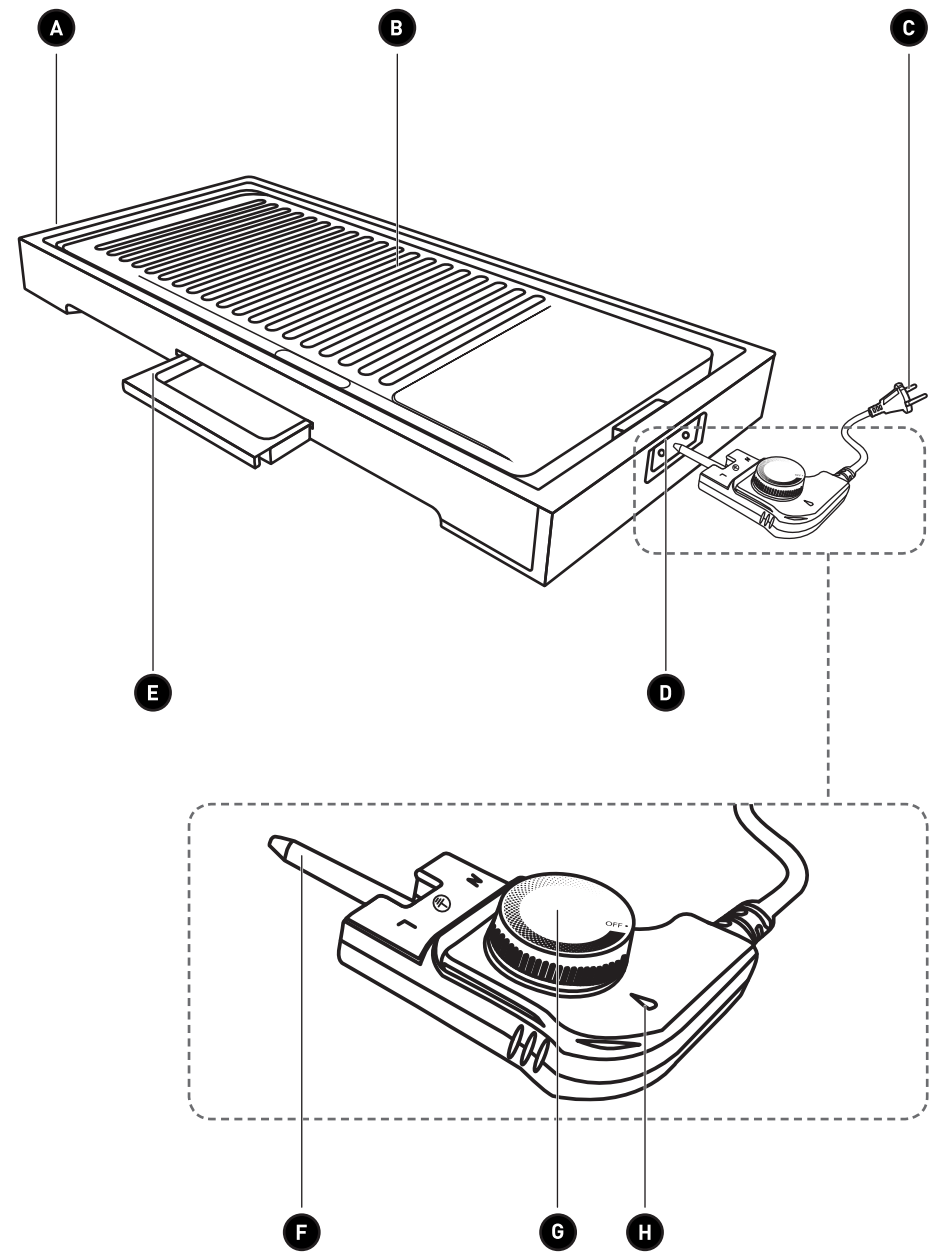
1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



cosyLife





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

2

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Description des pièces
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Description des pièces

- | | |
|--|--|
| A Socle en bambou | E Bac d'écoulement amovible |
| B Plaque plancha/gril
(avec élément chauffant intégré) | F Connecteur de sonde |
| C Cordon d'alimentation amovible
(avec sonde de réglage de la température) | G Bouton de réglage de la température |
| D Prise de sonde | H Voyant de chauffe |

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou industrielle. Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	978956
Tension de fonctionnement :	220-230 V ~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	2 000-2 200 W
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, mettez-le en marche et tournez le bouton de réglage de la température sur le niveau le plus élevé pendant 5 minutes (→ Utilisation). Cela brûlera l'odeur de « neuf ». Aérez la pièce pendant ce processus.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation



AVERTISSEMENT !

Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni avec cet appareil pour éviter tout risque lié à l'électricité.

Utilisez l'appareil en intérieur, dans un endroit sec et bien ventilé.

Installation de l'appareil

1. Placez le socle en bambou sur une surface plane, stable, régulière, sèche et résistant à la chaleur. Nous recommandons de placer un dessous-de-plat résistant à la chaleur entre l'appareil et la table pour protéger cette dernière de la chaleur.
2. Placez la plaque plancha/gril sur le socle en bambou en insérant la fiche de sonde dans la prise située sur la droite du socle en bambou. Gardez au moins 15 cm de distance entre les bords de l'appareil et tout autre objet **1**.
3. Insérez le bac d'écoulement dans la fente à l'avant du socle en bambou **2**.
4. Graissez légèrement la plaque plancha/gril avec de l'huile de cuisson (comme de l'huile végétale, de l'huile de colza, de l'huile de maïs, de l'huile de tournesol ou de l'huile de cacahuète).

Utilisation de l'appareil



ATTENTION !

Avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur, veillez à ce que le bouton de réglage de la température soit sur la position **OFF** (arrêt).

1. Insérez fermement le connecteur de sonde dans la prise de sonde **3**.
2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur adéquate **4**.
3. Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau souhaité **5**. Le voyant de chauffe s'allumera pour confirmer que l'appareil est en marche et qu'il chauffe pour atteindre la température réglée. Le voyant de chauffe s'éteindra une fois la température réglée atteinte.
4. **Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant de chauffe s'éteigne. Ne tentez jamais de toucher la surface de cuisson pour vérifier sa température **6**.**

- Placez les ingrédients préparés sur la plaque plancha/gril pour commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant s'allumera et s'éteindra en alternance tandis que l'appareil maintiendra la température réglée.
- Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position OFF (arrêt) pour éteindre l'appareil 7.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur 8. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer et de le nettoyer.

**AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. L'élément de chauffe, les surfaces métalliques et les surfaces accessibles deviennent très chaudes pendant l'utilisation et peuvent rester chaudes pendant un certain temps après l'utilisation.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux pendant la cuisson et lorsque l'appareil est en train de refroidir.
- Ne versez jamais d'eau froide sur une plaque chaude, car cela pourrait endommager l'appareil et causer des éclaboussures d'eau chaude.

**Important :**

- Pour protéger le revêtement anti-adhésif de la plaque plancha/gril des rayures, utilisez des ustensiles de cuisine en nylon, en bois ou en silicone. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou pointus. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque plancha/gril.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine sur la plaque plancha/gril.
- N'utilisez jamais l'appareil pour cuire ou décongeler des aliments surgelés, car le choc thermique pourrait endommager la plaque plancha/gril et l'appareil.

Conseils de cuisson

- La partie gril (à rainures) de la plaque est conçue pour la cuisson des viandes et des poissons.
- La partie plancha (lisse) de la plaque est destinée à la cuisson des œufs, du bacon, des oignons, des champignons, des tomates et d'autres aliments.
- Coupez les viandes et les légumes en fines tranches et en petits morceaux pour réduire le temps de cuisson. Faites mariner les viandes ou assaisonnez-les avec des herbes et des épices.
- Retirez l'excès d'eau et de jus des ingrédients avant de les faire griller.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les consommer.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT – RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le toujours de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Ne plongez jamais la plaque plancha/gril, le socle en bambou, le cordon d'alimentation, la fiche ou le connecteur de sonde dans l'eau ou tout autre liquide. Ne les rincez pas sous le robinet.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.
- **Connecteur de sonde** : Débranchez le connecteur de sonde de la plaque plancha/gril avant de la nettoyer **9**. Si nécessaire, essayez le connecteur de sonde à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le complètement avec un chiffon sec. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le connecteur de sonde.
- **Plaque plancha/gril, prise de sonde** :
 - Retirez la plaque plancha/gril du socle en bambou avant le nettoyage.
 - Si nécessaire, essuyez la prise de sonde à l'aide d'un chiffon légèrement humide et séchez-la complètement avec un chiffon sec.



AVERTISSEMENT !

- Ne laissez pas de liquide pénétrer dans la prise de sonde lors du nettoyage.
- Avant d'insérer le connecteur de sonde dans la prise de sonde, assurez-vous que l'intérieur de la prise de sonde est complètement sec.

- Utilisez un chiffon doux humide ou de l'essuie-tout pour retirer les résidus d'aliments sur la surface de cuisson de la plaque plancha/gril. Pour nettoyer les résidus tenaces, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur ces résidus et laissez reposer pendant quelques minutes.
- Nettoyez la plaque plancha/gril à l'aide d'une éponge douce non abrasive, humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon doux et humide.
- Laissez la plaque plancha/gril et la prise de sonde sécher à l'air libre.
- Pour le culottage de la plaque plancha/gril avant son rangement, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque en frottant à l'aide d'essuie-tout.
- **Bac d'écoulement** : Retirez le bac d'écoulement du socle en bambou ⑩. Jetez l'huile d'une manière respectueuse de l'environnement. Nettoyez le bac d'écoulement dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le complètement. Le bac d'écoulement peut passer au lave-vaisselle.
- **Socle en bambou** : Essuyez le socle en bambou à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau. Laissez sécher complètement à l'air libre.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

10

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A Bamboo base | E Removable drip tray |
| B Grill/Griddle plate
(with built-in heating element) | F Probe connector |
| C Removable power cable
(with temperature control probe) | G Temperature control knob |
| D Probe socket | H Heating indicator light |

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This unit is intended for household use only. It is not suitable for commercial or industrial use. The unit has been designed exclusively to cook food. Do not use the unit for any purpose other than its intended use.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	978956
Operating voltage:	220-230 V ~, 50/60 Hz
Power consumption:	2000-2200 W
Protection class:	Class I

Before first use

- Before first use, set up the unit and turn the Temperature control knob to the highest setting for 5 minutes (→ Use). This will burn off the “new” smell. Ventilate the room during the process.
- Turn off and disconnect the unit from the mains outlet. Allow the unit to cool down before cleaning (→ Cleaning and maintenance).

Use



WARNING!

Only use the removable power cable supplied with this unit to avoid electrical hazards.

Use the unit indoors, in a dry and well-ventilated area.

Setting up the unit

1. Place the bamboo base on a flat, stable, level, dry and heat-resistant surface. We recommend placing a heat-resistant mat between the unit and the table to protect your table from heat.
2. Place the grill/griddle plate on the bamboo base by inserting the probe socket into the slot on the right of the bamboo base. Keep the sides of the unit at least 15 cm away from other objects **1**.
3. Insert the drip tray into the slot on the front of the bamboo base **2**.
4. Lightly grease the grill/griddle plate with cooking oil (such as vegetable oil, canola oil, corn oil, sunflower oil, or peanut oil).

Using the unit



CAUTION!

Before connecting the power cable to the mains outlet, make sure the Temperature control knob is in the **OFF** position.

1. Firmly plug the probe connector into the probe socket **3**.
2. Connect the power cable to a suitable mains outlet **4**.
3. Turn the Temperature control knob clockwise to the desired setting **5**. The heating indicator light will turn on to indicate the unit is on and heating up to the set temperature. The heating indicator light will turn off once the set temperature is reached.
4. **Allow the unit to preheat until the heating indicator light turns off. Never attempt to touch the cooking surface as a way of checking its temperature **6**.**
5. Place the prepared ingredients on the grill/griddle plate to start cooking. During use, the indicator light will turn on and off while the thermostat maintains the set temperature.
6. Once finished using the unit, turn the Temperature control knob anti-clockwise to the OFF position to turn the unit off **7**.

7. Disconnect the power cable from the mains outlet **8**. Allow the unit to cool down completely before moving and cleaning.

**WARNING – Risk of burns!**

- Do not touch hot surfaces. The heating element, metal surfaces and accessible surfaces become hot during use and can remain hot for some time after use.
- Keep the unit out of the reach of children and pets during cooking and while the unit is cooling down.
- Never pour cold water on a hot plate, this can damage the unit and cause hot splashes.

**Important:**

- To protect the non-stick coating of the grill plate from scratches, use nylon, wooden or silicone cooking utensils. Do not use metal or sharp utensils. Do not cut foods on the grill plate.
- Do not rest cooking utensils on the grill plate.
- Never use the unit to cook or defrost frozen food, as thermal shock can damage the grill plate and unit.

Grilling tips


- The grill (ribbed) section of the plate is suitable for cooking meats and fish.
- The griddle (flat) section of the plate is suitable for cooking eggs, bacon, onions, mushrooms, tomatoes, and other foods.
- Cut meats and vegetables into thin slices and small pieces to reduce the cooking time. Marinate meats or season to taste with herbs and spices.
- Remove excess water and juices from ingredients before grilling.
- Make sure foods are cooked through before eating.

Cleaning and maintenance



WARNING – RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning, always unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down completely.
- Never immerse the grill/griddle plate, bamboo base, power cable, plug, or probe connector in water or any liquid. Do not rinse them under the tap.

- Clean the unit after each use to prevent grease and food residue from accumulating.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.
- **Probe connector:** Unplug the probe connector from the grill/griddle plate before cleaning . If necessary, wipe the probe connector with a moist cloth and dry completely with a dry cloth. Do not allow any liquid to enter the probe connector.
- **Grill/Griddle plate, probe socket:**
 - Remove the grill/griddle plate from the bamboo base before cleaning.
 - If necessary, wipe the probe socket with a slightly moist cloth and dry it completely with a dry cloth.



WARNING!

- When cleaning, do not allow any liquid to enter the probe socket.
- Before plugging the probe connector into the probe socket, make sure the interior of the probe socket is completely dry.

- Use a soft, damp cloth or kitchen paper to remove food residue from the cooking surface of the grill/griddle plate. To clean stubborn food residue, pour a small amount of cooking oil over it and let it sit for a few minutes.

- Clean the grill/griddle plate with a soft, non-abrasive sponge moistened with warm soapy water. Wipe off with a soft moist cloth.
- Allow the grill/griddle plate and probe socket to air dry completely.
- To re-season the grill/griddle plate, use kitchen paper to rub a thin layer of cooking oil on the cooking surface before storing.
- **Drip tray:** Remove the drip tray from the bamboo base **10**. Dispose of the oil in an environmentally friendly manner. Wash the drip tray in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. The drip tray is dishwasher safe.
- **Bamboo base:** Wipe the bamboo base with a soft cloth moistened with water. Allow to air dry completely.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Technische gegevens

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Gebruik

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- | | |
|--|-------------------------------|
| A Bamboe onderstel | E Verwijderbare lekbak |
| B Grill-/bakplaat
(met ingebouwd verwarmingselement) | F Sondeconnector |
| C Afneembaar snoer
(met temperatuurregelingssonde) | G Temperatuurregelaar |
| D Sondeaansluiting | H Opwarmcontrolelampje |

Overzicht van het product

- Pak het toestel uit. Verwijder alle labels van het apparaat. Controleer of het product volledig en in een goede staat is. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik. Het apparaat is uitsluitend ontworpen om voedsel te bereiden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of letsel veroorzaken.

Technische gegevens

Model:	978956
Bedrijfsspanning:	220-230 V ~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:	2000-2200 W
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Voor het eerste gebruik stel het apparaat in en draai de temperatuurregelaar gedurende 5 minuten naar de hoogste stand (→ Gebruik). Dit zal de 'nieuwe' geur wegbranden. Ventileer de ruimte tijdens dit proces.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen (→ Reiniging en onderhoud).

Gebruik



WAARSCHUWING!

Gebruik alleen het afneembaar snoer dat met dit apparaat is meegeleverd om elk elektrisch gevaar te voorkomen.

Berg het apparaat binnenshuis op, in een droge en goed geventileerde ruimte.

Het apparaat instellen

1. Plaats het bamboe onderstel op een plat, stabiel, vlak, droog en hittebestendig oppervlak. Wij raden u aan een hittebestendige mat tussen het apparaat en de tafel aan te brengen om uw tafel tegen de warmte te beschermen.
2. Plaats de grill-/bakplaat op het bamboe onderstel door de sondeaansluiting in de gleuf rechts van het bamboe onderstel te steken. Houd alle zijden van het apparaat op minstens 15 cm van andere voorwerpen **1**.
3. Steek de lekbak in de gleuf aan de voorkant van het bamboe onderstel **2**.
4. Vet de grill-/bakplaat lichtjes in met bakolie (zoals plantaardige olie, koolzaadolie, maïsolie, zonnebloemolie of arachideolie).

Het apparaat gebruiken



VOORZICHTIG!

Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken, zorg dat de temperatuurregelaar op de stand **OFF** (uit) staat.

1. Steek de sondeconnector stevig in de sondeaansluiting **3**.
2. Sluit het netsnoer aan op een in geschikt stopcontact **4**.
3. Draai de temperatuurregelaar met de klok mee naar de gewenste instelling **5**. Het opwarmcontrolelampje brandt om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld en tot de ingestelde temperatuur opwarmt. Het opwarmcontrolelampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
4. **Laat het apparaat voorverwarmen totdat het opwarmcontrolelampje dooft. Raak nooit het bakoppervlak aan om de temperatuur te controleren **6**.**
5. Leg de voorbereide ingrediënten op de grill-/bakplaat om te beginnen met koken. Tijdens het gebruik gaat het controlelampje afwisselend aan en uit terwijl de thermostaat de ingestelde temperatuur handhaaft.

- Zodra u klaar bent met het gebruik van het apparaat, draai de temperatuurregelaar tegen de klok in naar de stand OFF (uit) om het apparaat uit te schakelen **7**.
- Trek de stekker uit het stopcontact **8**. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen en schoon te maken.

**WAARSCHUWING – Gevaar voor brandwonden!**

- Raak de hete oppervlakken niet aan. Het verwarmingselement, de metalen oppervlakken en de toegankelijke oppervlakken worden heet tijdens het gebruik en kunnen na gebruik nog enige tijd heet blijven.
- Houd het apparaat tijdens het bakken en afkoelen buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Giet nooit koud water op een hete plaat, dit kan het apparaat beschadigen en hete spetters veroorzaken.

**Belangrijk:**

- Gebruik nylon, houten of siliconen kookgerei om de antiaanbaklaag van de grillplaat tegen krassen te beschermen. Gebruik geen metalen of scherp keukengerei. Snij geen voedsel op de grillplaat.
- Leg geen kookgerei op de grillplaat.
- Gebruik het apparaat nooit om bevroren voedsel te bakken of te ontdooien, thermische schokken kunnen de grillplaat en het apparaat beschadigen.

Tips voor het grillen

- Het (geribbeld) grillgedeelte van de plaat is geschikt voor het bakken van vlees en vis.
- Het (plat) grillgedeelte van de plaat is geschikt voor het bakken van eieren, spek, uien, champignons, tomaten en andere levensmiddelen.
- Snij vlees en groenten in dunne plakjes en kleine stukjes om de baktijd te versnellen. Marineer vlees of breng het op smaak met kruiden en specerijen.
- Verwijder overtollig water en sappen van de ingrediënten voor het grillen.
- Zorg ervoor dat het voedsel gaar is voordat u het eet.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING – RISICO OP BRAND OF ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Dompel de grill-/bakplaat, het bamboe onderstel, het snoer, de stekker of de sondeaansluiting nooit in water of een andere vloeistof. Spoel ze niet onder de kraan schoon.

- Reinig het apparaat na elk gebruik om het ophopen van vet en etensresten te voorkomen.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.
- **Sondeaansluiting:** Ontkoppel de sondeaansluiting uit de grill-/bakplaat voor reiniging **9**. Veeg indien nodig de sondeconnector schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens droog met een droge doek. Er mag geen vloeistof in de sondeaansluiting komen.
- **Grill-/bakplaat, sondeaansluiting:**
 - Verwijder de grill-/bakplaat van het bamboe onderstel voor reiniging.
 - Veeg indien nodig de sondeaansluiting schoon met een licht bevochtigde doek en veeg vervolgens droog met een droge doek.



WAARSCHUWING!

- Bij het reinigen mag er geen vloeistof in de sondeaansluiting terechtkomen.
- Alvorens de sondeconnector in de sondeaansluiting te steken, zorg dat de binnenkant van de sondeaansluiting volledig droog is.

- Gebruik een zachte, vochtige doek of keukenpapier om etensresten van het bakoppervlak van de grill-/bakplaat te verwijderen. Om hardnekkige etensresten te verwijderen, giet er een beetje spijsolie over en laat die enkele minuten inwerken.
- Reinig de grill-/bakplaat met een zachte, niet-schurende spons bevochtigd met warm zeepwater. Veeg af met een zachte, vochtige doek.
- Laat de grill-/bakplaat en de sondeaansluiting volledig aan de lucht drogen.
- Gebruik keukenpapier om een dun laagje spijsolie op de grill-/bakplaat aan te brengen voordat u deze opbergt.
- **Lekbak:** Verwijder de lekbak van het bamboe onderstel **10**. Verwijder de olie op een milieuvriendelijke manier. Was de lekbak in een warm sopje, spoel af en veeg grondig droog. De lekbak is vaatwasmachinebestendig.
- **Bamboe onderstel:** Veeg het bamboe onderstel schoon met een zachte doek die met water is bevochtigd. Laat volledig aan de lucht drogen.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Modo de uso

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

- | | |
|---|---|
| A Base de bambú | E Bandeja de goteo extraíble |
| B Parrilla/plancha
(con elemento calefactor integrado) | F Conector de sonda |
| C Cable de alimentación extraíble
(con sonda de control de temperatura) | G Mando de control de la temperatura |
| D Toma de sonda | H Luz indicadora de calentamiento |

Descripción general del producto

- Desembale el aparato. Retire todas las etiquetas de la unidad. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

Uso previsto

- Esta unidad está destinada únicamente al uso doméstico. No es adecuada para un uso comercial o industrial. La unidad ha sido diseñada exclusivamente para cocinar alimentos. No utilice la unidad para ningún otro uso que no sea el uso previsto.
- Cualquier otro uso puede dañar la unidad o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	978956
Voltaje de funcionamiento:	220-230 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energía:	2000-2200 W
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, monte el aparato y gire el mando de control de la temperatura hasta el ajuste más alto durante 5 minutos (→ Modo de uso). De esta forma, eliminará el olor a "nuevo". Ventile la habitación durante este proceso.
- Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo (→ Limpieza y mantenimiento).

Modo de uso



¡ADVERTENCIA!

Utilice únicamente el cable de alimentación extraíble suministrado con este aparato para evitar riesgos eléctricos.

Utilice el aparato en interiores, en un lugar seco y bien ventilado.

Montaje del aparato

1. Coloque la base de bambú sobre una superficie plana, estable, nivelada, seca y resistente al calor. Le recomendamos que coloque una alfombra resistente al calor entre el aparato y la mesa para proteger su mesa del calor.
2. Coloque la parrilla/plancha sobre la base de bambú insertando el enchufe de sonda en la ranura de la derecha de la base de bambú. Mantenga los lados del aparato a al menos 15 cm de distancia de otros objetos **1**.
3. Inserte la bandeja de goteo en la ranura de la parte delantera de la base de bambú **2**.
4. Engrase ligeramente la parrilla/plancha con aceite de cocina (como aceite vegetal, aceite de colza, aceite de maíz, aceite de girasol o aceite de cacahuete).

Uso de la unidad



¡PRECAUCIÓN!

Antes de enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente, asegúrese de que el mando de control de la temperatura esté en la posición **OFF** (Apagado).

1. Conecte firmemente el conector de sonda en la toma de sonda **3**.
2. Enchufe el cable de alimentación en una de toma de corriente adecuada **4**.
3. Gire el mando de control de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado **5**. La luz indicadora de calentamiento se encenderá para indicar que la unidad está encendida y se está calentando hasta la temperatura ajustada. La luz indicadora de calentamiento se apagará una vez se haya alcanzado la temperatura ajustada.
4. **Deje que la unidad se precaliente hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague. Nunca intente tocar la superficie de cocción para comprobar su temperatura **6**.**
5. Coloque los ingredientes preparados en la parrilla/plancha para empezar a cocinarlos. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y se apagará mientras el termostato mantiene la temperatura ajustada.

6. Cuando haya terminado de usar la unidad, gire el mando de control de la temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición OFF (Apagado) para apagar la unidad **7**.
7. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente **8**. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo y limpiarlo.

**ADVERTENCIA: ¡Riesgo de quemaduras!**

- No tocar las superficies calientes. El elemento calefactor, las superficies metálicas y las superficies accesibles se calientan durante el uso y pueden permanecer calientes durante un tiempo después del uso.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños y animales de compañía durante la cocción y mientras se esté enfriando.
- Nunca eche agua fría en una placa caliente, ya que podría dañar la unidad y provocar salpicaduras a altas temperaturas.

**Importante:**

- Para proteger el revestimiento antiadherente de la placa de la parrilla de arañosos, utilice utensilios de cocina de nailon, madera o silicona. No use utensilios de metal o afilados. No corte los alimentos en la parrilla.
- No apoye los utensilios de cocina en la parrilla.
- Nunca utilice la unidad para cocinar o descongelar alimentos congelados, ya que el choque térmico podría dañar la placa de la parrilla y la unidad.

Consejos para asar

- La sección de parrilla (acanalada) de la placa es adecuada para cocinar carnes y pescados.
- La sección de plancha (plana) de la placa es adecuada para cocinar huevos, beicon, cebollas, setas, tomates y otros alimentos.
- Corte las carnes y las verduras en rodajas finas y trozos pequeños para reducir el tiempo de cocción. Marine las carnes o sazónelas al gusto con hierbas y especias.
- Elimine el exceso de agua y los jugos de los ingredientes antes de asarlos.
- Asegúrese de cocinar bien los alimentos antes de consumirlos.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de la limpieza, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
 - Nunca sumerja la parrilla/plancha, la base de bambú, el cable de alimentación, el enchufe o el conector de sonda en el agua ni en ningún otro líquido. No los aclare bajo el grifo.
- Limpie la unidad después de cada uso para evitar que se acumule grasa y restos de alimentos.
 - Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.
 - **Conector de sonda:** Desenchufe el conector de sonda de la parrilla/plancha antes de limpiar el aparato 9. Si es necesario, limpie el conector de sonda con un paño húmedo y séquelo completamente con un paño seco. No permita que entre ningún líquido en el conector de sonda.
 - **Parrilla/plancha, toma de sonda:**
 - Retire la parrilla/plancha de la base de bambú antes de limpiarla.
 - Si es necesario, limpie la toma de sonda con un paño ligeramente humedecido y séquela completamente con un paño seco.

**¡ADVERTENCIA!**

- Al limpiar, no permita que entre ningún líquido en la toma de sonda.
 - Antes de enchufar el conector de sonda en la toma de sonda, asegúrese de que el interior de la toma de sonda esté completamente seco.
- Utilice un paño suave y húmedo o papel de cocina para eliminar los restos de comida de la superficie de cocción de la parrilla/plancha. Para limpiar los restos de comida difíciles de eliminar, eche una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre ellos y déjelo reposar durante unos minutos.
 - Limpie la parrilla/plancha con una esponja suave y no abrasiva humedecida con agua tibia y jabón. Limpie con un paño suave y húmedo.
 - Deje que la parrilla/plancha y la toma de sonda se sequen al aire completamente.
 - Para volver a engrasar la parrilla/plancha, use papel de cocina para frotar una fina capa de aceite de cocina sobre la superficie de cocción antes de guardarla.
- **Bandeja de goteo:** Retire la bandeja de goteo de la base de bambú **10**. Deseche el aceite de una manera respetuosa con el medio ambiente. Lave la bandeja de goteo con agua tibia y jabón, aclárela y séquela bien. La bandeja de goteo es apta para el lavavajillas.
 - **Base de bambú:** Limpie la base de bambú con un paño suave humedecido con agua. Deje que se seque al aire completamente.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.

