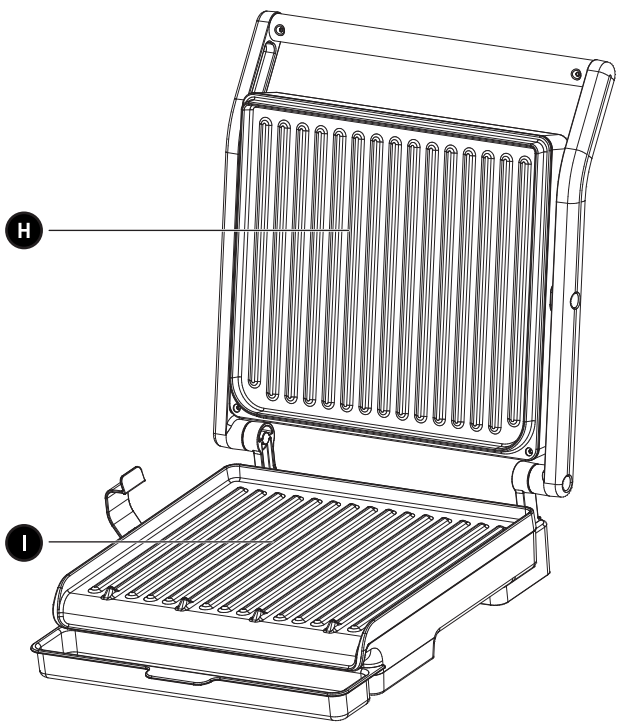
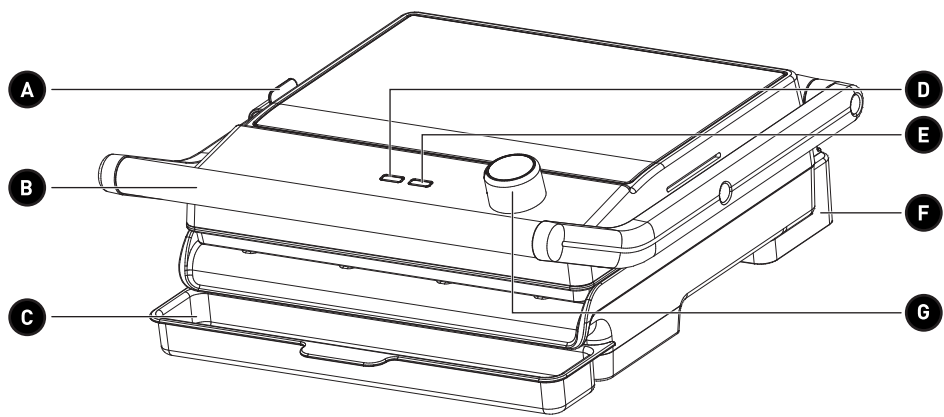


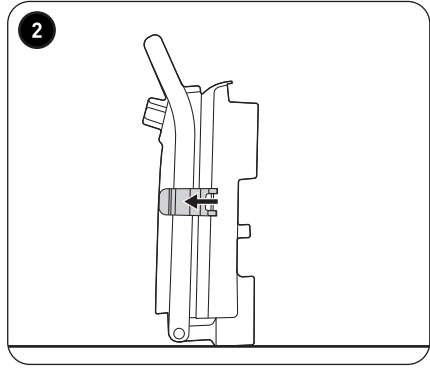
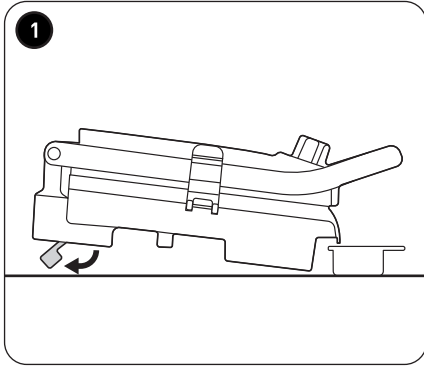
Panini Grill
Machine à panini
Panini Grill
Panini Grill

985280

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN20
INSTRUCCIONES DE USO28

COSY *Life*





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

2

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

PLEASE TAKE TIME TO CAREFULLY READ THIS USER MANUAL AND THE SEPARATE REGULATORY BOOKLET BEFORE USING THE UNIT. KEEP BOTH BOOKLETS FOR FUTURE REFERENCE.

Parts

- | | |
|--|---|
| A Storage locking clip | F Foldable tilt legs |
| B Cool-touch handle | G Temperature Control knob |
| C Drip tray | H Top grill plate (permanent) |
| D Red power indicator light | I Bottom grill plate (permanent) |
| E Green heating indicator light | |

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit except the nameplate. Please check that all parts are included and intact. 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 industrial or professional use. This unit is designed for grilling Panini sandwiches, burgers, steaks, chops, kebabs, fish fillets, shrimp, thin cuts of meats and vegetables, and toasting breads.
- Any other use may damage the unit or cause injury.
- Use the unit indoors, in a dry and well-ventilated area.

Specifications

Model:	985280
Operating voltage:	220-230 V ~, 50/60 Hz
Rated power:	1650-1800W
Protection class:	Class I

Before first use

- Before first use, plug the unit and turn the Temperature Control knob to the highest temperature for 5 minutes (without placing food). This will burn off the “new” smell. A small amount of smoke may be visible.
- Turn off and unplug the unit. Allow the unit to cool down completely before cleaning (→ **Cleaning and maintenance**).
- The unit is now ready for use.

Use

Placing and preparing the unit

1. Place the unit on a dry, level, stable, and heat-resistant surface. Use a non-slip heat resistant mat under the unit if required.
2. Attach the drip tray on the front of the unit to catch excess grease and drippings.
3. You can unfold the tilt legs to increase the tilt of the grill over the drip tray **1**. This allows for better drainage of excess fats and oils into the drip tray.
4. Open the storage locking clip to unlock the handle and open the grill. Do not use the storage locking clip during cooking.
5. Lightly grease the grill plates with cooking oil or a mixture of cooking oil and butter.

Using the grill

1. Close the grill by lowering the handle.
2. Make sure the Temperature Control knob is turned to the off position, then plug the power cable into a suitable mains socket. The red power indicator light will illuminate to indicate that the unit is connected to the power supply.
3. Turn the Temperature Control knob to the desired cooking temperature, and allow the unit to preheat. The green heating indicator light will illuminate to indicate that the unit is heating up to the set temperature, and will turn off when the set temperature is reached.
4. When the green heating indicator light turns off, lift the cool-touch handle to open the grill.
5. Place the prepared food on the bottom grill plate.
6. Close the grill using the cool-touch handle and apply light pressure on the handle for about 15 to 30 seconds. The floating hinges will adjust to the height of the food and the weight of the top grill plate will press the food down gradually and evenly during cooking.

**NOTE:**

The green heating indicator light will cycle on and off during cooking while the unit maintains the set temperature.

7. Grill until food is cooked or heated through. Grilling time will depend on the type and thickness of the food and personal taste.

8. Check for doneness while grilling by lifting the cool-touch handle. Check the grilling progress about every 2 minutes, as the food will cook quickly on both sides at the same time.
9. Remove the food using a soft-edged spatula or tongs.
10. Once you have finished grilling, turn the Temperature Control knob to the off position and unplug the unit from the mains socket. Always unplug the unit when it is not in use and before leaving it unattended.

**WARNING! Risk of burns.**

- Do not move or clean the unit until it has cooled down completely.
- Accessible surfaces and surfaces marked with this symbol on the unit become hot during use and remain hot for some time after use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Hot oils, fats, or juices may splatter while cooking. Use caution and maintain a safe distance. Use heat-resistant gloves if required.

**Important:**

- Do not use sharp or metal utensils on the unit. Use heat-resistant soft-edged utensils for cooking, such as nylon, silicone, or wooden utensils.
- Never cut foods on the cooking surfaces as this can scratch the non-stick coating.
- Do not rest utensils on the grill plate.
- Never use the unit to defrost or cook frozen food, as thermal shock can deform the grill plates or damage the unit.

Tips for using the panini grill

- Always preheat the grill until the green heating indicator light turns off.
- This unit heats up and cooks fairly quickly. For a more efficient grilling process, prepare all ingredients before turning the grill on.
- It is not necessary to use butter or margarine on the outside of the sandwiches, although applying a thin layer to the outside of the bread will speed up browning and enhance the flavour.
- Most types of bread can be used. Bread with high sugar content will brown more quickly.
- Do not use non-stick cooking sprays.
- The cooking time depends on the thickness of the cut, type of meat/food, and grill temperature. When grilling meats or vegetables with the unit, cut them into thin slices to ensure that they can be cooked properly.
- Remove excess moisture or marinade from ingredients before placing them on the grill.
- Do not overfill the grill to avoid undercooking the food. Cook in batches if necessary.

Cleaning and maintenance



WARNING! To avoid the risk of electric shock or fire:

- Before cleaning, always unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down completely.
- Never immerse the unit, power cable or plug in water or any liquid. Never rinse them under the tap. Keep all electrical parts dry.

- Clean the unit after each use.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.
- The grill plates are permanent and not removable. Clean the grill plates with a soft cloth or sponge dampened with warm soapy water. Then wipe with a soft moist cloth.



TIP:

To remove stubborn food residue, cover the area with a few drops of cooking oil or a damp kitchen paper. Let it sit for a few minutes before wiping it off.

- Clean the exterior of the unit with a soft cloth, moistened with water or soapy water. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Wash the drip tray in warm soapy water with a sponge.
- Allow the unit and all parts to dry completely before storing.

Storage

- Fold the tilt legs.
- Close the grill and close the storage locking clip to lock the grill for storage. The grill can be stored vertically to save space in the pantry **2**.
- Always check the unit has fully cooled down and is unplugged before putting it away.

- Wrap the cable around the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and clean 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.

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

10

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

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>

VEUILLEZ PRENDRE LE TEMPS DE LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AINSI QUE LE LIVRET RÉGLEMENTAIRE SÉPARÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. GARDEZ LES DEUX LIVRETS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Pièces

- | | |
|---|--|
| A Loquet de verrouillage pour le rangement | F Pieds d'inclinaison pliables |
| B Poignée isolée | G Bouton de réglage de la température |
| C Bac d'égouttement | H Plaque de cuisson supérieure (fixe) |
| D Voyant d'alimentation rouge | I Plaque de cuisson inférieure (fixe) |
| E Voyant de chauffe vert | |

Aperçu de l'appareil

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique. Veuillez vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. 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 n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou professionnelle. Cet appareil est conçu pour faire griller des panini, des burgers, des steaks, des côtelettes, des brochettes, des filets de poisson, des crevettes ou de fines tranches de viande ou de légumes, ainsi que pour faire griller du pain.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.
- Utilisez l'appareil en intérieur, dans un endroit sec et bien ventilé.

A

Aperçu de l'appareil

Caractéristiques

Modèle :	985280
Tension de fonctionnement :	220-230 V ~, 50/60 Hz
Consommation :	1 650-1 800 W
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, branchez-le et tournez le bouton de réglage de la température sur la température la plus élevée pendant 5 minutes (sans y placer d'aliments). Cela brûlera l'odeur de « neuf ». Une petite quantité de fumée peut être visible.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer (→ **Nettoyage et entretien**).
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

Installation et préparation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable, qui résiste à la chaleur. Utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil si nécessaire.
2. Fixez le bac d'égouttement à l'avant de l'appareil pour récupérer l'excès de graisse et les coulures.
3. Vous pouvez déplier les pieds d'inclinaison pour augmenter l'inclinaison de l'appareil au-dessus du bac d'égouttement **1**. Cela permet une meilleure évacuation de l'excès de graisses et d'huile dans le bac d'égouttement.
4. Ouvrez le loquet de verrouillage afin de déverrouiller la poignée et ouvrir l'appareil. N'utilisez pas le loquet de verrouillage pendant la cuisson.
5. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec de l'huile de cuisson ou avec un mélange d'huile de cuisson et de beurre.

Utilisation de l'appareil

1. Fermez l'appareil en rabaisant la poignée.
2. Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est en position d'arrêt, puis branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur appropriée. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est branché à l'alimentation secteur.
3. Tournez le bouton de réglage de la température sur la température de cuisson souhaitée et laissez l'appareil préchauffer. Le voyant de chauffe vert s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe pour atteindre la température réglée et s'éteint une fois cette température atteinte.
4. Lorsque le voyant de chauffe vert s'éteint, soulevez la poignée isolée pour ouvrir l'appareil.
5. Placez les aliments préparés sur la plaque de cuisson inférieure.
6. Refermez l'appareil en rabaisant la poignée isolée tout en appliquant une légère pression sur cette dernière pendant 15 à 30 secondes. Les charnières flottantes s'adaptent à l'épaisseur des aliments et, grâce à son poids, la plaque de cuisson supérieure appuiera sur les aliments de façon graduelle et uniforme durant la cuisson.



REMARQUE :

Pendant la cuisson, le voyant de chauffe vert s'allumera et s'éteindra consécutivement tandis que l'appareil maintiendra la température réglée.

7. Laissez les aliments griller jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits ou chauds. Le temps de cuisson dépendra du type et de l'épaisseur des aliments et de vos préférences personnelles.
8. Soulevez la poignée isolée pendant la cuisson pour vérifier que les aliments sont cuits. Vérifiez la progression de la cuisson toutes les 2 minutes environ, car les aliments grilleront rapidement des deux côtés en même temps.
9. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule ou d'une pince à bords souples.
10. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de réglage de la température sur la position d'arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le laisser sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures.

- Ne déplacez pas et ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Les surfaces accessibles et celles marquées de ce symbole sur l'appareil deviennent très chaudes pendant l'utilisation et peuvent le rester pendant un certain temps après l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Il peut y avoir des éclaboussures d'huiles, de graisses ou de jus chauds pendant la cuisson. Faites preuve de prudence et restez à une distance sûre de l'appareil. Portez des gants résistant à la chaleur si nécessaire.



Important :

- N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou en métal sur l'appareil. Utilisez des ustensiles à bords souples qui résistent à la chaleur pour la cuisson, tels que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois.
- Ne coupez jamais d'aliments sur les surfaces de cuisson car cela pourrait rayer leur revêtement antiadhésif.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil pour décongeler ou cuire des aliments surgelés, car le choc thermique pourrait déformer les plaques de cuisson ou endommager l'appareil.

Conseils d'utilisation de la machine à panini

- Laissez toujours l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant de chauffe vert s'éteigne.
- Cet appareil chauffe et cuit assez rapidement. Pour une cuisson plus efficace, préparez tous les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du beurre ou de la margarine à l'extérieur des sandwiches, mais en appliquant une fine couche sur la face extérieure du pain, vous obtiendrez un brunissement plus rapide et un meilleur goût.
- La plupart des types de pain peuvent être utilisés dans cet appareil. Le pain avec une teneur en sucre élevée brunira plus rapidement.
- N'utilisez pas de spray de cuisson antiadhésif.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments, du type de viande/d'aliment et de la température du grille-viande. Lorsque vous faites griller de la viande ou des légumes dans l'appareil, coupez-les en tranches fines afin qu'ils puissent être correctement cuits.

B

Utilisation de l'appareil

- Éliminez l'excès d'humidité ou de marinade des aliments avant de les placer sur le grille-viande.
- Ne placez pas trop d'aliments dans l'appareil afin d'éviter une cuisson insuffisante. Faites cuire les aliments en plusieurs fournées si nécessaire.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT ! Pour éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie :

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le toujours de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet. Les composants électriques ne doivent pas être exposés à l'humidité.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- 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.
- Les plaques de cuisson sont fixes et ne peuvent pas être retirées. Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux légèrement humidifiés avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon doux et humide.



CONSEIL :

Pour retirer les résidus alimentaires tenaces, recouvrez la zone de quelques gouttes d'huile de cuisson ou de papier absorbant humidifié. Laissez reposer pendant quelques minutes avant d'essuyer la zone.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau ou de l'eau savonneuse. Séchez bien à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez le bac d'égouttement dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge.
- Laissez l'appareil et toutes les pièces sécher complètement avant de les ranger.

Rangement

- Repliez les pieds d'inclinaison.
- Refermez l'appareil et fermez le loquet de verrouillage afin de verrouiller l'appareil et le ranger. Cet appareil peut être rangé verticalement pour gagner de l'espace dans le placard ②.
- Vérifiez toujours que l'appareil a complètement refroidi et est débranché avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.



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



ELECTRO DEPOT

20

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Gebruik

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

NEEM DE TIJD OM DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING EN DE AFZONDERLIJKE VEILIGHEIDSGIDS AANDACHTIG DOOR TE LEZEN VOORDAT U HET TOESTEL GEBRUIKT. BEWAAR BEIDE BOEKJES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Onderdelen

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A Vergrendelingsclip voor opslag | F Verstelbare voetjes |
| B Cool-touch handgreep | G Temperatuurregelaar |
| C Druipbak | H Bovenste grillplaat (vast) |
| D Rood stroomcontrolelampje | I Onderste grillplaat (vast) |
| E Groen opwarmcontrolelampje | |

Overzicht van het product

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of alle onderdelen aanwezig en intact zijn. 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 toestel is niet ontworpen voor industrieel of professioneel gebruik. Dit toestel is ontworpen voor het grillen van panini's, hamburgers, steaks, karbonades, spiesen, visfilets, garnalen, dunne lapjes vlees en groenten, en voor het roosteren van brood.
- Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of letsel veroorzaken.
- Berg het toestel binnenshuis op, in een droge en goed geventileerde ruimte.

Specificaties

Model:	985280
Bedrijfsspanning:	220-230 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen:	1650-1800W
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Steek voor het eerste gebruik de stekker van het toestel in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar gedurende 5 minuten op de hoogste temperatuur (zonder voedsel). Dit zal de 'nieuwe' geur wegbranden. Er kan een beetje rook zichtbaar zijn.
- Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen (→ **Reiniging en onderhoud**).
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Het toestel plaatsen en klaarmaken

1. Plaats het toestel op een droog, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Breng indien nodig een hittebestendige antislipmat onder het toestel aan.
2. Bevestig de druipbak aan de voorkant van het toestel om overtollig vet en druppels op te vangen.
3. U kunt de voetjes uitklappen voor een grotere hellingshoek van de grill boven de druipbak **1**. Dit zorgt voor een betere afvoer van overtollig vet en olie naar de druipbak.
4. Open de opslagvergrendelingsclip om de handgreep te ontgrendelen en de grill te openen. Gebruik de opslagvergrendelingsclip niet tijdens het bakproces.
5. Vet de grillplaten lichtjes in met bakolie of een mengsel van bakolie en boter.

De grill gebruiken

1. Sluit de grill door de hendel omlaag te laten zakken.
2. Zorg ervoor dat de temperatuurregelaar in de uit-stand staat en steek de stekker vervolgens in een geschikt stopcontact. Het rode stroomcontrolelampje brandt om aan te geven dat het toestel op de voeding is aangesloten.
3. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste baktemperatuur en laat het toestel voorverwarmen. Het groene opwarmcontrolelampje brandt om aan te geven dat het toestel tot aan de geselecteerde temperatuur wordt opgewarmd en dooft zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
4. Wanneer het groene opwarmcontrolelampje dooft, breng de cool-touch-handgreep omhoog om de grill te openen.
5. Leg het bereide voedsel op de onderste grillplaat.
6. Sluit de grill met behulp van de cool-touch handgreep en oefen gedurende ongeveer 15 tot 30 seconden een lichte druk op de handgreep uit. De zwevende scharnieren passen zich aan de hoogte van het voedsel aan en het gewicht van de bovenste grillplaat zal het voedsel tijdens het koken geleidelijk aan en gelijkmatig omlaag drukken.



OPMERKING:

Het groene opwarmcontrolelampje gaat afwisselend aan en uit tijdens het bakproces terwijl het toestel de ingestelde temperatuur behoudt.

7. Grill tot het voedsel gaar of verwarmd is. De grilltijd is afhankelijk van het soort en de dikte van het voedsel en de persoonlijke smaak.
8. Controleer de gaarheid tijdens het grillen door de cool-touch handgreep omhoog te brengen. Controleer ongeveer elke 2 minuten het grillproces, het voedsel zal namelijk aan weerskanten tegelijkertijd snel gaar zijn.
9. Verwijder het voedsel met een spatel of tang met zachte randen.
10. Als u klaar bent met grillen, zet de temperatuurregelaar in de uit-stand en haal de stekker uit het stopcontact. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet wordt gebruikt en voordat u het zonder toezicht achterlaat.



WAARSCHUWING! Risico op brandwonden.

- Verplaats of reinig het toestel niet voordat het volledig is afgekoeld.
- De toegankelijke oppervlakken en de oppervlakken die van dit symbool op het toestel zijn voorzien, worden heet tijdens gebruik en blijven na gebruik nog enige tijd warm. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- Hete oliën, vetten of sappen kunnen tijdens het bakproces spatten. Wees voorzichtig en blijf op veilige afstand. Gebruik indien nodig ovenwanten.



Belangrijk:

- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen op het toestel. Gebruik hittebestendig keukengerei met zachte randen om te bakken, zoals keukengerei van nylon, silicone of hout.
- Snij nooit voedsel op de bakoppervlakken, dit kan krassen op de antiaanbaklaag veroorzaken.
- Laat geen keukengerei op de grillplaat achter.
- Gebruik het toestel nooit om bevroren voedsel te ontdooien of te bereiden, de thermische schokken kunnen de grillplaten vervormen of het toestel beschadigen.

Tips voor het gebruik van de paninigrill

- Verwarm de grill altijd voor totdat het groene opwarmcontrolelampje dooft.
- Dit toestel warmt op en bakt vrij snel. Voor een efficiënter grillproces bereid alle ingrediënten voor voordat u de grill inschakelt.
- Het is niet nodig om boter of margarine aan de buitenkant van de boterhammen te smeren. Een dun laagje op de buitenkant van het brood aanbrengen zorgt echter voor een snellere bruining en betere smaak.
- De meeste soorten brood kunnen worden gebruikt. Brood met een hoog suikergehalte wordt sneller bruin.
- Gebruik geen antikleef-bakspays.
- De baktijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel, het soort vlees/voedsel en de grilltemperatuur. Als u vlees of groenten met het toestel grilt, snij ze in dunne plakjes om ervoor te zorgen dat ze goed gaar kunnen worden.
- Verwijder overtollig vocht of marinade van de ingrediënten voordat u ze op de grill legt.
- Leg de grill niet te vol om het niet gaar worden van het voedsel te voorkomen. Bak indien nodig in verschillende porties.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING! Om het risico op elektrische schokken of brand te vermijden:

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Dompel het toestel, het netsnoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof. Spoel ze nooit onder de kraan schoon. Houd alle elektrische onderdelen droog.

- Reinig het toestel na elk gebruik.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.
- De grillplaten zijn permanent en niet verwijderbaar. Reinig de grillplaten met een zachte doek of spons die is bevochtigd in een warm sopje. Veeg daarna af met een zachte, vochtige doek.



TIP:

Om hardnekkige etensresten te verwijderen, dek het gebied af met enkele druppels bakolie of vochtig keukenpapier. Laat het een paar minuten intrekken voordat u het schoonveegt.

- Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een zachte doek, bevochtigd met water of een sopje. Veeg grondig droog met een zachte doek.
- Was de lekbak in warm zeepwater met een spons.
- Laat het toestel en alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt.

Opslag

- Klap de verstelbare voetjes dicht.
- Sluit de grill en sluit de opbergvergrendelingsclip om de grill voor opslag te vergrendelen. De grill kan verticaal worden opgeborgen om ruimte in de kast te besparen ②.
- Controleer altijd of het toestel volledig is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het toestel opbergt.
- Wikkel het snoer rond het toestel voordat u het opbergt.
- Bewaar het toestel in een koele, droge en stofvrije ruimte, en buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw toestel in op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet 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

28

ES

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

LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y EL FOLLETO NORMATIVO INDEPENDIENTE ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. GUARDE AMBOS FOLLETOS PARA PODER CONSULTARLOS EN EL FUTURO.

Partes

- | | |
|--|---|
| A Clip de bloqueo de almacenamiento | F Patas basculantes plegables |
| B Asa fría al tacto | G Mando de control de la temperatura |
| C Bandeja de goteo | H Placa de parrilla superior (fija) |
| D Luz indicadora de alimentación (roja) | I Placa de parrilla inferior (fija) |
| E Luz indicadora de calentamiento (verde) | |

Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Compruebe que todas las piezas estén incluidas e intactas. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de 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

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. No es adecuado para un uso industrial o profesional. Esta unidad está diseñada para hacer a la parrilla sándwiches de tipo panini, hamburguesas, filetes, chuletas, kebabs, filetes de pescado, gambas, cortes finos de carnes y verduras y tostar panes.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.
- Utilice el aparato en interiores, en un lugar seco y bien ventilado.

Especificaciones

Modelo:	985280
Voltaje de funcionamiento:	220-230 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal:	1650-1800 W
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, enchufe la unidad, gire el mando de control de temperatura hasta la temperatura máxima y manténgalo así durante 5 minutos (sin poner la comida). De esta forma, eliminará el olor a "nuevo". Podría observarse una pequeña cantidad de humo.
- Apague y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe del todo antes de limpiarlo (→ **Limpieza y mantenimiento**).
- El aparato ya está listo para usarlo.

Modo de uso

Colocación y preparación del aparato

1. Coloque la unidad sobre una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor. Ponga una alfombrilla antideslizante y resistente al calor bajo el aparato si es necesario.
2. Sujete la bandeja de goteo a la parte delantera del aparato para que recoja el exceso de grasa y los jugos.
3. Puede desplegar las patas basculantes para aumentar la inclinación de la parrilla sobre la bandeja de goteo **1**. Así mejorará la evacuación del exceso de grasas y aceites a la bandeja de goteo.
4. Abra el clip de bloqueo de almacenamiento para desbloquear el asa y abrir la parrilla. No utilice el clip de bloqueo de almacenamiento durante la cocción.
5. Engrase ligeramente las placas de la parrilla con aceite de cocina o una mezcla de aceite de cocina y mantequilla.

Uso del aparato

1. Cierre la parrilla bajando el asa.
2. Asegúrese de que el mando de control de la temperatura esté en posición apagado y entonces enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. La luz roja indicadora de encendido se iluminará para indicar que la unidad está conectada a la fuente de alimentación.
3. Gire el mando de control de temperatura hasta la temperatura de cocción deseada y deje que el aparato se precaliente. La luz verde indicadora de calentamiento se encenderá para indicar que la unidad se está calentando hasta la temperatura seleccionada y se apagará cuando se alcance dicha temperatura.
4. Cuando la luz verde indicadora de calentamiento se apague, levante el asa fría al tacto para abrir la parrilla.
5. Coloque los alimentos preparados en la placa inferior de la parrilla.
6. Cierre la parrilla con el asa fría al tacto y presione levemente el asa durante aproximadamente 15 a 30 segundos. Las bisagras adaptables se ajustarán a la altura de los alimentos y el peso de la placa de parrilla superior presionará los alimentos hacia abajo gradual y uniformemente durante la cocción.

**NOTA:**

La luz verde indicadora de calentamiento se encenderá y apagará durante la cocción mientras la unidad mantiene la temperatura establecida.

7. Esperar hasta que la comida se ha cocinado o calentado. El tiempo de cocción dependerá del tipo y grosor de la comida y del gusto personal.
8. Compruebe la cocción mientras utiliza la parrilla levantando el asa fría al tacto. Compruebe el progreso de la cocción aproximadamente cada 2 minutos, ya que los alimentos se cocinarán rápidamente por ambos lados al mismo tiempo.
9. Retire los alimentos con una espátula o unas pinzas de bordes blandos.
10. Una vez que haya terminado de usar el aparato, gire el mando de control de temperatura hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad de la toma de corriente. Desenchufe siempre la unidad cuando no esté en uso y antes de dejarla desatendida.

**¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras.**

- No mueva ni limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.
- Las superficies accesibles y las superficies marcadas con este símbolo en la unidad se calientan durante el uso y permanecen calientes durante algún tiempo después del uso. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los mandos.
- Los aceites, grasas o jugos calientes pueden salpicar durante la cocción. Tenga precaución y mantenga una distancia de seguridad. Use guantes resistentes al calor si es necesario.

**Importante:**

- No utilice utensilios afilados ni puntiagudos. Utilice utensilios no metálicos y resistentes al calor para cocinar, como los de nailon, silicona o madera.
- No corte nunca los alimentos sobre las superficies de cocción, ya que podría rayar el revestimiento antiadherente.
- No apoye los utensilios en la placa de la parrilla.
- No utilice nunca la unidad para descongelar ni cocinar alimentos congelados, ya que el contraste térmico podría deformar las placas de la parrilla o dañar el aparato.

Consejos para usar la parrilla de panini

- Precaliente siempre la parrilla hasta que se apague la luz verde indicadora de calentamiento.
- Este aparato calienta y cocina bastante rápido. Para que el proceso de cocinado sea más eficiente, prepare todos los ingredientes antes de encenderlo.
- No es necesario untar los sándwiches con mantequilla o margarina, aunque aplicar una capa fina en el exterior del pan acelerará el dorado y mejorará el sabor.
- Se pueden utilizar casi todos los tipos de pan. El pan con alto contenido de azúcar se dorará más rápidamente.
- No utilice aerosoles antiadherentes de cocina.

- El tiempo de cocción depende del grosor del corte, el tipo de carne/alimento y la temperatura de la parrilla. Para asar carnes o verduras con la unidad, córtelas en rodajas finas para asegurarse de que se cocinen correctamente.
- Retire el exceso de humedad o adobo de los ingredientes antes de colocarlos en la parrilla.
- No llene demasiado la parrilla para evitar que los alimentos no se hagan bien. Cocínelos en tandas si es necesario.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o incendio:

- Antes de la limpieza, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
- No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier líquido. No los enjuague nunca bajo el grifo. Mantenga secas todas las piezas eléctricas.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.
- Las placas de parrilla son fijas y no extraíbles. Limpie las placas de la parrilla con un paño suave o una esponja humedecida con agua tibia con jabón. Aclare con un paño húmedo suave.



CONSEJO:

Para eliminar los restos de comida más resistentes, cubra la zona con unas gotas de aceite de cocina o con papel de cocina humedecido. Deje reposar durante unos minutos antes de limpiar la zona.

- Limpie el exterior del aparato con un paño suave, humedecido con agua o agua jabonosa. Seque bien con un paño suave.
- Lave la bandeja de goteo con agua tibia con jabón y una esponja.
- Deje que la unidad y todas las piezas se sequen completamente antes de guardarlas.

Almacenamiento

- Pliegue las patas basculantes.
- Cierre la parrilla y el clip de bloqueo de almacenamiento para bloquear la parrilla antes de guardarla. La parrilla se puede guardar verticalmente para ahorrar espacio en la despensa ②.
- Asegúrese siempre de que el aparato se haya enfriado por completo y que esté desenchufado antes de guardarlo.
- Enrolle el cable alrededor del aparato antes de guardarlo.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y sin polvo, fuera del alcance de los niños y de los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.



WARRANTY CONDITIONS

EN

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.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

ES

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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANC E

Made in PRC

