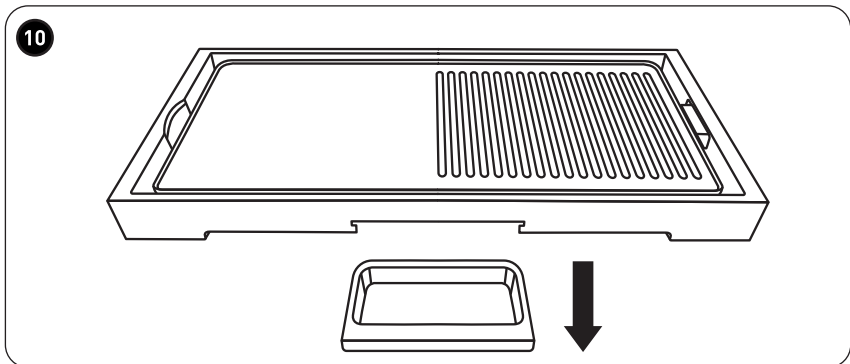
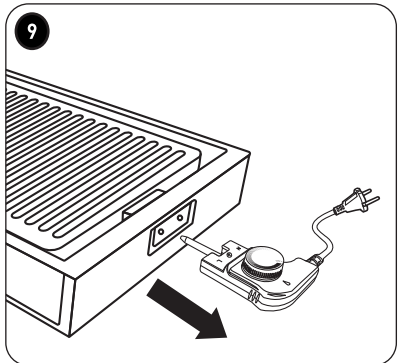
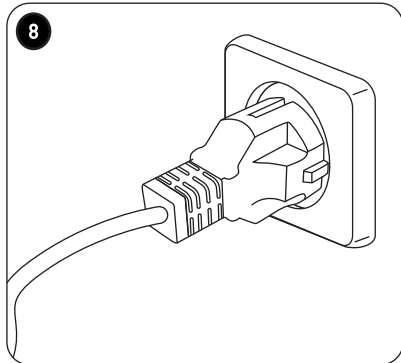
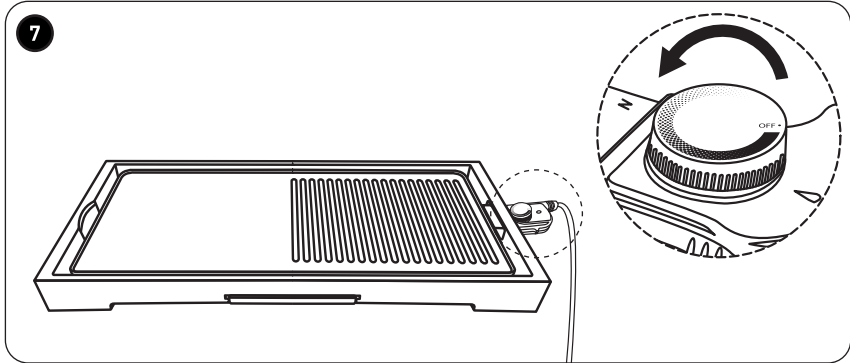
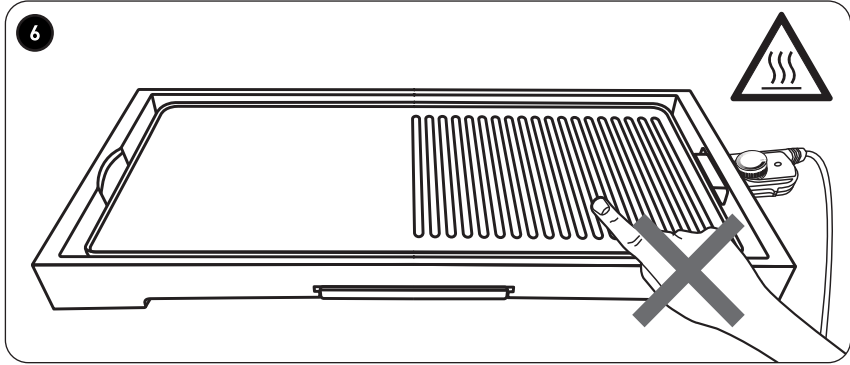




FR

EN

NL

ES

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 3 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.

2/2

08/2025-V3

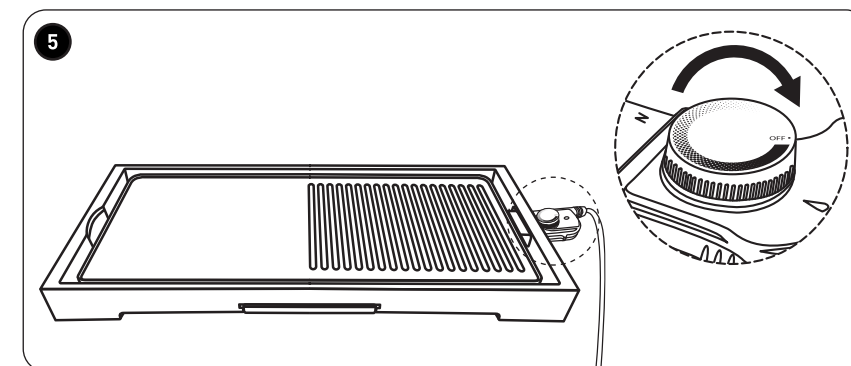
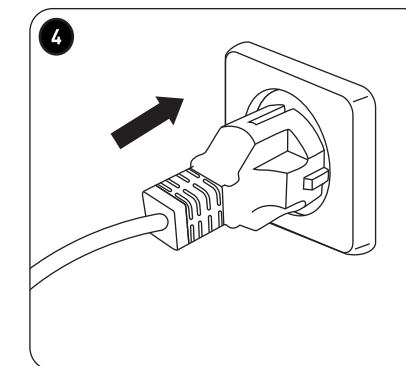
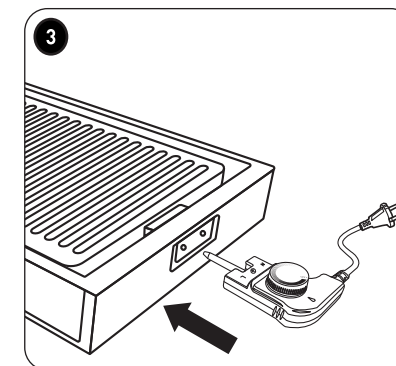
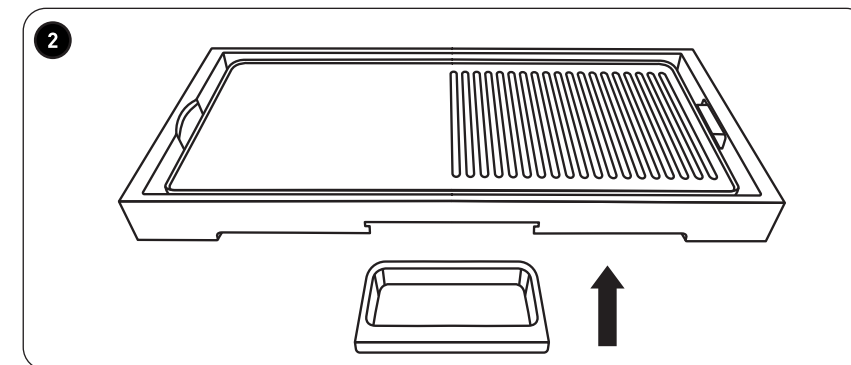
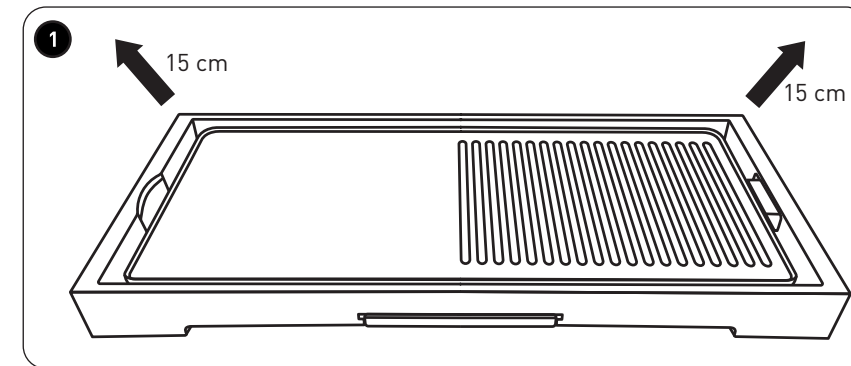
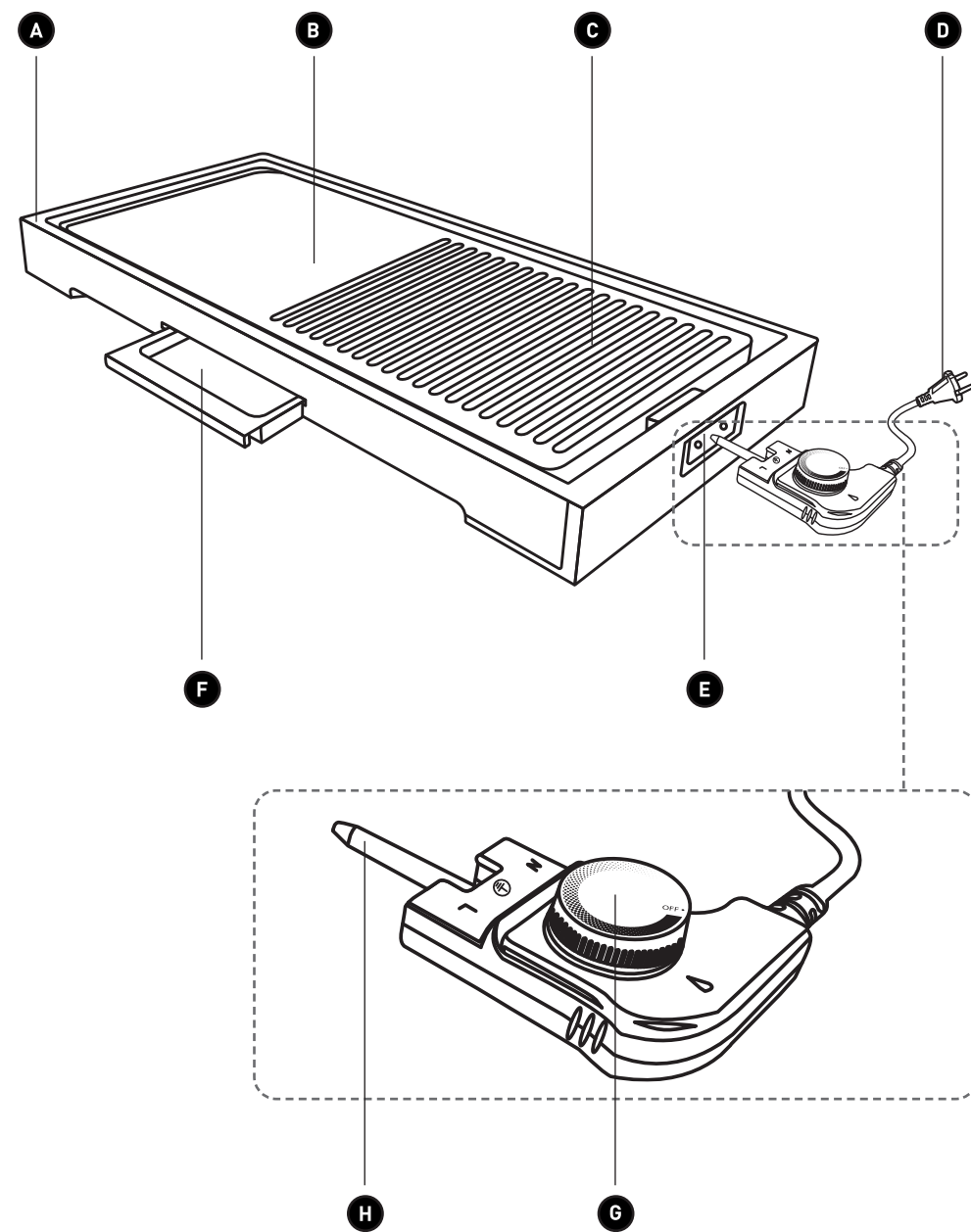
Plancha
Plancha Grill
Elektrische tafelgrill
Plancha

10007011 - CL-PLB

CONSIGNES D'UTILISATION	02
INSTRUCTIONS FOR USE	10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	18
INSTRUCCIONES DE USO	26

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr





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

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation
Conseils et astuces

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>

Composants

- | | |
|------------------------------------|--|
| A Poignée froide au toucher | E Bouton de réglage de la température / Voyant de chauffage |
| B Plaque de cuisson (plate) | F Cordon d'alimentation muni d'une fiche |
| C Prise de la sonde | G Plaque de cuisson (gril) |
| D Connecteur de la sonde | H Bac d'égouttage amovible |

Aperçu de l'appareil

- Déballiez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit à l'exception de la plaque signalétique. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, 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 exclusivement conçu pour la préparation d'aliments. Il est conçu pour être utilisé avec du beurre, du bacon, de la margarine, etc. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

Caractéristiques

Modèle :	10007011 - CL-PLB
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2000-2400 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,0 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	N/A
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant 5 minutes afin d'éliminer tous les résidus de production (→ Utilisation). Cette opération permet d'éliminer les résidus issus du processus de fabrication.
- En raison du processus de fabrication, l'appareil est susceptible d'émettre une légère odeur de brûlé lors de sa première mise sous tension. Il s'agit d'un phénomène normal n'indiquant pas un défaut de fabrication ou un danger.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation

- 1 Placez le socle sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
Distance minimale par rapport à d'autres objets : 15 cm
- 2 Placez le bac d'égouttage dans l'appareil.
- 3 Branchez le connecteur de la sonde sur la prise.



ATTENTION

Avant de brancher le connecteur de la sonde, veillez à positionner le bouton de réglage de la température sur **OFF**.



Remarque : lors de la première utilisation, appliquez une petite quantité d'huile sur les plaques de cuisson, puis essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier absorbante.

- 4 Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
- 5 **Mise sous tension :** réglez le thermostat du régulateur de la température sur le réglage souhaité. Le voyant de fonctionnement s'allume.
- 6 **Laissez l'appareil préchauffer. Pour contrôler la température, ne tentez jamais de toucher la zone de cuisson.**

Préparation des aliments

- Une fois la température définie atteinte, le voyant de fonctionnement s'éteint. L'appareil est à présent prêt à l'emploi.

- Pendant le fonctionnement, le voyant de fonctionnement s'allume et s'éteint continuellement afin de maintenir la température définie.
- Placez les aliments sur la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson	Convient aux
Plate	Œufs, lard, oignons, champignons, tomates
Gril	Viandes, poissons (la graisse s'égoutte à travers le gril dans le bac à graisse et permet ainsi une cuisson saine et sans graisse)

- 7 Mise hors tension :** après utilisation, positionnez le bouton de réglage de la température sur **OFF**.
- 8** Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- 9** Débranchez la sonde de réglage de la température de la prise de courant.

Laissez l'appareil refroidir complètement, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques !



Remarque : afin de protéger le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson, utilisez toujours un outil en plastique ou en bois pour retirer les aliments.



ATTENTION – RISQUE DE BRÛLURES !

Pendant le préchauffage ou le refroidissement, ne tentez jamais de toucher la surface de cuisson pour vérifier la température.

Conseils et astuces

- Cet appareil est conçu pour la cuisson de légumes, de viandes ou de poissons. Remarque : la margarine « légère » ainsi que diverses huiles végétales (huile d'olive pressée à froid, huile de chardon, de lin, de germe de blé, de germe de maïs, de sésame, de noix, de noisette) ne conviennent pas pour le grillage.
- Contrôlez la température à l'intérieur des aliments grillés à l'aide d'un thermomètre à viande.

- Avant de procéder au grillage, faites mariner la viande pendant un certain temps, afin de la rendre plus tendre et d'accélérer le grillage. Par exemple, du vin rouge, du jus de papaye, d'ananas ou de pamplemousse frais, du vinaigre, du babeurre ou de la crème sont adaptés comme liquide de base pour réaliser la marinade. Ajoutez diverses herbes et épices pour relever le goût.
- N'ajoutez pas de sel à la marinade afin de ne pas extraire d'eau de la viande. La viande doit être entièrement immergée dans la marinade.
- Assurez-vous toujours que les aliments grillés sont entièrement cuits.
- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson, retirez les aliments grillés à l'aide d'un outil en plastique ou en bois.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, veillez à mettre l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant. Laissez-le refroidir complètement, hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie !
RISQUE DE BRÛLURES !
- N'utilisez pas de détergents récurants ou abrasifs ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ceux-ci sont susceptibles d'endommager la surface.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus d'aliments.



ATTENTION

- Au besoin, essuyer la sonde de température à l'aide d'un chiffon humidifié.
- En cours de nettoyage, ne laissez aucun liquide pénétrer dans la prise de la sonde.

Nettoyage du cadre en bambou

- Ne plongez pas le cadre en bambou dans l'eau. Ne nettoyez pas le cadre en bambou au lave-vaisselle. Essuyez uniquement le cadre en bambou à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage des plaques de cuisson

- Retirez les résidus alimentaires à l'aide d'un chiffon doux humide ou de serviettes en papier.
- Pour les résidus tenaces, une petite quantité d'huile de cuisine versée dessus suffit pour les ramollir.
- Nettoyez le produit à l'aide d'une éponge souple non abrasive et d'une petite quantité de détergent.

- Rincez à l'eau propre et séchez soigneusement ensuite.
- Frottez une petite quantité d'huile de cuisine sur la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon.

Nettoyage du bac d'égouttage

10 Retirez le bac d'égouttage de l'appareil.

- Videz le bac d'égouttage, puis jetez les résidus d'huile dans le respect de l'environnement.
- Nettoyez-le à l'aide d'une petite quantité de détergent doux.
- Rincez-le, puis séchez-le entièrement. Insérez-le à nouveau

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage afin d'y ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une période prolongée.

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

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Use
Tips and tricks

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- | | |
|-------------------------------|---|
| A Cool-touch handle | E Temperature control button/Heating indicator |
| B Cooking plate (flat) | F Power cable with plug |
| C Probe socket | G Cooking plate (grill) |
| D Probe connector | H Removable drip tray |

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit except the nameplate. 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 has been designed exclusively to cook food. It has been designed to be used with butter, bacon, margarine, etc. Do not use it for any other purpose.
- Any other use may damage the unit or cause injury.
- The device is designed for indoor use only.

Specifications

Model:	10007011 - CL-PLB
Operating voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	2000-2400 W
Off mode power consumption:	0.0 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Protection class:	Class I

Before first use

- Before first use, run the unit for 5 minutes to remove all production residues (→ Use). This operation eliminates residues from the manufacturing process.
- Due to the manufacturing process, the unit is likely to emit a faint burning smell when first turned on. This is completely normal and does not mean that there is a manufacturing defect or risk present.
- Clean the unit and accessories (→ Cleaning and maintenance).

Use

- 1 Place the base on a flat, stable, dry and heat-resistant surface.
Minimum distance from other objects: 15 cm
- 2 Position the drip tray in the unit.
- 3 Connect the probe connector to the socket.



CAUTION

Before connecting the probe connector, be sure to position the temperature control button to **OFF**.



Note: When using for the first time, apply a small amount of oil to the cooking plates, then wipe it off with absorbent kitchen roll.

- 4 Connect the power plug to an appropriate mains socket.
- 5 **Turning on the unit:** Set the temperature control thermostat to the desired setting. The operation indicator will light up.
- 6 **Let the unit heat up. To check the temperature, never attempt to touch the cooking area.**

Preparing food

- Once the set temperature has been reached, the operation indicator will turn off. The unit is now ready for use.
- During use, the operation indicator will continually turn on and off to maintain the set temperature.
- Place the food on the cooking plate.

Cooking plate	Suitable for
Flat	Eggs, bacon, onions, mushrooms and tomatoes
Grill	Meat and fish (fat drips through the grill into the grease tray and thus promotes healthy, fat-free cooking)

7 Turning off the unit: After use, turn the temperature control knob to **OFF**.

8 Unplug the power plug from the mains socket.

9 Unplug the temperature control probe from the mains socket.

Let the unit cool down completely, out of the reach of children and pets!



Note: To protect the cooking plates' non-stick coating, always use a plastic or wooden utensil to remove food.



CAUTION – RISK OF BURNS!

While the unit is heating up or cooling down, never attempt to touch the cooking surface as a way of checking its temperature.

Tips and tricks

- This unit has been designed to cook vegetables, meat and fish. Note: “light” margarine, in addition to various vegetable oils (cold-pressed olive oil, thistle oil, linseed oil, wheat germ oil, corn germ oil, sesame oil, walnut oil, hazelnut oil, etc.), are not suitable for grilling.
- Check the internal temperature of the food being grilled with a meat thermometer.
- Before grilling, leave the food to marinate for a certain length of time in order to make it more tender and speed up the grilling process. Red wine, fresh papaya, pineapple or grapefruit juice, vinegar, buttermilk and cream are examples of base liquids suitable for making a marinade. Add various herbs and spices to enhance the taste.
- Do not add salt to the marinade in order to not extract the water from the meat. The meat should be completely submerged in the marinade.
- Always make sure that grilled foods are fully cooked.
- To avoid damaging the cooking plate's non-stick coating, use a plastic or wooden utensil to remove the grilled food.

Cleaning and maintenance



WARNING

- Before proceeding with any cleaning operations, make sure that the unit has been turned off and unplugged from the mains socket. Let it cool down completely, out of the reach of children and pets! **RISK OF BURNS!**
- Do not use scouring products, abrasive cleaners or sharp objects to clean the unit as these could damage the surface.

- Clean the unit after each use to prevent any food residue from accumulating.



CAUTION

- If necessary, wipe the temperature probe with a damp cloth.
- When cleaning, do not let any liquid enter the probe socket.

Cleaning the bamboo frame

- Do not immerse the bamboo frame in water. Do not put the bamboo frame in the dishwasher. Only wipe the bamboo frame with a damp cloth.

Cleaning the cooking plates

- Remove any food residue with a soft, damp cloth or kitchen roll.
- When dealing with stubborn residue, pouring a small amount of cooking oil over it is usually enough to soften it.
- Clean the product with a soft, non-abrasive sponge and a small amount of washing-up liquid.
- Rinse with clean water and then dry thoroughly.
- Use a cloth to rub a small amount of cooking oil over the cooking plate.

Cleaning the drip tray

10 Remove the drip tray from the unit.

- Empty the drip tray, then dispose of the oil residue in an environmentally-friendly manner.
- Clean it with a small amount of mild detergent.
- Rinse it, then dry it completely. Insert it again

Storage

- Always unplug 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 whenever you do not plan on using it for a long 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



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Bediening
Advies en nuttige tips

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- | | |
|----------------------------------|---|
| A Cool touch handgreep | E Temperatuurregelaar /
Werksingscontrolelampje |
| B Kookplaat (plat) | F Snoer met stekker |
| C Sondehouder | G Kookplaat (grill) |
| D Aansluitstuk voor sonde | H Uitneembare lekbak |

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product, behalve het typeplaatje. Controleer of het volledig is en zich in een goede staat bevindt. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantenservice.
- Houd alle verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is alleen ontworpen voor het bereiden van etenswaren. Het is ontworpen om te worden gebruikt met boter, spek, margarine, etc. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.
- Het apparaat is alleen ontworpen voor gebruik binnenshuis.

Specificaties

Model:	10007011 - CL-PLB
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Stroomverbruik:	2000-2400 W
Stroomverbruik in uit-modus:	0,0 W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	NVT
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Voor ingebruikname, schakel het apparaat gedurende 5 minuten in om eventuele fabricageresten te verwijderen (→ Bediening). Deze procedure verwijdert eventuele fabricageresten.
- Het apparaat kan, omwille van het fabricageproces, een lichte brandgeur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en wijst niet op een defect of gevaar.
- Reinig het apparaat en de accessoires (→ Reiniging en onderhoud).

Bediening

- 1 Plaats het apparaat altijd op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
Minimale afstand tot andere voorwerpen: 15 cm
- 2 Breng de lekbak in het apparaat aan.
- 3 Stop de penstekker in de aansluiting van het apparaat.



OPGELET

Voordat u de penstekker in de aansluiting steekt, stel de temperatuurregelaar in op de stand **OFF**.



Opmerking: Bij ingebruikname, breng een beetje olie op de bakplaten aan en veeg het vervolgens open met een vel keukenpapier.

- 4 Steek de stekker in een gepast stopcontact.
- 5 **Inschakelen:** Stel de temperatuurregelaar van de thermostaat in op de gewenste stand. Het werkingscontrolelampje brandt.
- 6 **Laat het apparaat voorverwarmen. Raak het bakoppervlak nooit aan om de temperatuur te controleren.**

De levensmiddelen bereiden

- Het werkingscontrolelampje dooft zodra de geselecteerde temperatuur wordt bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Het werkingscontrolelampje gaat afwisselend aan en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.

- Leg de etenswaren op de bakplaat.

Kookplaat	Geschikt voor
Plat	Eieren, spek, ui, champignons, tomaten
Grill	Vlees, vis (het vet druppelt van de grill in de lekbak, voor een gezond bakproces zonder vet).

- Uitschakelen:** Stel de temperatuurregelaar na gebruik in op de stand **OFF**.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de penstekker van de temperatuurregelaar uit de aansluiting van het apparaat.
Laat het apparaat volledig afkoelen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren!



Opmerking: Om de antiaanbaklaag van de bakplaten te beschermen, verwijder de etenswaren altijd met een kunststof of houten keukengerei.



OPGELET – Risico op brandwonden!

Tijdens het opwarmen en afkoelen, raak het bakoppervlak nooit aan om de temperatuur te controleren.

Advies en nuttige tips

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van groente, vlees of vis. Opmerking: "light" margarine en verschillende plantaardige oliën (koudgeperste olijf-, distel-, lijnzaad-, tarwekiem-, maïskiem-, sesam-, walnoot- of hazelnootolie) zijn niet geschikt om etenswaren te grillen.
- Controleer de temperatuur binnenin de gegrild etenswaren met behulp van een vleesthermometer.
- Alvorens te grillen, marineer het vlees gedurende enige tijd om het malser te maken en het grillen te versnellen. Bijv. rode wijn, vers papaja-, ananas of pompelmoessap, azijn, karnemelk of room is ideaal om als basisvloeistof voor uw marinade te dienen. Voeg verschillende kruiden naar wens toe.
- Voeg geen zout aan uw marinade toe om het onttrekken van water uit het vlees te vermijden. Het vlees moet volledig in de marinade zijn ondergedompeld.
- Zorg dat de gegrilde etenswaren altijd goed zijn doorbakken.
- Om schade aan de antiaanbaklaag van de bakplaten te vermijden, verwijder de gegrilde etenswaren met een kunststof of houten keukengerei.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Vóór reiniging, schakel het apparaat uit en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren! **RISICO OP BRANDWONDEN!**
- Reinig het apparaat niet met schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om schade aan de buitenkant te vermijden.

- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van etensresten te vermijden.



OPGELET

- Indien nodig, veeg de penstekker schoon met een vochtige doek.
- Zorg er tijdens het reinigen voor dat er geen vloeistof de aansluiting voor de penstekker binnendringt.

Het bamboe frame reinigen

- Dompel het bamboe frame niet in water. Stop het bamboe frame niet in de vaatwasmachine. Veeg het bamboe frame alleen schoon met een vochtige doek.

De bakplaten reinigen

- Verwijder de etensresten met een vochtige zachte doek of keukenpapier.
- Voor hardnekkige etensresten, breng een beetje spijsolie aan om de resten zacht te maken.
- Maak het product schoon met een zachte niet-schurende spons en een beetje afwasmiddel.

- Spoel met schoon water en veeg vervolgens droog.
- Breng een beetje spijsolie op de bakplaat aan met behulp van een doek.
- Wrijf een beetje spijsolie op de bakplaat met behulp van een doek.

De lekbak reinigen

- 10 Verwijder de lekbak uit het apparaat.
- Leeg de lekbak en gooi de resterende olie vervolgens op een milieuvriendelijke manier weg.
- Reinig met een beetje afwasmiddel.
- Spoel en veeg dan grondig droog. Breng de bak opnieuw op de juiste plaats aan.

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

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso
Indicaciones y recomendaciones

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Conservar el dispositivo

Componentes

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A Asa fría al tacto | E Botón de ajuste de la temperatura / Indicador de calentamiento |
| B Placa de cocción (plana) | F Cable de alimentación con enchufe |
| C Montura para la sonda | G Placa de cocción (parrilla) |
| D Conector de la sonda | H Bandeja recoge grasa extraíble |

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del producto excepto la placa de características. Controle que el aparato reúne todas las condiciones establecidas y se encuentra en perfecto estado. Si el aparato está dañado o no funciona correctamente, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o servicio posventa.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. Se ha diseñado para utilizar con mantequilla, grasa, margarina, etc. No la utilice para otros fines.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o provocar lesiones.
- El aparato está diseñado para un uso exclusivo en el interior.

Características

Modelo:	10007011 - CL-PLB
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo eléctrico:	2000-2400 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	N/A
Tipo de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, deje funcionar el aparato durante 5 minutos para eliminar todos los residuos de la fabricación (→ Uso). Con estas medidas se eliminarán los restos generados en el proceso de fabricación.
- Debido al proceso de fabricación, el aparato puede emanar un ligero olor a quemado al utilizarse por primera vez. Se trata de un fenómeno normal que no indica ningún tipo de fallo de fabricación o peligro.
- Limpie el aparato y los accesorios (→ Mantenimiento y limpieza).

Uso

- 1 Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, estable, seca y resistente al calor.
Distancia mínima en comparación con otros objetos: 15 cm
- 2 Coloque la bandeja recogegrasa en el aparato.
- 3 Enchufe el conector de la sonda a la toma.



ATENCIÓN

Antes de enchufar el conector de la sonda, ajuste el botón de la temperatura a **OFF**.



Nota: durante el primer uso, aplique una pequeña cantidad de aceite en las placas de cocción y, a continuación, límpielas con una servilleta de papel absorbente.

- 4 Enchufe el cable a una toma de corriente adecuada.
- 5 **Encendido:** ajuste el termostato de la temperatura a la posición deseada. El indicador de funcionamiento se ilumina.
- 6 **Deje que el dispositivo se precaliente. Nunca toque la plancha para comprobar la temperatura.**

Preparación de los alimentos

- Una vez alcanzada la temperatura, el indicador de funcionamiento se apaga. El aparato está ahora preparado para ser utilizado.

- Durante el funcionamiento, el indicador de funcionamiento se enciende y se apaga continuamente con el objetivo de mantener la temperatura definida.
- Vierta los alimentos en la plancha.

Placa de cocción	Adecuada para
Placa	Huevos, tocino, cebolla, champiñones, tomates
Parrilla	Carnes, pescado (la grasa gotea a través de la parrilla hacia la bandeja recogegrasa para que la cocción sea más saludable y sin grasas)

7 Apagado: después del uso, ajuste el botón de la temperatura en la posición **OFF**.

8 Desconecte el cable de alimentación del enchufe.

9 Desenchufe la sonda de ajuste de la temperatura de la toma de corriente.

¡Deje enfriar el aparato completamente y fuera del alcance de los niños y mascotas!



Nota: para proteger el revestimiento antiadhesivo de las placas de cocción, utilice siempre una herramienta de plástico o de madera para retirar los alimentos.



ATENCIÓN – ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Durante el precalentamiento o enfriamiento, nunca toque la superficie de cocción para comprobar la temperatura.

Indicaciones y recomendaciones

- Este aparato se ha diseñado para la cocción de legumbres, carnes o pescados. Nota: la margarina «ligera» así como varios aceites vegetales (aceite de oliva prensado en frío, aceite de cardo, de lino, germen de trigo, germen de maíz, sésamo, nuez, avellana) no son adecuados para la parrilla.
- Controle la temperatura del interior de los alimentos con un termómetro para carne.
- Antes de asarla, marine la carne durante cierto tiempo para que sea más tierna y para acelerar el asado. Por ejemplo, vino tinto, zumo de papaya, piña o pomelo frío, vinagre, suero de leche o nata son aptos como líquido de base para la marinada. Añada las diferentes hierbas y especias a su gusto.
- No añada sal a la marinada para evitar extraer el agua de la carne. La carne debe estar completamente cubierta por el marinado.
- Asegúrese siempre de que los alimentos de la plancha están completamente cocidos.
- Para evitar dañar el revestimiento antiadhesivo de la placa de cocción, retire los alimentos asados con una herramienta de plástico o madera.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

- Antes de llevar a cabo la limpieza asegúrese de que el aparato está apagado. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. ¡Deje enfriar el dispositivo fuera del alcance de los niños y mascotas! **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**
- Para llevar a cabo la limpieza, no utilice productos de limpieza abrasivos o afilados, así como objetos puntiagudos, ya que podrían dañar el aparato.

- Limpie el dispositivo después de cada uso para evitar una acumulación de restos de comida.



ATENCIÓN

- Si fuera necesario, limpie la sonda de temperatura con un paño húmedo.
- Durante la limpieza, no deje que se introduzcan líquidos en el enchufe de la sonda.

Limpieza de la estructura de bambú

- No sumerja la estructura de bambú en agua. No limpie la estructura de bambú en el lavavajillas. Limpie la estructura de bambú con un paño húmedo.

Limpieza de las placas de cocción

- Retire los residuos alimentarios con un paño suave húmedo o un trozo de papel de cocina.
- Vierta unas gotas de aceite sobre los restos resistentes con el fin de ablandarlos.
- Limpie el producto con una esponja suave no abrasiva y una pequeña cantidad de detergente.
- Enjuague con agua limpia y a continuación, seque cuidadosamente.

- Reparta un poco de aceite sobre la plancha con un paño.
- Utilice un paño para aplicar una ligera película de aceite sobre la placa de cocción antes de proceder a guardarla.

Limpieza de la bandeja recoge grasa

- 10 Retire la bandeja recoge grasa del aparato.
- Vacíe la bandeja recoge grasa y deseche los residuos de aceite respetando el medio ambiente.
- Limpie la cubeta colectora de aceite con un poco de detergente suave.
- Enjuáguela y séquela completamente. Vuelva a colocar la cubeta colectora de aceite en la bandeja.

Conservar el dispositivo

- 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.

