

GRIL VIANDE PANINI

My Perfect Grill

SYCK-G018



FR – NOTICE D'UTILISATION

EN – USER INSTRUCTIONS

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANLEITUNG

IT - ISTRUZIONI PER L'USO

FR – NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Toute l'équipe SENYA vous remercie pour votre commande et pour la confiance que vous portez sur la marque Senya.

Conditions de garantie

A compter du 1er janvier 2016, SENYA garantit le bon fonctionnement de ses produits pendant une durée de 2 ans à partir de la date d'achat. La garantie de tout achat ayant eu lieu avant cette date est valable 1 an. Cette garantie s'applique exclusivement aux produits utilisés à des fins domestiques. Toute autre utilisation dans le cadre d'un usage professionnel par une personne physique ou morale exclut toute application de la garantie. Ce produit est garanti 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 normale du produit.

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 5 ans. Vous pouvez trouver les accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya en vente chez notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou votre pièce détachée n'est pas disponible, nous vous invitons à contacter notre service SAV au service-client@senya.fr.

Avis client

Si vous êtes satisfait(e) de votre produit, nous vous invitons à déposer un avis sur le site où vous avez passé votre commande pour aider d'autres utilisateurs à faire leur choix. Dans le cas où votre produit ne vous donnerait pas entière satisfaction, nous vous invitons à nous écrire à l'adresse mail service-client@senya.fr avant de laisser un avis négatif. Notre service client sera à votre écoute pour toutes réclamations ou préconisations afin de vous satisfaire et d'améliorer nos produits.

Politique sur le Bisphénol A



Tous nos produits Senya sont développés avec le plus grand soin pour satisfaire toutes les législations européennes. Nos laboratoires partenaires contrôlent de manière très stricte chaque production afin de garantir à nos produits une conformité aux exigences de sécurité électrique, de compatibilité électromagnétique, de limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses et de contact alimentaire pour les produits liés à l'alimentation. De ce fait, tous nos produits sont en accord avec la réglementation en vigueur sur Bisphénol A (BPA).

I- CONSIGNES DE SECURITE

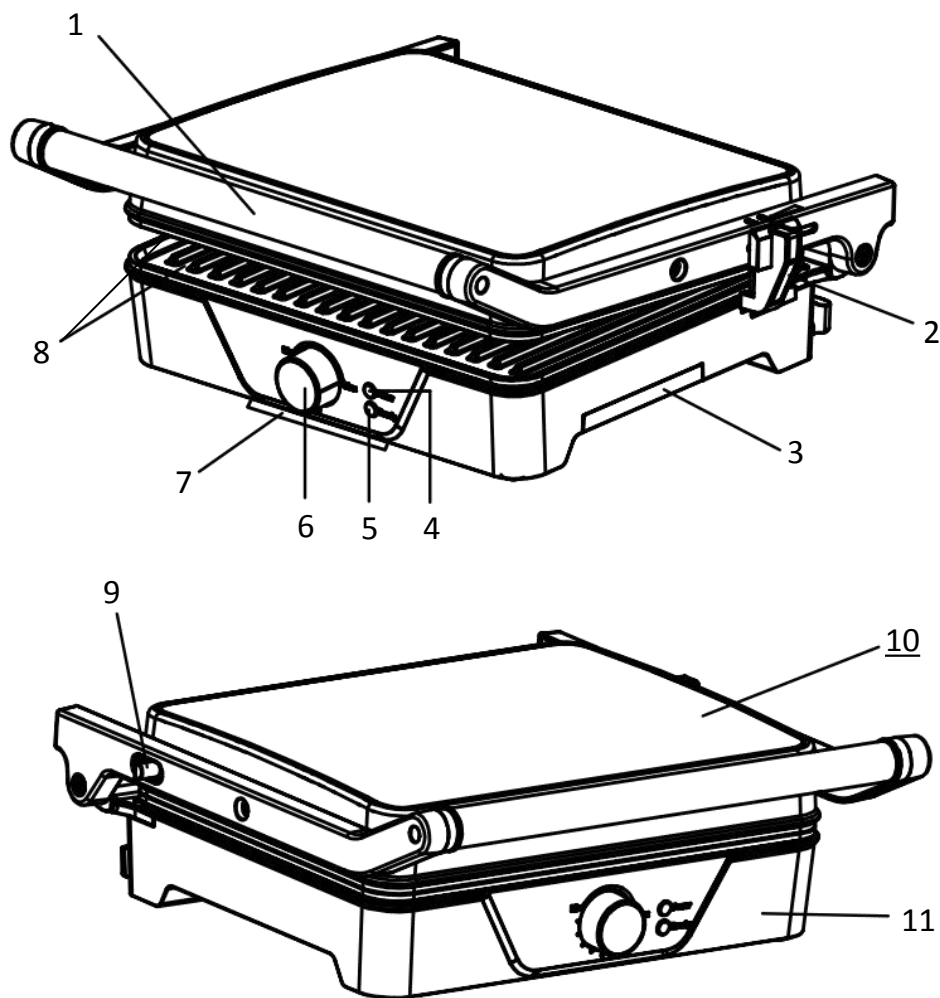
1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtels.
3. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
4. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
5. Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'y entrave.
6. Placez l'appareil sur une surface bien stable. Ne pas encastrer l'appareil.

7. Gardez l'appareil et le cordon loin d'une source de chaleur, du soleil, de l'eau, de l'humidité, des arêtes vives, etc.
8. Débranchez la prise du courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
9. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
11. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber.
12. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
14. En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil (notamment les surfaces en contact avec les aliments), référez-vous au paragraphe « entretien et stockage » de cette notice.

15. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
18. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
19. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
20. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1	Poignée : pour poser ou fermer les plaques de grill.	
2	Support à hauteur fixe : Réglez la hauteur des plaques de grill en fonction des aliments.	
3	Bac à graisse : collecte l'excès de graisse et d'eau	
4	Voyant d'alimentation : indication de la mise sous tension	
5	Voyant "Prêt" : Le voyant est allumé pendant la montée en température, sinon il est éteint	
6	Bouton de thermostat : Réglez les différentes températures pour une meilleure cuisson.	
7	Support inclinable : Facilite la collecte des graisses.	
8	Plaques de grill supérieure et inférieure : éléments chauffants.	
9	Verrouillage de la rotation : Poussez-le pour faire pivoter le plateau supérieur de 180 degrés	
10	Plateau supérieur	11 Plateau inférieur

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 grill électrique
- 1 manuel d'instructions

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Plaque de revêtement anti-adhésif pour un nettoyage facile
- Bouton de thermostat réglable
- Système de charnière flottante s'ajustant automatiquement à toute hauteur
- Voyant d'alimentation et Voyant « prêt »
- Ouverture à 180° pour un grill de table.
- Support inclinable pour faciliter la collecte des graisses.
- Avec bac à graisse
- Poignée sécurisée Cool-Touch
- Taille de la plaque de grill : 30x24cm
- Puissance: 240-240V 2000W

III- UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.
2. Retirer tous les emballages.
3. Nettoyer les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillé.
4. Ne jamais plonger intégralement l'appareil dans l'eau ou au lave-vaisselle.
5. Sécher avec un chiffon ou une serviette en papier.

III.2 FONCTIONNEMENT

Cet appareil peut être utilisé comme grill électrique ou grill de table.

- Grill électrique : Placez les aliments entre les plaques pour les cuire, ce qui permet de cuire rapidement les deux côtés des aliments.
- Grill de table : Ouvrez le grill à 180 degrés. Il convient à plusieurs personnes ou à la cuisson de différents aliments en même temps.

III.2.1 Pour utiliser le Grill électrique

1. Placez l'appareil sur une table plane.

2. Gardez la plaque supérieure et la plaque inférieure fermées, et maintenez le bouton du thermostat en position d'arrêt "ARRÊT".
3. Branchez la prise de courant, les voyants d'alimentation s'allument. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée. Le voyant « Prêt » s'allume également et la machine commence à préchauffer. Lorsque le voyant « Prêt » s'éteint, le préchauffage est terminé.

Note:

- *Lors de la première utilisation, il y aura une légère odeur et un peu de fumée provenant de l'intérieur de la machine. Ceci est normal avec ce type d'appareil. Cela n'a aucun effet sur la sécurité de votre appareil.*
 - *Réglez la température du thermostat en fonction des différents aliments. La position de MIN à MAX indique différents niveaux de température, de la plus basse à la plus élevée.*
 - *Ne touchez jamais directement la plaque avec la main car elle est très chaude !*
4. Placez les aliments sur la plaque de grill inférieure et posez la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec les aliments.

Remarque :

- *Placez les aliments au milieu de la plaque afin que les plaques supérieure et inférieure puissent entrer en contact avec eux de manière plus uniforme.*
 - *Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments en même temps, vous devez vous assurer que la hauteur des aliments est la même.*
 - *La cuisson doit être surveillée, la position du bouton du thermostat et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Le temps réel dépend de la taille et de l'épaisseur des aliments.*
5. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'une spatule en bois. N'utilisez jamais d'outils en métal ou un couteau car ils pourraient endommager les plaques de grill.
 6. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

III.2.2 Pour utiliser le grill de table

1. Placez la machine sur une table plane.
2. Appuyez sur le verrouillage de rotation avec une main, pendant que l'autre main tient la poignée et déplie complètement le plateau supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à un angle de 180 degrés
3. Réglez le bouton du thermostat sur la position « ARRÊT ».
4. Branchez la prise de courant, le voyant d'alimentation s'allume. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée et le voyant « Prêt » s'allume ; la machine commence à préchauffer. Lorsque le voyant « Prêt » s'éteint, le préchauffage est terminé.

Remarque :

- *Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et un peu de fumée. C'est normal avec ce type d'appareil. Cela n'a aucun effet sur la sécurité de votre appareil.*

➤ **Réglez la température du thermostat en fonction des différents aliments. La position de MIN à MAX indique différents niveaux de température, de la plus basse à la plus élevée.**

➤ **Ne touchez jamais directement la plaque avec la main car elle est très chaude !**

5. Placez les aliments sur la plaque de grill.

Remarque :

➤ **Faites cuire des aliments différents sur des plaques de grill différentes pour éviter d'altérer le goût. Par exemple, la viande est placée sur une plaque, et les légumes sur une autre.**

➤ **La cuisson doit être surveillée, la position du thermostat et le temps de grill sont donnés à titre indicatif. Le temps réel dépend de la taille et de l'épaisseur des aliments.**

6. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'une spatule en bois. N'utilisez jamais d'outils en métal ou un couteau car ils pourraient endommager les plaques de grill.

7. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Réglage du thermostat:

Nourriture	Grill électrique		Grill de table	
	Niveau de température	Temps de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson
Steak / boeuf	2	2-4 min	2	De chaque côté:3-5 min
agneau	3	5-7 min	3	De chaque côté:7-9 min
Poitrine de poulet	3	6-8 min	3	De chaque côté:10-12 min
Filet de porc	3	4-6 min	3	De chaque côté:5-8 min
Poisson	3	6-8 min	3	De chaque côté:10-12 min
Légumes	2	2-3 min	2	4-6 min
Hamburger / Panini	3	3-5 min	3	De chaque côté:5-8 min

Noter:

1. Le niveau de température «1» est d'environ 50°C, ne convient que pour garder les aliments au chaud.
2. Le niveau de température de «2» est d'environ 150°C.
3. Le niveau de température de «3» est d'environ 220°C.

IV- ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir pendant 1 heure.

2. Essuyez les plaques de grill avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement. Ne pas éclabousser d'eau directement sur les plaques de grill ou les mettre au lave-vaisselle pour les nettoyer.

3. Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
4. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
5. Toujours vous assurer que l'appareil est froid et sec avant de le ranger.
6. Enroulez le cordon
7. L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place.

V- TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE



Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays Européens disposant de systèmes de collecte sélective. Le symbole, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur. Le matériau d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matières recyclables.

EN – USER MANUAL

Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

WARRANTY AND AFTER-SALES

Everyone at SENYA thanks you for your order and for the confidence you have in the Senya brand.

Warranty conditions

As of 1 January 2016, SENYA guarantees the proper functioning of its products for a period of 2 years from the date of purchase. The warranty of any purchase made before that date is valid for 1 year. This warranty only applies to products used for domestic purposes. Any other use in the context of professional use by a natural or legal person excludes any application of the warranty. This product is guaranteed against any failure resulting from faulty workmanship or materials. This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, incorrect use or normal wear and tear of the product.

Availability of spare parts

Senya has spare parts for its products for a 5-year period. You can find accessories and spare parts for your Senya products sold by our partner Cdiscount. If your accessory or spare part is not available, please contact our after-sales service at service-client@senya.fr.

Customer reviews

If you are satisfied with your product, please submit a review on the website where you placed your order to help other users make their choice. If you are not totally satisfied with your product, please write to us at this email address service-client@senya.fr before leaving a negative review. Our customer service will listen to your complaints or recommendations in order to satisfy you and improve our products.

Bisphenol A Policy



All our Senya products are developed with great care to meet all European legislation. Our partner laboratories strictly control each production to ensure that our products comply with the requirements for electrical safety, electromagnetic compatibility, limitation of use of certain hazardous substances and food contact for food-related products. All our products are therefore compliant with the current regulations on Bisphenol A (BPA).

I- SECURITY INSTRUCTIONS

1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
2. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:-staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;-farm houses;-by clients in hotels, motels and other residential type environments;-bed and breakfast type environments.
3. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
4. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
5. Should you need an extension, use an earthed extension cord, taking care that there is no risk of tripping or the cord catching.
6. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
7. Keep the appliance and the cord away from heat sources, sunshine, water, moisture, sharp edges, etc.
8. Always disconnect the plug from the power outlet when you do not use the appliance.
9. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.
10. Do not leave the appliance unattended during operation.
11. Do not use the appliance :
 - if the plug or the power cord are damaged.
 - if the appliance is in anyway damaged .

➤ if it fell down.

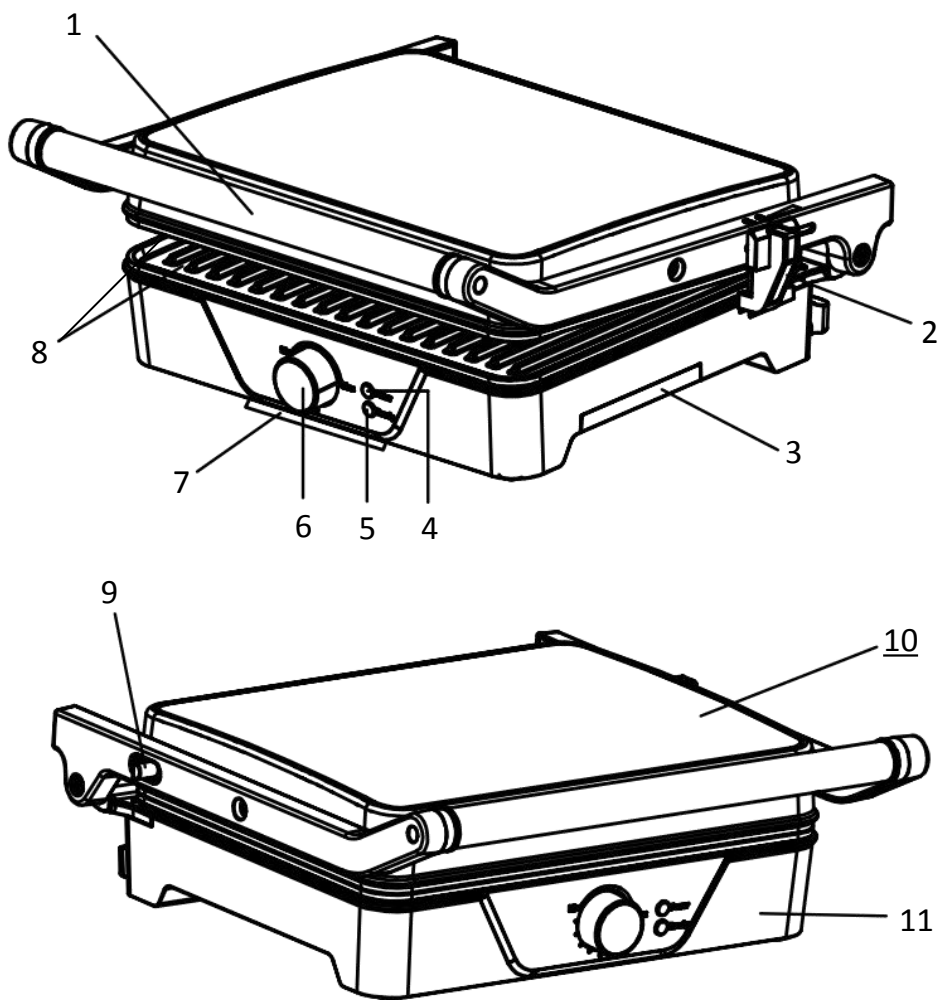
12. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.
13. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
14. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.
15. This appliance is not intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

19. Always unplug the appliance after use and leave to cool completely before cleaning.

20. The outer surface may get hot when the appliance is operating.

II- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Handle: table or close the Grill plates
2	Height fixed stander: Set the height of Grill plates according to food
3	Oil tray: Collect excess grease and water
4	Power light: Power on indication
5	Ready light: The light is on when heating, and in ready state when it is off

6	Thermostat knob: Adjust different temperature for better cooking		
7	Tilt stand: Easier to collect grease.		
8	Upper /Lower Grill plates: Heating element		
9	Rotation lock: Push it to rotate the upper housing for 180 degree angle		
10	Upper housing	11	Lower housing

II.2 PACKAGE CONTENTS

- 1 Contact grill
- 1 instruction manual

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Non-stick coating plate for easy cleaning
- Adjustable thermostat knob
- Floating hinge system automatically adjusts to any height
- Power & Ready lights
- table 180 degree as table grill
- Tilt stander for easier collection grease
- With Oil tray
- Cool-touch safe handle
- Grill plate size: 30x24cm
- Power: 220-240V 2000W

III- USE

III.1 BEFORE THE FIRST USE

1. Carefully read this instruction before use
2. Remove all the packaging.
3. Clean the grill plates using a sponge or a damp cloth.
4. Do not immerse the appliance and do not splash water directly on the Grill plates to clean.
5. Dry with a cloth or a paper towel.

III.2 USING THE APPLIANCE

This appliance can be used as contact grill or table grill.

- Contact grill: Put the food between the grill plates for cooking, it can cook both sides of the food quickly.
- Table grill: Open the grill 180 degree. It is suitable for multiple people or cooking different

foods at same time.

III.2.1 To using the Contact grill

1. Place the machine on a flat table.
2. Keep up plate and down plate close, and keep the thermostat knob at stop position "ARRÊT".
3. Plug in the power socket, the power lights will turn on. Adjust the thermostat knob to the desired temperature position. Now the Ready light will turn on as well and the machine starts to pre-heat. When the Ready light turns off, preheating finishes.

Note:

- *For the first use, there will be a slight smell and some smoke comes from inside machine. This is normal with this type of appliance. This has no effect on the safety of your appliance.*
 - *Set the temperature of the thermostat according to various foods. The position from MIN to MAX indicates different temperature level from low to high.*
 - *Never touch the plate with hand directly as it is very hot!*
4. Put the food on the lower grill plate, and put down the upper grill plate until it contacts with the food.

Note:

- *Put the food in the middle of plate so that the upper and lower grill plate can contact it more evenly.*
 - *When you cooking multiple foods at the same time, you must ensure that the height of foods are the same.*
 - *Cooking should be monitored, the Position of Thermostat knob and Cooking time is just for your reference, actual time depends on the size and thickness of the food.*
5. When the food is cooked, remove the food with a wooden spatula. Never use metal tools or a knife because they may damage the Grill plates.
 6. After finish cooking, unplug the appliance and leave it to cool down.

III.2.2 To using the tableing grill

1. Place the machine on a flat table.
2. Press the Rotation lock with one hand, at the same time another hand holds the handle and fully unfolds the upper housing anticlockwise to 180 degrees angle.
3. Adjust the thermostat knob to the stop position "ARRÊT".
4. Plug in the power socket, the power light turns on. Adjust the thermostat knob to the desired temperature position and the Ready light turns on, machine starts to pre-heat. When the Ready light turns off, preheating finishes.

Note:

- *For the first use, there may be a slight smell and some smoke. This is normal with this type of appliance. This has no effect on the safety of your appliance.*

➤ **Set the temperature of the thermostat according to various foods. The position from MIN to MAX indicates different temperature level from low to high.**

➤ **Never touch the plate with hand directly as it is very hot!**

5. Place the food on the grill plate.

Note:

➤ **Cook different foods on different grill plate to avoid affecting the taste . For example, meat is placed on one grill plate, and vegetables are placed on another one.**

➤ **Cooking should be monitored, the Position of Thermostat knob and the Cooking time is just for your reference, actual time depends on the size and thickness of the foods.**

6. When the food is cooked, remove the food with a wooden spatula. Never use metal tools or a knife because they may damage the Grill plates.

7. After finish cooking , unplug the appliance and leave it cool down.

Thermostat setting:

Food	Contact grill		table grill	
	Temperature level	Cooking time	Temperature level	Cooking time
Steak/beef	2	2-4 min	2	Each side:3-5 min
Lamb	3	5-7 min	3	Each side:7-9 min
Chicken breast	3	6-8 min	3	Each side:10-12 min
Pork fillet	3	4-6 min	3	Each side:5-8 min
Fish	3	6-8 min	3	Each side:10-12 min
Vegetables	2	2-3 min	2	4-6 min
Hamburger/ Panini	3	3-5 min	3	Each side:5-8 min

Note:

1. The temperature level of "1" is about 50°C, only suitable for keeping food warm.
2. The temperature level of "2" is about 150°C.
3. The temperature level of "3" is about 220°C.

IV- ADVICE CARE AND STORAGE

1. Before cleaning, unplug the appliance and leave it to cool down for 1 hour.
2. Wipe the grill plates with damp cloth and dry them thoroughly. Do not splash water directly on the Grill plates or place in dishwasher to clean.
3. Never use a metal sponge or scouring powder, which can damage the grill plate surface.
4. Remove and empty the Oil tray after each use and wash in warm water.
5. To clean the outside of the appliance, use a damp sponge and wipe carefully.

6. Always make sure that the appliance is cold and dry before storing it.
7. The appliance can be stored vertically to save space.

V- TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE



Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system. This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office or your household waste disposal service. The packaging material is recyclable. Eliminate the packaging in an environmentally friendly way and make it available to the recycling collection service.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad. Conserve este manual para futuras referencias.

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

Todo el equipo de SENYA desea darle las gracias por su pedido y por la confianza depositada en la marca Senya.

Condiciones de la garantía

Desde el 1 de enero de 2016, SENYA garantiza el correcto funcionamiento de sus productos durante un periodo de 2 años desde la fecha de compra. La garantía de cualquier compra que se haya realizado antes de dicha fecha es válida solo durante 1 año. Esta garantía se aplica exclusivamente a productos utilizados con fines domésticos. Cualquier otro uso con fines comerciales por parte de una persona física o jurídica invalidará cualquier aplicación de la garantía. Este producto está garantizado contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre los defectos o daños resultantes de una mala instalación, de un uso incorrecto o del propio desgaste por uso del producto.

Disponibilidad de piezas de recambio

Senya dispone de piezas de recambio para sus productos durante un periodo de 5 años. Encontrará también accesorios y piezas de recambio para sus productos de Senya a la venta en nuestro socio Cdiscount. Si su accesorio o pieza de recambio no está disponible, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio postventa enviando un correo electrónico a service-client@senya.fr.

Opinión del cliente

Si está satisfecho/a con su producto, le invitamos a dejar su opinión en nuestra página web o en la que haya realizado su pedido para ayudar a otros usuarios a tomar decisiones. En caso de que su producto no le satisfaga totalmente, le rogamos que nos envíe un correo electrónico a service-client@senya.fr antes de dejar un comentario negativo. Nuestro servicio de atención al cliente tendrá en cuenta todas sus reclamaciones u opiniones para satisfacerle y mejorar nuestros productos.

Política sobre el bisfenol A



Todos los productos de Senya se desarrollan con el mayor cuidado para respetar en todo momento las normativas europeas vigentes. Nuestros laboratorios asociados controlan estrictamente cada producción para garantizar que nuestros productos cumplan con los requisitos en materia de seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética, limitación de uso de determinadas sustancias peligrosas y del contacto con alimentos en aquellos productos relacionados con la alimentación. Por todo ello, nuestros productos cumplen con las regulaciones actuales sobre bisfenol A (BPA).

I- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

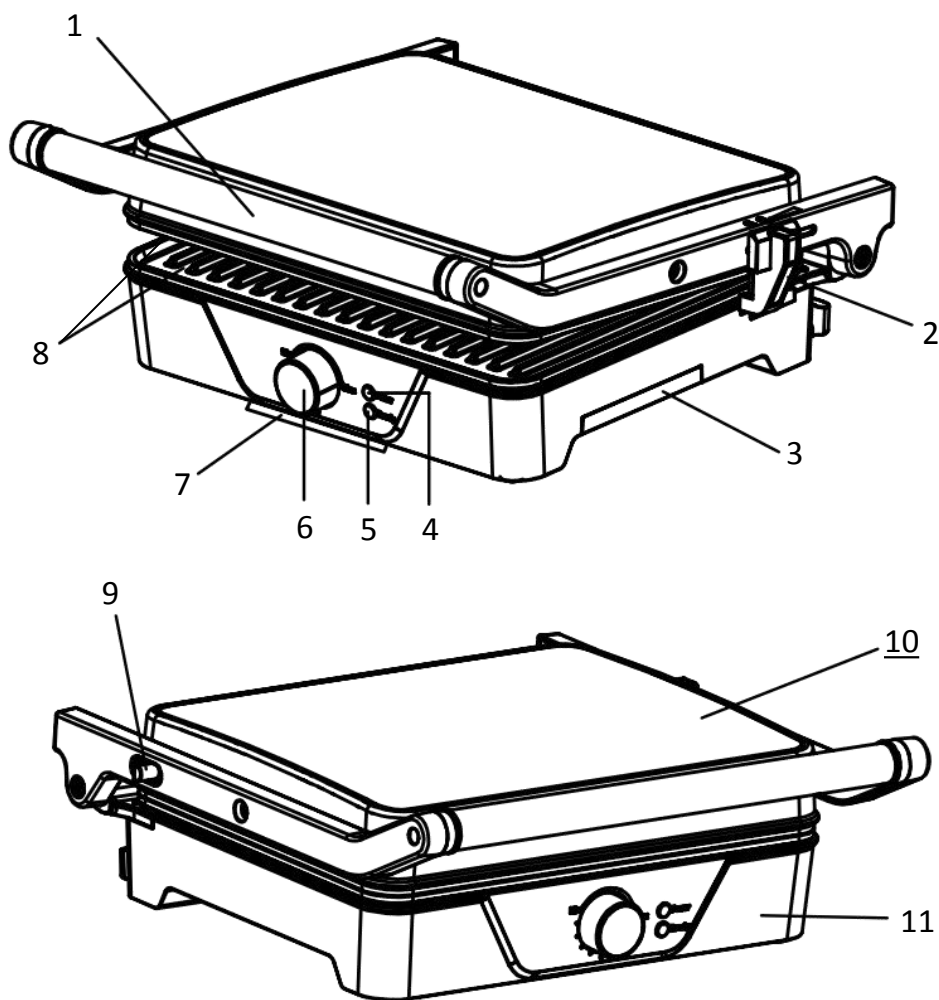
1. Antes de utilizar el aparato compruebe que no presenta ningún daño visible. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.
2. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o análogas como: zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, despachos y otros entornos profesionales;-granjas;-la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;-entornos de tipo casas de huéspedes.
3. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220-240V.
4. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
5. En caso de que sea necesario un prolongador, utilice un prolongador con toma de tierra, teniendo cuidado de que nadie tropiece con él.
6. Colocar el aparato sobre una superficie estable, no encastrarlo.
7. Mantenga el aparato y el cable lejos de fuentes de calor, del sol, del agua, de la humedad, de aristas vivas, etc.
8. Desenchufar la toma cuando no se utiliza el aparato.

9. Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los niños.
10. No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
11. No utilice el aparato en los casos siguientes:
 - si la toma o el cable de alimentación están dañados,
 - si el aparato está dañado de alguna forma cualquiera,
 - si se ha caído.
12. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
13. Es indispensable guardar limpio el aparato, dado que está en contacto directo con la comida.
14. En lo que se refiere a las instrucciones de limpieza del aparato (principalmente las superficies en contacto con los alimentos), consulte el párrafo «mantenimiento y almacenamiento» de estas instrucciones.
15. Este aparato no es apto para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por personas de cualificación técnica similar, con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.

17. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto.
18. Colocar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
19. Desenchufe el aparato siempre después de su utilización y deje que enfríe completamente antes de limpiarlo.
20. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

II- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1	Asa: posicionar o cerrar las placas del grill		
2	Pie de ajuste de altura: Ajustar la altura de las placas del grill en función de los alimentos		
3	Bandeja colectora de aceite: Recolectar el exceso de grasa y agua		
4	Luz de alimentación: Indicación de encendido		
5	Luz Ready («listo»): La luz indica encendido mientras dura el calentamiento y, cuando termina, Ready.		
6	Perilla del termostato: Ajustar una temperatura diferente para una mejor cocción		
7	Soporte inclinable: Recolectar grasa más fácilmente.		
8	Placas superior/inferior del grill: Elemento calentador		
9	Botón de rotación: Pulsarlo para girar en un ángulo de 180° la carcasa superior		
10	Carcasa superior	11	Carcasa inferior

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 Parrilla de contacto
- 1 instrucciones

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Placa de recubrimiento antiadherente para facilitar la limpieza
- Perilla de termostato ajustable
- El sistema de bisagras flotantes se ajusta automáticamente a cualquier altura
- Luces de Alimentación y Ready
- Posicionar a 180° como grill de mesa
- Soporte inclinable para recolectar grasa más fácilmente
- Con bandeja de aceite
- Asa segura de tacto frío
- Tamaño de la placa del grill: 30 x 25 cm
- Potencia: 220-240V 2000W

III- PUESTA EN MARCHA

III.1 PRIMERO USO

1. Lea atentamente y guarde al alcance de la mano las instrucciones de este manual.
2. Retire todos los embalajes.
3. Limpie las placas con una esponja o con un paño mojado.
4. No salpique agua directamente sobre las placas de la parrilla ni las coloque en el lavavajillas para limpiarlas.
5. Seque con un paño o una servilleta de papel.

III.2 FUNCIONAMIENTO

Este aparato se puede utilizar como grill de contacto o de mesa.

- Grill de contacto: Para cocinar, colocar los alimentos entre las placas del grill, así pueden cocinarse rápidamente ambos lados de los alimentos.
- Grill de mesa: Abrir el grill 180°. Es adecuado cuando hay varias personas o para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo.

III.2.1 Para utilizar el Grill de contacto

1. Colocar la máquina sobre una mesa plana.
2. Mantener cerradas las placas superior e inferior y mantener la perilla del termostato en la

posición de parada "ARRÊT".

3. Enchufar la toma de corriente, se encenderán las luces de alimentación. Ajustar la perilla del termostato a la posición de temperatura deseada. Ahora, la luz Ready también se encenderá y la máquina comenzará a precalentar. Cuando se apaga la luz Ready, termina el precalentamiento.

Nota:

- ***Para el primer uso, habrá un leve olor y un poco de humo proveniente del interior de la máquina. Esto es normal con este tipo de aparato. Esto no afecta a la seguridad del aparato.***
 - ***Ajustar la temperatura del termostato de acuerdo con los diversos alimentos. La posición de MIN a MAX indica diferentes niveles de temperatura, de bajo a alto.***
 - ***En ningún caso tocar la placa directamente con la mano, ¡porque está muy caliente!***
4. Colocar los alimentos en la placa inferior del grill y bajar la placa superior del grill hasta que entre en contacto con los alimentos.

Nota:

- ***Poner los alimentos en el centro de la placa de modo que entren en contacto con la placa superior e inferior del grill de manera más uniforme.***
 - ***Al cocinar múltiples alimentos al mismo tiempo, es preciso asegurarse de que los alimentos tienen la misma altura.***
 - ***Es preciso controlar la cocción, ya que el tiempo real depende del tamaño y grosor de los alimentos, dándose sólo como referencia la posición de la perilla del termostato y el tiempo de cocción.***
5. Una vez cocinados los alimentos, retirarlos con una espátula de madera. No utilizar nunca herramientas metálicas ni un cuchillo, ya que podrían dañar las placas del grill.
 6. Una vez finalizada la cocción, desenchufar el aparato y dejarlo enfriar.

III.2.2 Para utilizar el Grill de mesa

1. Colocar la máquina sobre una mesa plana.
2. Pulsar el botón de rotación con una mano, sosteniendo con la otra mano el asa y desplegando completamente la carcasa superior en sentido antihorario hasta un ángulo de 180°.
3. Ajustar la perilla del termostato a la posición de parada "ARRÊT".
4. Enchufar la toma de corriente, se enciende la luz de alimentación. Ajustar la perilla del termostato a la posición de temperatura deseada y se enciende la luz Ready, la máquina comienza a precalentar. Cuando se apaga la luz Ready, termina el precalentamiento.

Nota:

- ***Para el primer uso, puede haber un leve olor y un poco de humo. Esto es normal con este tipo de aparato. Esto no afecta a la seguridad del aparato.***
- ***Ajustar la temperatura del termostato de acuerdo con los diversos alimentos. La posición de***

MIN a MAX indica diferentes niveles de temperatura, de bajo a alto.

➤ **En ningún caso tocar la placa directamente con la mano, ¡porque está muy caliente!**

5. Colocar los alimentos en la placa del grill.

Nota:

➤ **Cocinar diferentes alimentos en diferentes placas del grill para que no se vea afectado el sabor. Por ejemplo, la carne se coloca en una placa del grill, y las verduras en otra.**

➤ **Es preciso controlar la cocción, ya que el tiempo real depende del tamaño y grosor de los alimentos, dándose sólo como referencia la posición de la perilla del termostato y el tiempo de cocción.**

6. Una vez cocinados los alimentos, retirarlos con una espátula de madera. No utilizar nunca herramientas metálicas ni un cuchillo, ya que podrían dañar las placas del grill.

7. Una vez finalizada la cocción, desenchufar el aparato y dejarlo enfriar.

Ajuste del termostato:

Comida	Parrilla de contacto		Parrilla de mesa	
	Nivel de temperatura	Hora de cocinar	Nivel de temperatura	Hora de cocinar
Carne de res	2	2-4 min	2	Cada lado:3-5 min
Cordero	3	5-7 min	3	Cada lado:7-9 min
Pechuga de pollo	3	6-8 min	3	Cada lado:10-12 min
Filete de cerdo	3	4-6 min	3	Cada lado:5-8 min
Pez	3	6-8 min	3	Each side:10-12 min
Verduras	2	2-3 min	2	4-6 min
Hamburguesa / Panin	3	3-5 min	3	Cada lado:5-8 min

Nota:

1. El nivel de temperatura de "1" es de aproximadamente 50 °C, solo adecuado para mantener la comida caliente.
2. El nivel de temperatura de "2" es de aproximadamente 150 °C.
3. El nivel de temperatura de "3" es de aproximadamente 220 °C.

IV- MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que enfríe bien durante 1 hora.
2. Limpie las placas de la parrilla con un paño húmedo y séquelas bien. No salpique agua directamente sobre las placas de la parrilla ni las coloque en el lavavajillas para limpiarlas.
3. No utilice nunca esponjas metálicas ni polvos para fregar para no dañar la superficie de

cocción.

4. Para limpiar el exterior del aparato, utilice una esponja húmeda y seque cuidadosamente.
5. Asegúrese de que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo.
6. Enrolle el cable en el lugar previsto para ello.
7. El aparato puede guardarse en vertical para ocupar menos sitio.

V- TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO



Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata. Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana. El material de embalaje es reciclable. Deséchelo de manera respetuosa con el medio ambiente y deposítelo en el contenedor adecuado para su recogida por parte del servicio de reciclaje.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

GARANTIE EN KLANTENDIENST

Het hele team van SENYA dankt u voor uw aankoop en voor uw vertrouwen in het merk Senya.

Garantievoorwaarden

Vanaf 1 januari 2016 garandeert SENYA de goede werking van zijn producten tijdens een duur van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie voor elke aankoop van voor deze datum geldt voor 1 jaar. Deze garantie is uitsluitend van toepassing op producten die gebruikt worden voor huishoudelijke doeleinden. Elk ander gebruik in het kader van professioneel gebruik door een natuurlijke of rechtspersoon sluit elke toepassing van de garantie uit. Dit product wordt gegarandeerd tegen defecten die het gevolg zijn van een tekortkoming in de productie of de materialen. Deze garantie dekt niet de tekortkomingen of schade die het gevolg is/zijn van een slechte installatie, een verkeerd gebruik of de normale slijtage van het product.

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

Senya beschikt gedurende 5 jaar over reserveonderdelen voor zijn producten. U kunt de accessoires en reserveonderdelen voor uw producten van Senya ktable bij onze partner Cdiscount. Als uw accessoire of reserveonderdeel niet verkrijgbaar is, kunt u contact opnemen met onze klantendienst op service-client@senya.fr.

Mening klant

Als u tevreden bent over uw product, nodigen wij u uit een beoordeling te plaatsen op de site waar u het bestelde om zo andere gebruikers te helpen bij het maken van een keuze. Als u niet geheel tevreden zou zijn over ons product, nodigen wij u uit te schrijven naar het e-mailadres service-client@senya.fr alvorens een negatieve beoordeling achter te laten. Onze klantendienst staat voor u klaar voor alle klachten of adviezen, om u zo volledig tevreden te stellen en onze producten te verbeteren.

Beleid betreffende bisfenol A



Alle producten van Senya worden met de grootste zorg ontwikkeld om zo te voldoen aan alle Europese wetten. Onze partnerlaboratoria controleren uiterst streng elke productie om te garanderen dat onze producten conform zijn met de vereisten op het gebied van elektrische veiligheid, elektromagnetische compatibiliteit, de beperking op het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen en het contact met levensmiddelen. Al onze producten zijn in overeenstemming met de geldende regelgeving betreffende bisfenol A (BPA).

I- TECHNISCHE KENMERKEN

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
2. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerenhuizen; - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; -bed en ontbijtachtige omgevingen.
3. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
4. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
5. Indien een verlengsnoer gebruikt moet worden, gebruik er dan een met aarding en zorg ervoor dat het snoer niemand kan hinderen.
6. Plaats het apparaat op een tafel of een voldoende stabiele ondergrond zodat het niet kan vallen. Bouw het toestel niet in.
7. Hou het apparaat en het snoer ver van warmtebronnen, zonlicht, water, vocht, scherpe randen, enz.
8. Zet het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet als het niet gebruikt wordt.
9. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.

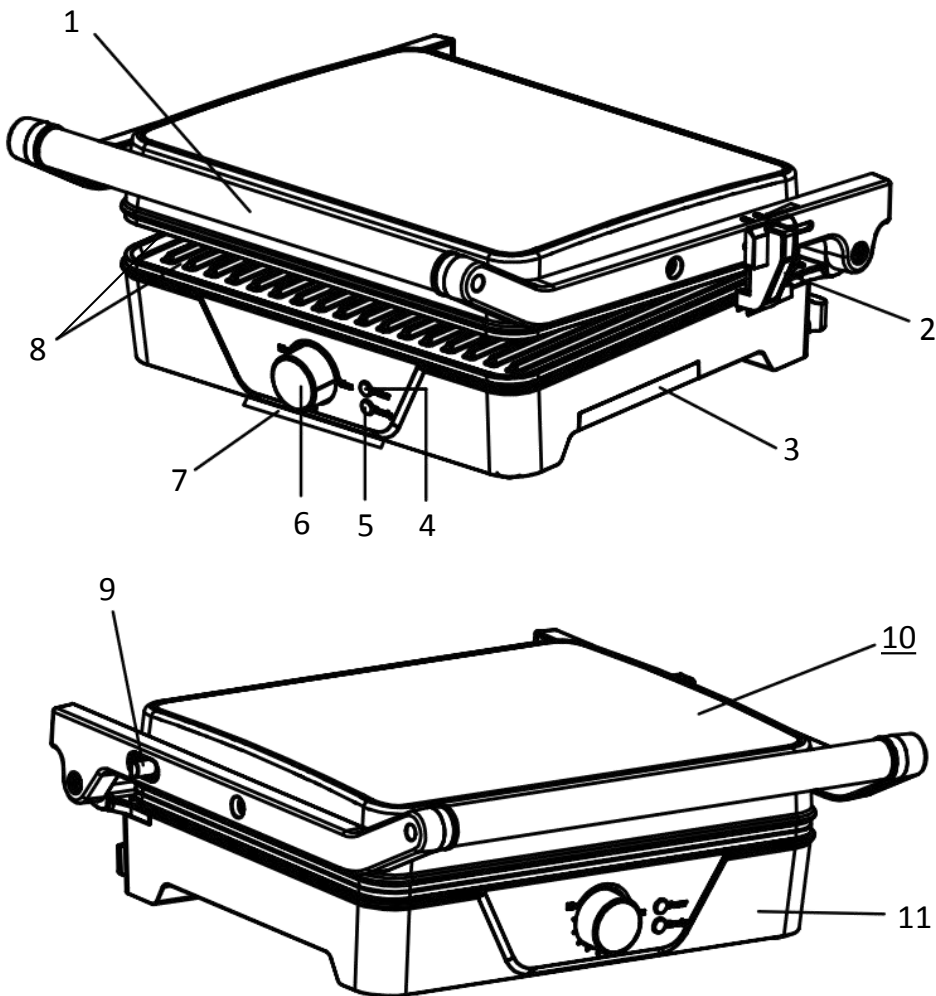
10. Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
11. Het apparaat niet gebruiken als:
 - het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is,
 - het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is,
 - iemand het apparaat heeft laten vallen.
12. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
13. Het is heel belangrijk dat dit apparaat altijd schoon gehouden worden, omdat het rechtstreeks in contact komt met voedingsmiddelen.
14. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.
15. Het apparaat dient nooit in werking gesteld te worden via een externe timer of een ander extern bedienings systeem.
16. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
17. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan, of zij

instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. De reiniging en onderhoud van dit apparaat mag niet door kinderen onder 8 jaar uitgevoerd worden; vanaf 8 jaar alleen onder toezicht van een volwassene.

18. Het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar houden.
19. Koppel het apparaat altijd los na gebruik en laat het volledig afkoelen vooraleer het te reinigen.
20. De buitenkant kan heet worden als het apparaat in werking is.

PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1	Handvat: tafel of doe de grillplaten dicht	
2	Stand op vastgezette hoogte: Stel de hoogte in van de grillplaten volgens het soort voedsel	
3	Oliebak: Vang overtollig vet en water op	
4	Stroomlampje: indicatielampje voor stroom	
5	Klaar-lampje: Het lampje is aan bij het verwarmen, en de status is klaar als het uit is	
6	Thermostaatknop: Stel andere temperatuur in voor een betere bereiding	
7	Kantelstand: Makkelijker om vet op te vangen.	
8	Grillplaten boven/onder: Verwarmingselement	
9	Draaislot: Draai het om de behuizing boven te roteren naar een hoek van 180 graden	
10	Behuizing boven	11 Behuizing onder

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 Contactgrill
- 1 handleiding

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Plaat met niet-klevende coating voor eenvoudig schoonmaken
- Aanpasbare thermostaatknop
- Zwevend scharniersysteem past automatisch aan naar elke hoogte
- Stroomlampje & Klaar-lampje
- tafel 180 graden als tafelgrill
- Kantelstand om makkelijker vet op te vangen
- Met oliebak
- Koud veilig handvat
- Afmeting grillplaat: 30x24cm
- Vermogen :220-240V 2200W

II- INSCHAKELLEN

III.1 EERSTE GEBRUIK

1. Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen en hou ze binnen handbereik.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
3. Reinig de platen met een vochtige spons of vod.
4. Spat geen water direct op de grillplaten en plaats ze niet in de vaatwasser om ze schoon te maken.
5. Droog af met een vod of keukenpapier.

III.2 INSCHAKELLEN

Dit toestel kan worden gebruikt als contactgrill of tafelgrill.

- Contactgrill: Stop het voedsel tussen de grillplaten om klaar te maken, beide kanten van het voedsel kunnen snel bereid worden.
- Tafelgrill: Open de grill 180 graden. Die is geschikt voor meerdere mensen of om verschillende soorten voedsel gelijktijdig klaar te maken.

III.2.1 Over het gebruik van de Contactgrill

1. Plaats het toestel op een vlakke tafel.
2. Hou de plaat open en doe die naar beneden om te sluiten en houd de thermostaatknop in de

stoppositie "ARRÊT".

3. Stop de stekker in het stopcontact, de stroomlampjes zullen aan gaan. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuurpositie. Nu zal het lampje Klaar aan gaan en het toestel zal ook beginnen voorverwarmen. Als het lampje Klaar uit gaat, stopt het voorverwarmen.

Opmerking:

- ***Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur zijn en wat rook van uit de binnenkant van het toestel komen. Dit is normaal met dit type toestel. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van je toestel.***
 - ***Stel de the temperatuur van de thermostaat in volgens het soort voedsel. De positie van MIN tot MAX geeft de verschillende temperaturniveaus aan van laag naar hoog.***
 - ***Raak nooit de plaat direct aan met de handen aangezien de plaat heel warm is!***
4. Plaats het voedsel op de grillplaat onder en doe de grillplaat boven dicht totdat die contact maakt met het voedsel.

Opmerking:

- ***Plaats het voedsel in het midden van de plaat zodat de grillplaat boven en onder nog gelijkmatiger in contact zijn ermee.***
 - ***Als je verschillende voedingsmiddelen gelijktijdig klaarmaakt, moet je ervoor zorgen dat de hoogte van de voedingsmiddelen dezelfde is.***
 - ***Het bereiden moet in de gaten worden gehouden, de Positie van de Thermostaatknop en de bereidingstijd zijn enkel als referentie, de werkelijke tijd hangt af van de afmetingen en de dikte van het voedsel.***
5. Wanneer het voedsel klaar is, verwijder het dan met een houten spatel. Gebruik nooit metalen gereedschap of een mes omdat die schade kunnen toebrengen aan de grillplaten.
 6. Nadat het bereiden voorbij is, trek je de stekker uit van het toestel en laat je het afkoelen.

III.2.2 Voor gebruik van de tafelgrill

1. Plaats het toestel op een vlakke tafel.
2. Druk op het Draaislot met één hand, terzelfdertijd houd je het handvat vast met de andere hand en zo open je volledig de bovenste behuizing in tegenwijzerzin tot een hoek van 180 graden.
3. Stel de the thermostaatknop in op de stoppositie "ARRÊT".
4. Steek de stekker in het stopcontact, het stroomlampje gaat aan. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur en het Klaar-lampje gaat aan, het toestel begint nu voor te verwarmen. Als het Klaar-lampje uit gaat, is het voorverwarmen voorbij.

Opmerking:

- ***Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur en wat rook ontstaan. Dit is normaal bij dit soort toestel. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van je toestel***

➤ **Stel de temperatuur van de thermostaat in volgens het soort voedsel. De positie van MIN tot MAX geeft de verschillende temperaturniveaus aan van laag naar hoog.**

➤ **Raak nooit de plaat direct aan met de handen aangezien de plaat heel warm is!**

5. Plaats het voedsel op de grillplaat.

Opmerking:

➤ **Bereid verschillende soorten voedsel op een verschillende grillplaat om smaakinvloeden te vermijden. Bijvoorbeeld, het vlees wordt op een grillplaat gelegd en groenten op een andere plaat.**

➤ **Het bereiden moet in de gaten worden gehouden, de Positie van de Thermostaatknop en de Bereidingstijd zijn enkel als referentie, de werkelijke tijd hangt af van de afmetingen en dikte van het voedsel.**

6. Wanneer het voedsel klaar is, verwijder het dan met een houten spatel. Gebruik nooit metalen gereedschap of een mes omdat die schade kunnen toebrengen aan de grillplaten.

7. Nadat het bereiden voorbij is, trek je de stekker uit van het toestel en laat je het afkoelen.

Thermostaat instelling:

Voedsel	Contactgrill		Tafelgrill	
	Temperatuurniveau	Kooktijd	Temperatuurniveau	Kooktijd
Biefstuk / rundvlees	2	2-4 min	2	Elke kant:3-5 min
Lam	3	5-7 min	3	Elke kant:7-9 min
Kipfilet	3	6-8 min	3	Elke kant:10-12 min
Varkensfilet	3	4-6 min	3	Elke kant:5-8 min
Vis	3	6-8 min	3	Elke kant:10-12 min
Groenten	2	2-3 min	2	4-6 min
Hamburger / Panini	3	3-5 min	3	Elke kant:5-8 min

Opmerking:

1. Het temperaturniveau van "1" is ongeveer 50 °C, alleen geschikt om voedsel warm te houden.

2. Het temperaturniveau van "2" is ongeveer 150 °C.

3. Het temperaturniveau van "3" is ongeveer 220 °C.

III- ONDERHOUD EN OPSLAG

1. Vooraleer schoon te maken, koppel het apparaat los en laat het gedurende een uur goed afkoelen.
2. Veeg de grillplaten af met een vochtige doek en droog ze goed af. Spat geen water direct op de grillplaten en plaats ze niet in de vaatwasser om ze schoon te maken.
3. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurpoeder want dit kan het bakoppervlak beschadigen.
4. Om het apparaat aan de buitenkant schoon te maken, gebruik een vochtige spons en droog zorgvuldig af.
5. Zorg er altijd voor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer het op te bergen.
6. Rol het snoer op in de daartoe voorziene uitsparing.
7. Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden om plaats te besparen.

IV- AFDANKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR



Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling. Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Elimineer de verpakking op een milieuvriendelijke manier en maak hem beschikbaar voor de inzameldienst voor recyclage.

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie dabei besonders die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um auch später noch einmal nachschlagen zu können.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Das gesamte SENYA-Team bedankt sich bei Ihnen für Ihre Bestellung und für das Vertrauen, das Sie der Marke Senya entgegenbringen.

Garantiebedingungen

Ab dem 1. Januar 2016 garantiert SENYA die korrekte Funktion ihrer Produkte für 2 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiefrist für alle vor diesem Datum getätigten Käufe beträgt 1 Jahr. Diese Garantie gilt ausschließlich für Produkte, die im Haushalt verwendet werden. Jeder weitere Gebrauch im professionellen Rahmen, der durch eine natürliche oder juristische Person erfolgt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Produktgarantie greift bei allen durch Fabrikations- oder Materialfehlern bedingten Ausfällen. Unter diese Garantie fallen keine durch verkehrte Installation, unsachgemäßen Gebrauch oder normalen Verschleiß des Produkts verursachten Mängel oder Schäden.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Senya verfügt für einen Zeitraum von 5 Jahren über Ersatzteile für ihre Produkte. Zubehör und Ersatzteile für Ihre Senya-Produkte werden Ihnen von unserem Partner Cdiscount zum Verkauf angeboten. Ist Ihr Zubehör oder Ersatzteil nicht vorrätig, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter service-client@senya.fr.

Erfahrungsberichte

Wenn Sie mit Ihrem Produkt zufrieden sind, laden wir Sie dazu ein, einen Erfahrungsbericht auf der Website zu hinterlassen, über die Sie Ihr Produkt bestellt haben, um anderen Benutzern bei ihrer Wahl zu helfen. Sollten Sie mit Ihrem Produkt nicht vollkommen zufrieden sein, bitten wir Sie, uns erst unter unserer EMail-Adresse service-client@senya.fr zu kontaktieren, bevor Sie eine negative Kritik hinterlassen. Unser Kundendienst steht Ihnen bei allen Reklamationen oder mit Empfehlungen zur Verfügung, um Ihren Erwartungen zu entsprechen und unsere Produkte zu verbessern.

Richtlinien bezüglich Bisphenol A



Alle unsere Senya-Produkte wurden mit größter Sorgfalt entwickelt, um allen europäischen Gesetzen zu genügen. Unsere Partnerlabors kontrollieren jede Produktion sehr genau, um zu gewährleisten, dass unsere Produkte den Anforderungen im Bereich elektrischer Sicherheit, elektromagnetischer Verträglichkeit, zum reduzierten Gebrauch bestimmter gefährlicher Substanzen sowie zum Lebensmittelkontakt für Produkte aus dem Nahrungsmittelbereich genügen. Daher stehen alle unsere Produkte im Einklang mit den bezüglich Bisphenol A (BPA) gültigen Rechtsvorschriften.

I- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Vor dem ersten Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
2. Dieses Gerat ist fur hausliche Anwendungen bestimmt, wie z:in Personalkuchen in Geschäften, Buros usw ; auf Bauernhofen ; fur Kunden von Hotels, Motels usw ; in Fremdenzimmern.
3. Kontrollieren, dass die Netzspannung 220-240V beträgt.
4. Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, sondern am Stecker ziehen.
5. Nur ein Verlängerungskabel mit Erdung verwenden und es so verlegen, dass es keine Gefahr darstellt (Stolpern usw.)
6. Das Gerät auf einer stabilen Fläche aufstellen. Nicht einbauen.
7. Das Gerät und Netzkabel von heißen Flächen, Wasser und Feuchtigkeit fern halten. Nicht direkten Sonnenstrahlen aussetzen. Das Netzkabel von scharfen Kanten fern halten.
8. Den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
9. Das Gerät ist kein Spielzeug, es so aufstellen, dass es Kindern unzugänglich ist.

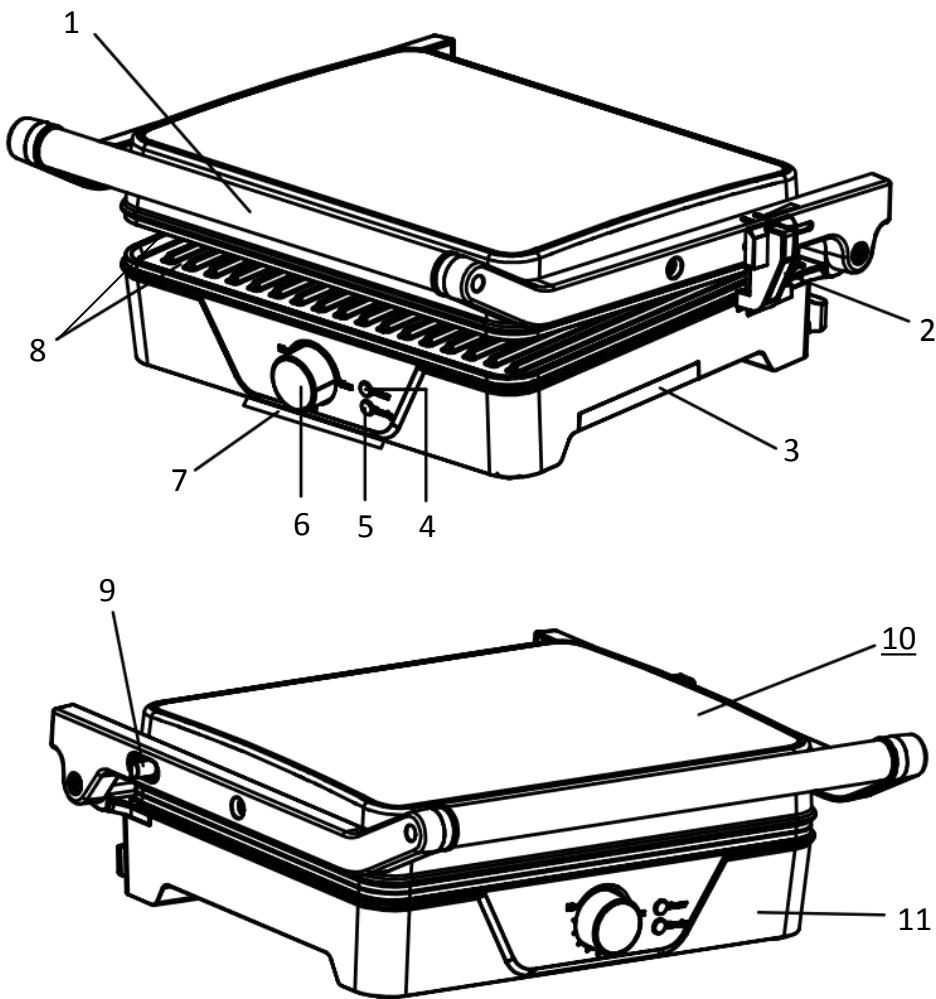
10. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
11. Das Gerät nicht benutzen, wenn:
 - der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind,
 - das Gerät beschädigt ist,
 - es abgestürzt ist.
12. Weder das Gerät, Netzkabel noch den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Das Gerät sauber halten, denn es steht in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln.
14. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
15. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder einem ähnlichen separaten System ein- bzw. ausgeschaltet zu werden.
16. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder

Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung müssen vom Benutzer durchgeführt werden und nicht von Kindern, außer wenn diese mehr als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

18. Das Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
19. Das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz trennen und komplett abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
20. Die Außenfläche kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

II- PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1	Griff: Grillfläche öffnen oder schließen		
2	Höhenversteller: Höhe der Grillfläche dem Nahrungsmittel entsprechend anpassen		
3	Ölabscheider: sammelt überschüssiges Fett und Wasser		
4	Betriebsanzeige: Gerät eingeschaltet		
5	Kontrollleuchte "fertig": leuchtet beim Heizvorgang und erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.		
6	Thermostatschalter: Temperatureinstellung für optimales Grillen		
7	Kippständer: für leichteres Fettsammeln		
8	Obere/untere Grillfläche: Heizelement		
9	Verdrehsicherung: das obere Gehäuse um 180° drehen		
10	Oberes Gehäuse	11	Unteres Gehäuse

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Kontaktgrill
- 1 Gebrauchsanleitung

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Antihafbeschichtung für einfaches Reinigen
- Verstellbarer Thermostatschalter
- Hängendes Scharnier, das sich jeder Höhe automatisch anpasst
- Betriebsanzeige & Kontrollleuchte "fertig"
- 180° Grillfläche
- Kippständer für leichteres Fettsammeln
- Mit Ölabscheider
- Sicherheitsgriff, wird nicht heiß
- Grillfläche: 30x24cm
- Leistung: 220-240 2000W

III- BETRIEB

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Die Gebrauchsanleitung lesen und zur Einsicht bereithalten.
2. Die Verpackung entfernen.
3. Die Platten mit einem nassen Schwamm oder Tuch reinigen.
4. Spritzen Sie kein Wasser direkt auf die Grillplatten und stellen Sie sie zum Reinigen nicht in die Spülmaschine.
5. Mit einem Tuch oder einer Papierserviette trocknen.

III.2 BETRIEB

Dieses Gerät kann als Kontaktgrill oder Tischgrill benutzt werden.

- Kontaktgrill: Lebensmittel zwischen die beiden Grillflächen legen; so können beide Seiten gleichzeitig und schnell gegrillt werden.
- Tischgrill: den Grill 180° weit öffnen. So können mehrere Personen gleichzeitig verschiedene Lebensmittel grillen.

III.2.1 Kontaktgrill benutzen

1. Apparat auf einen ebenen Tisch stellen.
2. Obere und untere Fläche geschlossen lassen und den Thermostat auf „ARRÊT“ (Stopp) stellen.
3. An die Steckdose anschließen, Anzeige leuchtet. Den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Nun schaltet sich die Betriebsleuchte an und der Apparat beginnt mit der Vorwärmphase. Wenn die Leuchte erlischt, ist die Vorwärmphase beendet.

Merke:

- **Beim ersten Gebrauch kommt es zu leichter Geruchs- und Rauchentwicklung aus dem Inneren des Apparats. Das ist bei diesem Gerätetyp normal. Es hat keine Auswirkung auf die Sicherheit des Apparats.**
 - **Temperatur des Thermostats auf die unterschiedlichen Lebensmittel abstimmen. Die MIN- bis MAX-Einstellungen stehen für die unterschiedlichen Temperaturen von niedrig bis hoch.**
 - **Die Grillfläche niemals mit der bloßen Hand berühren, Verbrennungsgefahr!**
4. Das Lebensmittel auf die untere Grillfläche legen, dann die obere Grillfläche herunterklappen, damit sie mit dem Lebensmittel in Kontakt kommt.

Merke:

- **Das Lebensmittel in die Mitte der Fläche legen, so dass die obere und untere Grillfläche gleichmäßig berührt wird.**
 - **Werden verschiedene Lebensmittel gleichzeitig gegrillt, darauf achten, dass sie alle die gleiche Stärke haben.**
 - **Der Backvorgang muss überwacht bleiben, Thermostateinstellung und Backzeit sind nur empfohlene Werte, die echte Back-/Grillzeit hängt von der Größe und Dicke der Lebensmittel ab.**
5. Wenn das Lebensmittel gar ist, das Stück mit einem Holzspatel abheben. Keine Metallgegenstände oder Messer benutzen, sie können die Grillfläche beschädigen.
 6. Ist der Grillvorgang beendet, Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

III.2.2 Tischgrill benutzen

1. Apparat auf einen ebenen Tisch stellen.
2. Verdrehsicherung mit einer Hand drücken, gleichzeitig hält die andere Hand hält den Griff und dreht die obere Abdeckung um 180°.
3. Thermostatschalter auf "ARRÊT" (Stopp) stellen.
4. Stecker in die Steckdose stecken, die Anzeige leuchtet. Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen, dann leuchtet die Betriebsanzeige, das Gerät beginnt vorzuheizen. Erlischt die Betriebsanzeige, ist die Vorheizphase beendet.

Merke:

- **Beim ersten Gebrauch kommt es zu leichter Geruchs- und Rauchentwicklung aus dem**

inneren des Apparats. Das ist bei diesem Gerät normal und hat keine Auswirkungen auf die Sicherheit des Apparats.

- *Temperatur des Thermostats auf die unterschiedlichen Lebensmittel abstimmen. Die MIN- bis MAX-Einstellungen stehen für die unterschiedlichen Temperaturen von niedrig bis hoch.*
 - *Die Grillfläche niemals mit der bloßen Hand berühren, Verbrennungsgefahr!*
5. Lebensmittel auf die Grillfläche legen.

Merke:

- *Unterschiedliche Lebensmittel auf unterschiedlichen Grillflächen backen, um den Geschmack nicht zu verfälschen. Zum Beispiel wird Fleisch auf einer Fläche gegrillt, Gemüse auf einer anderen.*
 - *Der Backvorgang muss überwacht bleiben, Thermostateinstellung und Backzeit sind nur empfohlene Werte. Die echte Back-/Grillzeit hängt von der Größe und Dicke der Lebensmittel ab.*
6. Wenn das Lebensmittel gar ist, das Stück mit einem Holzspatel abheben. Keine Metallgegenstände oder Messer benutzen, sie können die Grillfläche beschädigen.
7. Ist der Grillvorgang beendet, Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Thermostateinstellung:

Essen	Kontaktgrill benutzen		Tischgrill benutzen	
	Temperaturniveau	Kochzeit	Temperaturniveau	Kochzeit
Steak / Rindfleisch	2	2-4 min	2	Jede Seite:3-5 min
Lamm	3	5-7 min	3	Jede Seite:7-9 min
Hühnerbrust	3	6-8 min	3	Jede Seite:10-12 min
Schweinefilet	3	4-6 min	3	Jede Seite:5-8 min
Fisch	3	6-8 min	3	Jede Seite:10-12 min
Gemüse	2	2-3 min	2	4-6 min
Hamburger / Panini	3	3-5 min	3	Jede Seite:5-8 min

Hinweis:

1. Das Temperaturniveau von „1“ beträgt ca. 50 °C und ist nur zum Warmhalten von Lebensmitteln geeignet.
2. Das Temperaturniveau von „2“ beträgt ca. 150 °C.
3. Das Temperaturniveau von „3“ beträgt ca. 220 °C.

IV- REINIGUNG AUFBEWAHRUNG

1. Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät mindestens 1 Stunde lang abkühlen lassen.
2. Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Spritzen Sie kein Wasser direkt auf die Grillplatten und stellen Sie sie zum Reinigen nicht in die Spülmaschine.
3. Weder einen Metallschwamm noch Scheuermittel verwenden, um die Backflächen nicht zu beschädigen.
4. Die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und gut trocknen.
5. Sich immer versichern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es aufbewahrt wird.
6. Das Netzkabel an der vorgesehenen Stelle aufrollen.
7. Das Gerät kann senkrecht platzsparend aufbewahrt werden.

V- ENTSORGUNG BON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Anwendung in den Ländern der Europäischen Union sowie in den weiteren europäischen Ländern, die über Systeme für die getrennte Abfallsammlung verfügen. Das auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebrachte Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss bei einer entsprechenden Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Dadurch, dass Sie die korrekte Entsorgung dieses Produkts gewährleisten, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Werden Materialien recycelt, so hilft das, die natürlichen Ressourcen zu schonen. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, bei Ihrem Wertstoffhof oder Ihrem Händler. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Beseitigen Sie die Verpackung umweltfreundlich und stellen Sie sie dem Recycling-Abholservice zur Verfügung.

IT – ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente le modalità di utilizzo, prestando particolare attenzione alle istruzioni riguardanti la sicurezza. Conservare questo manuale per riferimenti futuri.

GARANZIA E SERVIZIO POST- VENDITA

L'intero team SENYA ti ringrazia per il tuo ordine e per la fiducia riposta nel marchio Senya.

Condizioni di garanzia

A partire dal 1° gennaio 2016, SENYA garantisce il corretto funzionamento dei suoi prodotti per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia di qualsiasi acquisto effettuato prima di tale data è valida 1 anno. Questa garanzia si applica solamente ai prodotti utilizzati a fini domestici. Ogni altro uso, a fini professionali, da parte di una persona fisica o giuridica, esclude qualsiasi applicazione della garanzia. Questo prodotto è garantito contro guasti dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali. La presente garanzia non copre difetti o danni derivanti da montaggio scorretto, utilizzo improprio o normale usura del prodotto.

Disponibilità di pezzi di ricambio

Senya dispone di pezzi di ricambio per i suoi prodotti per un periodo di 2 anni. Puoi trovare accessori e pezzi di ricambio per i tuoi prodotti Senya in vendita presso il nostro partner Cdiscount. Se il tuo accessorio o pezzo di ricambio non è disponibile, ti preghiamo di contattare il nostro servizio assistenza post-vendita a questo indirizzo service-client@senya.fr.

Opinione dei clienti

Se sei soddisfatto/a del tuo prodotto, ti invitiamo a inviare un commento sul sito dove hai effettuato l'ordine, aiuterai così altri utenti a fare la loro scelta. Nel caso in cui il prodotto non ti soddisfi completamente, ti invitiamo a scriverci all'indirizzo e-mail service-client@senya.fr prima di lasciare un giudizio negativo. Il nostro servizio clienti sarà a tua disposizione per eventuali reclami o suggerimenti affinché tu sia soddisfatto/a e i nostri prodotti siano sempre migliori.

Politica sul bisfenolo A



Tutti i nostri prodotti Senya sono realizzati con la massima cura per soddisfare tutte le normative europee. I nostri laboratori partner controllano rigorosamente ogni produzione per garantire che i nostri articoli siano conformi ai requisiti di sicurezza elettrica, compatibilità elettromagnetica, limitazione nell'impiego di determinate sostanze pericolose e riguardanti il contatto degli alimenti per i prodotti legati all'alimentazione. Pertanto, tutti i nostri prodotti sono conformi alle attuali normative sul bisfenolo A (BPA)

I. REGOLE DI SICUREZZA

1. Verificate che non sia presente alcun danno apparente. Non mettete in opera un dispositivo danneggiato.
2. Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in un ambiente domestico o in ambienti simili, come: -Angolo cottura del personale di esercizi commerciali, -uffici e altri ambienti di lavoro simili-Aziende agricole-Dai client in hotel, motel e altri ambienti residenziale-Camere in affitto o simili
3. Verificate che la tensione di rete corrisponda a 220-240V.
4. Mai tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa.
5. Se è necessaria una prolunga, utilizzare una prolunga con messa a terra, facendo attenzione che non ci sia rischio di inciampare o che il cavo si impigli.
6. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana e orizzontale.
7. Non lasciare il cavo di alimentazione appeso su una superficie calda o sul bordo di un tavolo o un piano di lavoro.
8. Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio.
9. Questo apparecchio non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
10. Non riscaldare l'apparecchiatura quando è vuota.

11. Non utilizzare l'apparecchio:

- se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- se l'apparecchio è comunque danneggiato.
- se è caduto.

12. Il dispositivo non deve essere sommerso.

13. È essenziale mantenere pulito questo apparecchio poiché è a diretto contatto con gli alimenti.

14. Per istruzioni sulla pulizia delle superfici di contatto degli alimenti o dell'olio, fare riferimento al paragrafo "Pulizia" nel manuale.

15. Questo apparecchio non è progettato per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.

17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sottoposti a una supervisione continua. Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti a utilizzare il dispositivo in modo sicuro e a capire i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente

non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

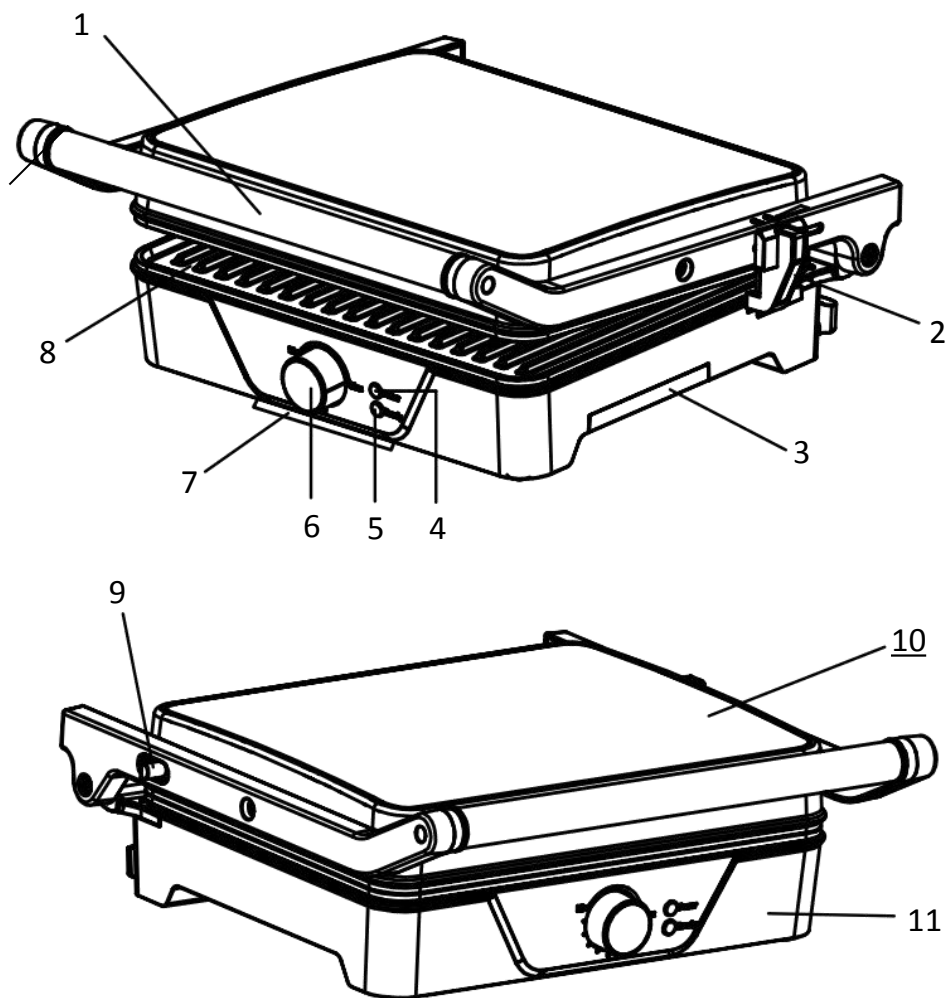
18. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

19. Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

20. La superficie esterna può surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.

II. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1	Maniglia: per portare in tavola o chiudere le piastre Grill		
2	Stander altezza fissa: Consente di impostare l'altezza delle piastre grill in base al cibo		
3	Vassoio dell'olio: raccoglie il grasso e l'acqua in eccesso		
4	Spia di alimentazione: Indicazione di acceso		
5	Spia di Pronto: La spia è accesa durante il riscaldamento, e nello stato pronto quando è spenta		
6	Manopola termostato: Imposta differenti temperature per una migliore cottura		
7	Supporto inclinabile: raccoglie facilmente il grasso.		
8	Piastre grill superiore/inferiore: Elemento riscaldante		
9	Blocco rotazione: spingerlo per ruotare l'alloggiamento superiore ad un angolo di 180 gradi		
10	Chiusura superiore	11	Chiusura inferiore

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- Grill contatto
- 1 manuale istruzioni

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Piastra in rivestimento antiaderente per una facile pulizia
- Manopola termostato regolabile
- Sistema di cerniere flottanti che si adatta automaticamente a qualsiasi altezza
- Spie di alimentazione e Pronto
- Piano 180 gradi come griglia da tavolo
- Stander inclinato per facilitare la raccolta del grasso
- Con vassoio dell'olio
- Maniglia termo isolata per un trasporto in sicurezza.
- Dimensioni piastra grill: 30x24 cm
- Potenza:220-240V 2000 W.

III. UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni di questo manuale.
2. Togliere tutti gli imballaggi.
3. Pulire le piastre con l'aiuto di una spugna o un panno umido.

4. Non spruzzare acqua direttamente sulle piastre grill né metterle in lavastoviglie per pulirle..
5. Asciugare con un panno o una salvietta di carta.

III.2 FUNZIONAMENTO

Questo dispositivo può essere utilizzato come grill a contatto o grill da tavolo.

- Grill a contatto: Cuocere il cibo tra le due piastre grill, cuoce rapidamente entrambi i lati del cibo.
- Griglia da tavolo: aprire la griglia di 180 gradi. È adatto a più persone o per cucinare cibi diversi contemporaneamente.

III.2.1 Per utilizzare la griglia a contatto

1. Posizionare la macchina su un tavolo in piano.
2. Tenere chiusa la piastra superiore e inferiore e mantenere la manopola del termostato in posizione di arresto "ARRÊT".
3. Collegare la presa di corrente, le spie di alimentazione si accenderanno. Regolare la manopola del termostato nella posizione di temperatura desiderata. Ora si accenderà anche la spia Pronto e la macchina inizierà a preriscaldare. Quando la spia Pronto si spegne, il preriscaldamento termina.

Nota:

- ***Al il primo utilizzo, ci sarà un leggero odore e un po 'di fumo uscirà dall'interno della macchina. Questo è normale con questo tipo di dispositivo. Ciò non ha alcun effetto sulla sicurezza del vostro apparecchio.***
 - ***Impostare la temperatura del termostato in base ai vari alimenti. La posizione da MIN a MAX indica un diverso livello di temperatura da basso ad alto.***
 - ***Non toccare mai direttamente il piatto con la mano perché è molto caldo!***
4. Mettere il cibo sulla piastra grill inferiore e appoggiare la piastra grill superiore finché non viene a contatto con il cibo.

Nota:

- ***Posizionare il cibo al centro del piatto in modo che la piastra grill superiore e inferiore possano entrare in contatto con esso nel modo più uniforme.***
 - ***Quando si cuociono più cibi contemporaneamente, è necessario assicurarsi che l'altezza degli alimenti sia la stessa.***
 - ***La cottura deve essere monitorata, la Posizione della manopola del Termostato e il tempo di cottura sono solo per riferimento, il tempo effettivo dipende dalla dimensione e spessore del cibo.***
5. Quando il cibo è cotto, rimuoverlo con la spatola in legno. Non utilizzare mai strumenti di metallo o coltelli, potrebbero danneggiare le Piastre del grill.
 6. Al termine della cottura, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

III.2.2 Per usare la griglia da tavola

1. Posizionare la macchina su un tavolo in piano.
2. Premere il fermo rotazione con una mano, contemporaneamente con l'altra mano tenere la maniglia e aprire completamente il coperchio superiore in senso antiorario ad un angolo di 180 gradi.
3. Regolare la manopola del termostato in posizione di arresto "ARRÊT".
4. Collegare la presa di corrente, la spia di alimentazione si accende. Regolare la manopola del termostato nella posizione di temperatura desiderata e la spia Pronto si accende, la macchina inizia a pre-riscaldare. Quando la spia Pronto si spegne, il pre-riscaldamento termina.

Nota:

- ***Al primo utilizzo, potrebbe esserci un leggero odore e un po' di fumo. Questo è normale con questo tipo di dispositivo. Ciò non ha alcun effetto sulla sicurezza del vostro apparecchio.***
 - ***Impostare la temperatura del termostato in base ai vari alimenti. La posizione da MIN a MAX indica un diverso livello di temperatura da basso ad alto.***
 - ***Non toccare mai direttamente il piatto con la mano perché è molto caldo!***
5. Posizionare il cibo sulla piastra grill.

Nota:

- ***Cuocere cibi diversi su una piastra grill diversa per evitare di alterarne il gusto. Per esempio, sistemare la carne su una piastra grill e le verdure su un'altra.***
 - ***La cottura deve essere monitorata, la posizione della manopola del termostato e il tempo di cottura sono di riferimento, il tempo effettivo dipende dalle dimensioni e spessore degli alimenti.***
6. Quando il cibo è cotto, rimuoverlo con la spatola in legno. Non utilizzare mai strumenti di metallo o coltelli, potrebbero danneggiare le Piastre del grill.
 7. Al termine della cottura, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Impostazione termostato:

Cibo	Grill a contatto		Griglia da tavolo	
	Livello di temperatura	Tempo di cottura	Livello di temperatura	Tempo di cottura
Bistecca / manzo	2	2-4 min	2	Ogni lato:3-5 min
agnello	3	5-7 min	3	Ogni lato:7-9 min
Petto di pollo	3	6-8 min	3	Ogni lato:10-12 min
Filetto di maiale	3	4-6 min	3	Ogni lato:5-8 min
Pesce	3	6-8 min	3	Ogni lato:10-12 min
Verdure	2	2-3 min	2	4-6 min

Hamburger / Panini	3	3-5 min	3	Ogni lato:5-8 min
<p>Nota:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il livello di temperatura di "1" è di circa 50 °C, adatto solo per mantenere il cibo in caldo. 2. Il livello di temperatura di "2" è di circa 150 °C. 3. Il livello di temperatura di "3" è di circa 220 °C. 				

IV.MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

1. Prima di pulirlo, scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare bene per almeno 1 ora.
2. Pulire le piastre grill con un panno umido e asciugarle accuratamente. Non spruzzare acqua direttamente sulle piastre grill né metterle in lavastoviglie per pulirle.
3. Non utilizzare mai una spugna metallica, né polvere abrasiva per non danneggiare la superficie di cottura.
4. Per pulire l'esterno del dispositivo, utilizzate una spugna umida e asciugate accuratamente.
5. Assicuratevi sempre che il dispositivo sia freddo e asciutto prima di riporlo.
6. Arrotolate il cavo
7. Il dispositivo può essere riposto verticalmente per guadagnare spazio.

V. TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO OD ELETTRONICO A FINE VITA

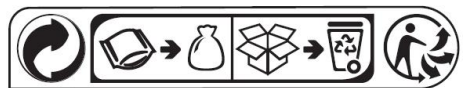


Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata. Il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 254 e seguenti del D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006. Il materiale di imballaggio è riciclabile. Eliminare l'imballaggio in modo ecocompatibile e metterlo a disposizione del servizio di raccolta differenziata.



Senya International
47 Avenue de Flandre,
2ème étage, 59290
Wasquehal, France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCK-G018
Version 2.0



F FRANCE ONLY

