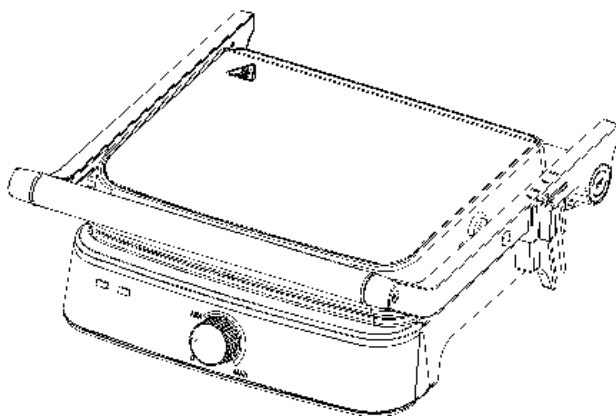




GRILL

GRILL
GRIL
GRILL



JGRILL

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Por su seguridad y para prolongar la vida útil del aparato, lea siempre las instrucciones atentamente antes de usar

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
- Use el aparato con una corriente de AC 220-240. Sólo para uso doméstico.
- No toque las superficies calientes. Use el asa o los mandos.
- Para protegerse de posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni ningún otro líquido.
- Si se usa el aparato cerca de niños, deben estar continuamente supervisados.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo use y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar y de montar o desmontar partes.
- No use el aparato si tiene el cable dañado o si presenta cualquier tipo de avería o daño. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca intente reparar el grill usted mismo. Llévelo a un servicio técnico autorizado para que lo examine y repare. Una reparación incorrecta podría presentar un riesgo de descarga eléctrica al usar el aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
- No use el aparato en exteriores o para fines comerciales.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una placa de gas o eléctrica o un horno caliente.
- Desenchufe la unidad cuando termine de utilizarla.
- No use el aparato para fines distintos a aquel para el que se diseñó.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- Extreme las precauciones al mover el aparato si contiene aceite caliente u otros líquidos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones acerca del uso seguro del aparato y que comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato, ni limpiar o mantener el aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable alejados de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta mientras el aparato está en funcionamiento.
- El aparato no está diseñado para ser usado con un temporizador externo o con

un sistema de control remoto independiente.

- PRECAUCIÓN: Superficies calientes.
- Si el cable está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otros profesionales igualmente cualificados para evitar riesgos.

Atención:

- Las superficies de cocción y los laterales y parte superior del aparato se calientan mucho. Evite cualquier contacto con ellas, hay riesgo de quemadura. Sujete el aparato sólo por el tirador.
- El aparato debe estar colocado horizontalmente durante el uso.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otro profesional cualificado para evitar riesgos.
- No sumerja el aparato en líquido.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta mientras está en marcha.
- ADVERTENCIA: No debe usarse carbón o combustibles similares en este aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones acerca del uso seguro del aparato y que comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato, ni limpiar o mantener el aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Significado del símbolo del contenedor de basura tachado:



Directiva europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE): No deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales sin separar, llévelos a instalaciones de recogida específicas.

Contacte con las autoridades locales para saber más sobre los sistemas de recogida disponibles.

Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos, pueden filtrarse sustancias peligrosas al agua del subsuelo y acceder a la cadena alimenticia, perjudicando su salud y bienestar.

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, SÓLO EL PERSONAL AUTORIZADO PUEDE REPARAR EL APARATO.

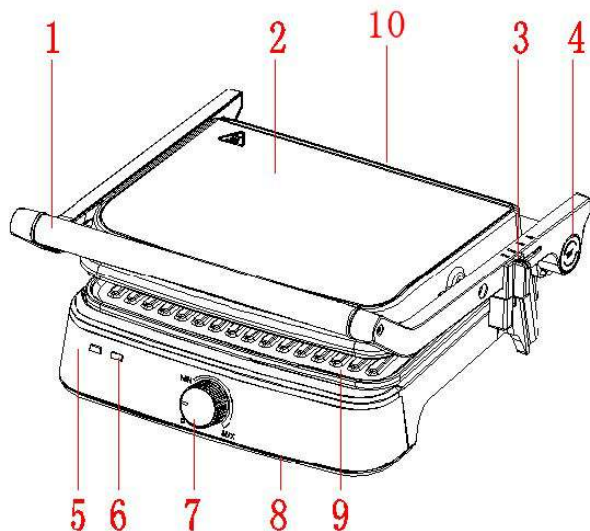
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra. Si el enchufe no encaja por completo en la toma, llame a un electricista cualificado. No modifique el enchufe ni use un adaptador.

PARTES DEL APARATO



1. Tirador
2. Carcasa superior
3. Botón de fijación de altura
4. Botón de apertura 180°
5. Luz de encendido
6. Luz de alcance de temperatura
7. Mando de control
8. Carcasa inferior
9. Placa Grill antiadherente
10. Bandeja recogegotas

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea todas las instrucciones atentamente y consérvelas para futura referencia.
- Retire todo el embalaje
- Limpie las placas de cocción con una esponja o paño humedecido con agua tibia.
NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO ECHE AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.
- Seque con un paño o con un trozo de papel.
- Para obtener los mejores resultados, cubra las placas de cocción con una fina capa de aceite o use aceite en spray.

Nota: Cuando se caliente el grill por primera vez, puede emitir un ligero olor o humo. Esto es normal y común a muchos aparatos con calentamiento, y no afecta a la seguridad del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usar el aparato por primera vez, retire todas las pegatinas y materiales de embalaje, y compruebe que las placas de cocción estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, límpielas con un paño húmedo. Para obtener los mejores resultados, aplique una cucharadita de aceite vegetal a las placas antiadherentes, espárzala con un papel de cocina y retire el exceso.

PREPARACIÓN DEL GRILL

- Cierre el grill y enchúfelo en la toma. El indicador rojo se encenderá, indicando que el aparato ha comenzado a precalentarse. En ese momento, gire el mando de control para ajustar la temperatura al nivel que desee: "MIN" para un tueste más leve y "MAX" para que el alimento quede más tostado. Para calentar, ajústelo en el nivel máximo y reduzca luego hasta el nivel de su preferencia. Tenga en cuenta que el proceso de cocción de distintos alimentos puede variar.
- El precalentamiento durará unos 3~5 minutos hasta alcanzar la temperatura de cocción. Cuando se encienda la luz verde, el aparato está listo para el uso.

COCCIÓN

Uso como grill de contacto

- Ajuste el mando de control del grill al nivel deseado. Primero, ajústelo en el nivel máximo y reduzca luego hasta el nivel de su preferencia.
- Prepare los alimentos (hamburguesas, piezas de carne deshuesadas y cortes finos, etc.) como corresponda y colóquelos sobre la placa inferior.
- Cierre la tapa superior, que dispone de una bisagra flotante diseñada para presionar los alimentos de manera uniforme. La placa superior debe estar totalmente bajada para que los alimentos queden marcados por el grill.
- Cuando termine la cocción, use el tirador para abrir la tapa. Retire la comida con una espátula de plástico, nunca use pinzas de metal o cuchillos ya que pueden provocar daños en el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Use el aparato como grill de contacto para cocinar hamburguesas, piezas de carne deshuesada y cortes finos de carne y verduras.
- Use el aparato como grill de contacto cuando quiera cocinar algo en un periodo corto de tiempo, o cuando desee una forma de cocción sana. Al cocinar en el grill de contacto, la comida se preparará rápidamente porque se cocinan ambos lados al mismo tiempo. Los surcos de las placas, combinados con la boquilla para la grasa que conduce a la bandeja recogegotas, permiten que la grasa gotee de la carne y no se acumule en las placas.

Uso como grill de presión

- Ajuste el mando de control del grill al nivel deseado. Primero, ajústelo en el nivel máximo y reduzca luego hasta el nivel de su preferencia.
- Prepare los sándwiches como corresponda y colóquelos en la placa de cocción inferior. Colóquelos siempre hacia la parte posterior de la placa inferior.
- Cierre la tapa superior, que dispone de una bisagra flotante diseñada para presionar los alimentos de manera uniforme. La placa superior tiene que estar totalmente bajada para tostar sándwiches.

- Tuéstelos durante entre 3 y 6 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo en función de su gusto personal.
- Cuando el sándwich esté hecho, abra la tapa con el tirador. Retire el sándwich con ayuda de una espátula de plástico, nunca use pinzas metálicas o cuchillos ya que pueden dañar la superficie antiadherente de las placas.
- Use el aparato como grill de presión para tostar sándwiches, bocadillos y pan.
- El tostador grill tiene un diseño único del asa y la bisagra que permite que la tapa se ajuste al grosor de los alimentos introducidos. Le permite cocinar con facilidad desde patatas cortadas en rodajas finas hasta filetes gruesos de manera uniforme.
- Si cocina más de un tipo de alimento en el grill, es importante que el grosor de las piezas sea similar para que la tapa pueda cerrarse sobre todas ellas por igual.

Uso como grill abierto

- Coloque el grill sobre una superficie plana y limpia adecuada para cocinar. El grill puede abrirse por completo.
- La placa superior (tapa) estará nivelada con la placa inferior (base), y ambas quedarán alineadas para crear una superficie de cocción grande. En esta posición, con una mano en el tirador, use la otra mano para presionar el botón de apertura 180°. Abra hasta que la tapa quede plana sobre la encimera. La unidad se mantendrá en esta posición hasta que levante la tapa por el tirador para devolverla a la posición cerrada.
- Use el grill abierto para cocinar hamburguesas, filetes, aves (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocinaría de manera uniforme en el grill abierto), pescado y verduras.
- Cocinar con el grill abierto es la forma más versátil de usar el aparato. En la posición abierta, tiene el doble de superficie para cocinar.
- Así, tiene la opción de cocinar distintos tipos de alimento sin que sus sabores se combinen, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también da cabida a distintos cortes de carne con diferentes grosores, lo que permite cocinar cada uno según sus gustos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el grill tras el uso y deje que se enfríe antes de limpiarlo. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia. No es necesario desmontar el grill para limpiarlo. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo meta en el lavavajillas.
- Las placas de cocción desmontadas puede limpiarse con agua o en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción con un detergente suave para retirar los restos de comida. Para residuos que se queden muy pegados, mójelos con un poco de agua y detergente y luego retírelos con un estropajo no abrasivo, o coloque papel de cocina mojado sobre la mancha en el grill para ablandarla.

- No use ningún utensilio abrasivo que pueda arañar o deteriorar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal para quitar los alimentos del grill, pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior del aparato sólo con un paño húmedo. No limpie el exterior con paños abrasivos o estropajos, pueden dañar el acabado. No sumerja el aparato en agua o en ningún otro líquido.
- No lo meta en el lavavajillas.
- Retire y vacíe la bandeja recogegotas después de cada uso y lávela con agua caliente y jabón. Evite usar estropajos o detergentes abrasivos ya que podrían dañar la superficie. Aclárela y séquela concienzudamente con un paño limpio y vuelva a colocarla.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre el grill antes de guardarlo.
- Compruebe que está frío y seco antes de guardarlo.
- El cable puede enrollarse alrededor de la base para el almacenamiento.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

Toda la información y las instrucciones de este manual se refieren al estado actual de desarrollo. Las imágenes utilizadas son simbólicas y con fines únicamente ilustrativos y pueden no representar el aspecto real del producto. Debido a posibles errores de composición o de imprenta, así como la necesidad de realizar modificaciones técnicas continuas, Johnson no puede aceptar ninguna responsabilidad por la exactitud del contenido de este manual. Consulte en el QR de las portadas o en la sección Documentación técnica de nuestra web la versión más actualizada de este documento.



www.ponjohnsonentuvida.es

**For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using**

IMPORTANT SAFEGUARDS

- READ ALL INSTRUCTIONS
- Use only with AC 220-240 Volt, Use only for household.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord, which has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Grill Toaster yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Grill Toaster is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to people.
- Do not use it outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when finished using.
- Do not use appliances for other than their intended use.
- Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 done by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer

or separate remote-control system.

- CAUTION: hot surface.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard.

Caution:

- The grilling surfaces as well as the sides and top of the appliance get very hot. Avoid any contact. Danger of burning! Only hold by the handle.
- The appliance must always be positioned horizontally during use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Do not immerse the appliance in any liquid.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- WARNING: Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 done by children without supervision.
- Meaning of crossed –out wheeled dustbin:



European directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE): Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.

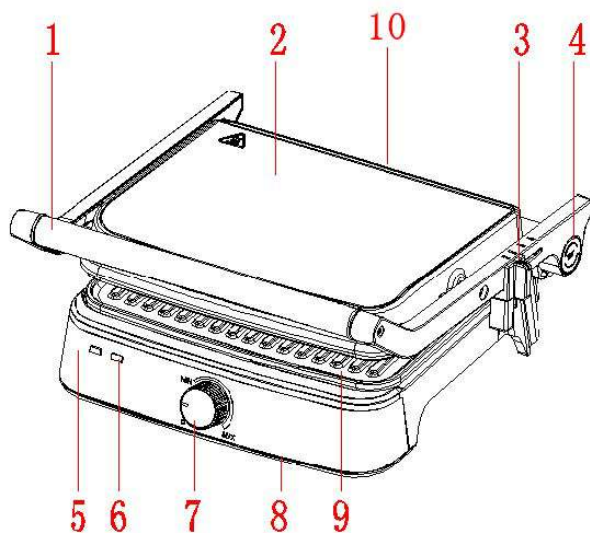
SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDED PLUG

To reduce the risk of electric shock this appliance has a grounded plug. If the plug does not fit fully into the electrical outlet contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way or use an adapter.

PARTS IDENTIFICATION



1. Handle
2. Upper Housing
3. Height Fixed Button
4. 180-degree open button
5. Power Light
6. Ready Light
7. Thermostat Knob
8. Bottom Housing
9. Grill Non-stick Plate
10. Drip Tray

BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.
DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONT THE COOKING SURFACES.
- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Notice: When your Grill Toaster is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe it over with a damp cloth. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil onto the non-stick plates. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.

PREPARING YOUR GRILL TOASTER

- Close the Grill Toaster and plug it into the wall outlet. The red power indicator lights up, indicating that the Grill Toaster has begun preheating. At this time, you can turn the right Thermostat Knob to set the temperature control to your desired setting: "MIN" for light colored food and "MAX" for darker food. First, try setting it in the max. You may later adjust it lower according to your preference. Different foods will also cook up differently.
- It will be preheating approximately 3~5 minutes to reach baking temperature. When the green light goes out, the grill toaster is ready for use.

COOKING

To Use as a Contact Grill

- Set the grill toaster temperature control to your desired setting. First, try setting it in the max. You may later adjust it lower according to your preference.
- Prepare the burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat or other foods as directed and place it onto the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.
- When the food is cooked, use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Use the Grill Toaster as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.
- Use the Grill-Toaster as a contact grill, when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooked on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food at the same time. The ribs on the grill plates combined with the grease spout that leads to the drip tray, allow the grease to drip off the meat and not accumulate on the plates.

To Use as Press grill

- Set the Grill Toaster Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the "MAX". You may later adjust it lower according to your preference.
- Prepare the sandwiches as directed and place them onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate, which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.

- Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Use the Grill Toaster as a Press grill to grill sandwiches, breads and quesadillas.
- The Grill Toaster was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food. You can easily grill anything from a thinly-sliced potato to a thick sirloin steak with even results.
- When cooking more than one food item in the contact grill, it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food.

To Use as Open grill

- Place Grill Toaster on a clean flat surface where you intend to cook. The Grill Toaster can be positioned in flat position.
- Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface. The Grill Toaster to this position, with one hand on the handle, use your other hand to pull the 180° angle button. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
- Use the Grill Toaster as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Grill Toaster. In the open position, you have double the surface area for grill.
- You have the option of cooking different types of foods separately without combining their flavors or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the Grill Toaster and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when it is slightly warm. There is no need to disassemble the Grill Toaster for cleaning. Never immerse the Grill Toaster in water or place in dishwasher.
- The cooking plates can be cleaned in water or dishwasher.
- Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non-abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils to remove your food, they can damage the non-stick surface.
- Wipe the outside of the grill toaster with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the Grill Toaster before storage.
- Always make sure the Grill Toaster is cool and dry before string.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

All information and instructions in this manual refer to the current state of development. The images used are symbolic and for illustrative purposes only and may not represent the actual appearance of the product. Due to possible typesetting or printing errors, as well as the need for continuous technical modifications, Johnson cannot accept any liability for the accuracy of the contents of this manual. Please refer to the QR on the cover pages or the Technical Documentation section of our website for the most current version of this document.



www.ponjohnsonentuvida.es

Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie de l'appareil, lisez toujours les instructions avant d'utiliser

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS
- Utilisez l'appareil avec un courant alternatif de 220-240 V. À usage domestique uniquement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les commandes.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants, ceux-ci doivent être surveillés en permanence.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de monter ou démonter des pièces.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé ou s'il présente un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'essayez jamais de réparer le gril vous-même. Confiez-le à un service technique agréé pour qu'il l'examine et le répare. Une réparation incorrecte pourrait présenter un risque d'électrocution lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, des décharges électriques ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité leur fournisse une surveillance ou des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, ni le nettoyer ou l'entretenir, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec

un système de commande à distance indépendant.

- ATTENTION : surfaces chaudes.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou d'autres professionnels également qualifiés afin d'éviter tout risque.

Attention:

- Les surfaces de cuisson, les côtés et le dessus de l'appareil deviennent très chauds. Évitez tout contact avec ceux-ci, car il existe un risque de brûlure. Tenez l'appareil uniquement par la poignée.
- L'appareil doit être placé à l'horizontale pendant son utilisation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou un autre professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- Ne plongez pas l'appareil dans un liquide.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée pendant le fonctionnement.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires dans cet appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité leur fournisse une surveillance ou des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, ni le nettoyer ou l'entretenir, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- Signification du symbole de la poubelle barrée :



Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) : ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers non triés, apportez-les à des points de collecte spécifiques.

Contactez les autorités locales pour en savoir plus sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être.

AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, SEUL LE PERSONNEL AUTORISÉ PEUT RÉPARER L'APPAREIL.

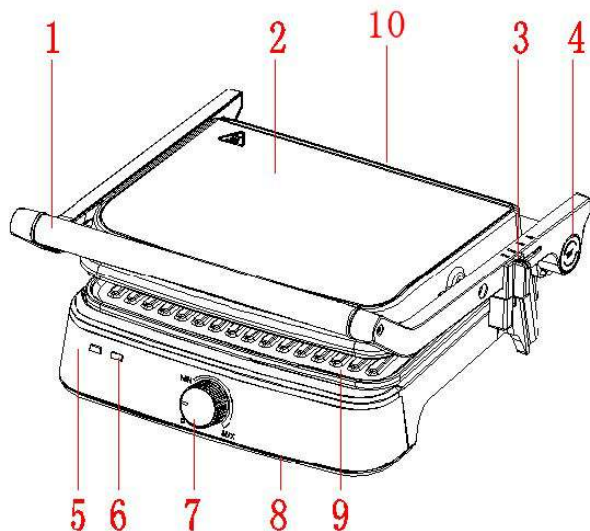
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

PRISE AVEC CONNEXION À LA TERRE

Afin de réduire le risque d'électrocution, cet appareil est équipé d'une prise avec connexion à la terre. Si la prise ne s'insère pas complètement dans la prise murale, appelez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise et n'utilisez pas d'adaptateur.

PARTIES DE L'APPAREIL



1. Poignée
2. Boîtier supérieur
3. Bouton de réglage de la hauteur
4. Bouton d'ouverture à 180°
5. Voyant d'allumage
6. Voyant de chauffage
7. Commande de contrôle
8. Boîtier inférieur
9. Plaque de cuisson antiadhésive
10. Bac d'égouttement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.
- Retirez tout l'emballage.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humidifié à l'eau tiède. **NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES SURFACES DE CUISSON.**
- Séchez avec un chiffon ou un morceau de papier.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, recouvrez les plaques de cuisson d'une fine couche d'huile ou utilisez de l'huile en spray.

Remarque : lors du premier chauffage du grill, celui-ci peut dégager une légère odeur ou de la fumée. Ce phénomène est normal et courant pour de nombreux appareils chauffants. Il n'affecte en rien la sécurité de l'appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les autocollants et les matériaux d'emballage, et vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquez une cuillère à café d'huile végétale sur les plaques antiadhésives, étalez-la avec du papier absorbant et retirez l'excédent.

PRÉPARATION DU GRIL

- Fermez le grill et branchez-le à la prise. Le voyant rouge s'allume, indiquant que l'appareil a commencé à préchauffer. À ce moment-là, tournez le bouton de commande pour régler la température au niveau souhaité : « MIN » pour un grillage plus léger et « MAX » pour que les aliments soient plus grillés. Pour réchauffer, réglez-le au niveau maximum, puis réduisez-le au niveau de votre choix. Veuillez noter que le processus de cuisson peut varier selon les aliments.
- Le préchauffage dure environ 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Lorsque le voyant vert s'allume, l'appareil est prêt à l'emploi.

CUISSON

Utilisation comme grill à contact

- Réglez la commande du grill au niveau souhaité. Commencez par la régler au niveau maximum, puis réduisez-la jusqu'au niveau souhaité.
- Préparez les aliments (hamburgers, morceaux de viande désossés et fines tranches, etc.) comme il convient et placez-les sur la plaque inférieure.
- Fermez le couvercle supérieur, qui est équipé d'une charnière flottante conçue pour presser les aliments de manière uniforme. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour que les aliments soient marqués par le grill.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou de couteaux, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
- Utilisez l'appareil comme un grill de contact pour cuire des hamburgers, des morceaux de viande désossés et des tranches fines de viande et de légumes.
- Utilisez l'appareil comme grill de contact lorsque vous souhaitez cuire quelque chose en peu de temps ou lorsque vous recherchez un mode de cuisson sain. La cuisson au grill de contact est rapide, car les deux côtés sont cuits en même temps. Les rainures des plaques, combinées à la buse à graisse qui mène au bac d'égouttage, permettent à la graisse de s'écouler de la viande et de ne pas s'accumuler sur les plaques.

Utilisation comme grill à pression

- Réglez le bouton de commande du grill au niveau souhaité. Commencez par le régler au niveau maximum, puis réduisez-le jusqu'au niveau souhaité.
- Préparez les sandwichs comme il convient et placez-les sur la plaque de cuisson inférieure. Placez-les toujours vers l'arrière de la plaque inférieure.
- Fermez le couvercle supérieur, qui est équipé d'une charnière flottante conçue pour presser les aliments de manière uniforme. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour griller les sandwichs.

- Faites-les griller pendant 3 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en ajustant le temps en fonction de vos goûts personnels.
- Lorsque le sandwich est prêt, ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou de couteaux, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques.
- Utilisez l'appareil comme un grill à pression pour griller des sandwiches, des croque-monsieur et du pain.
- Le grille-pain dispose d'une poignée et d'une charnière au design unique qui permettent au couvercle de s'adapter à l'épaisseur des aliments introduits. Il vous permet de cuire facilement et uniformément des aliments allant des pommes de terre coupées en fines tranches aux steaks épais.
- Si vous cuisinez plusieurs types d'aliments dans le grill, il est important que l'épaisseur des morceaux soit similaire afin que le couvercle puisse se fermer de manière uniforme sur tous les aliments.

Utilisation comme grill ouvert

- Placez le gril sur une surface plane et propre adaptée à la cuisson. Le gril peut être ouvert complètement.
- La plaque supérieure (couvercle) sera au même niveau que la plaque inférieure (base), et les deux seront alignées pour créer une grande surface de cuisson. Dans cette position, avec une main droite sur la poignée, utilisez l'autre main pour appuyer sur le bouton d'ouverture à 180°. Ouvrez jusqu'à ce que le couvercle soit à plat sur le plan de travail. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous souleviez le couvercle par la poignée pour le ramener en position fermée.
- Utilisez le gril ouvert pour cuire des hamburgers, des steaks, du poulet (nous ne recommandons pas de le cuire avec l'os, car il ne cuirait pas uniformément dans le gril ouvert), du poisson et des légumes.
- La cuisson avec le gril ouvert est la façon la plus polyvalente d'utiliser l'appareil. En position ouverte, vous disposez d'une surface de cuisson deux fois plus grande.
- Vous avez ainsi la possibilité de cuire différents types d'aliments sans que leurs saveurs ne se mélangent, ou de cuire de grandes quantités d'aliments du même type. La position ouverte permet également d'accueillir différentes coupes de viande d'épaisseurs différentes, ce qui vous permet de cuire chacune d'entre elles selon vos goûts.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le gril après utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement tiède. Il n'est pas nécessaire de démonter le gril pour le nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Les plaques de cuisson démontées peuvent être nettoyées à l'eau ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un détergent doux pour éliminer les résidus alimentaires. Pour les résidus très collants, humidifiez-les avec un peu d'eau et de détergent, puis retirez-les à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, ou placez du papier absorbant humide sur la tache dans le gril pour la ramollir.

- N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs qui pourraient rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments du gril, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Ne nettoyez pas l'extérieur avec des chiffons abrasifs ou des éponges à récurer, car ils pourraient endommager la finition. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Retirez et videz le bac d'égouttement après chaque utilisation et lavez-le à l'eau chaude et au savon. Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des détergents abrasifs, car ils pourraient endommager la surface. Rincez-le et séchez-le soigneusement avec un chiffon propre, puis remettez-le en place.

STOCKAGE

- Débranchez toujours le gril avant de le ranger.
- Vérifiez qu'il est froid et sec avant de le ranger.
- Le cordon peut être enroulé autour de la base pour le rangement.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

Toutes les informations et instructions contenues dans ce manuel se réfèrent à l'état actuel du développement. Les images utilisées sont symboliques et servent uniquement à des fins d'illustration et peuvent ne pas représenter l'aspect réel du produit. En raison d'éventuelles erreurs de composition ou d'impression, ainsi que de la nécessité de procéder à des modifications techniques permanentes, Johnson ne peut être tenu responsable de l'exactitude du contenu de ce manuel. Pour obtenir la version la plus récente de ce document, veuillez vous référer au QR figurant sur les pages de couverture ou à la section Documentation technique de notre site Internet.



www.ponjohnsonentuida.es

Para sua segurança e para prolongar a vida útil do aparelho, leia sempre as instruções atentamente antes de usar

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES
- Utilize o aparelho com uma corrente de CA 220-240. Apenas para uso doméstico.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize a pega ou os comandos.
- Para se proteger de possíveis choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Se o aparelho for utilizado perto de crianças, estas devem ser supervisionadas continuamente.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar e montar ou desmontar peças.
- Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado ou se apresentar qualquer tipo de avaria ou dano. Para evitar o risco de choque elétrico, nunca tente reparar o grelhador por conta própria. Leve-o a um serviço técnico autorizado para que seja examinado e reparado. Uma reparação incorreta pode apresentar risco de choque elétrico ao usar o aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar incêndio, choques elétricos ou risco de ferimentos pessoais.
- Não use o aparelho em ambientes externos ou para fins comerciais.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou bancada nem encostado em superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
- Desligue a unidade da tomada quando terminar de usá-la.
- Não use o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi projetado.
- Não use o aparelho com um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto independente.
- Tenha muito cuidado ao mover o aparelho se ele contiver óleo quente ou outros líquidos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e que compreendam os riscos que isso implica. As crianças não devem brincar com o aparelho, nem limpar ou fazer a manutenção do aparelho, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo

ou com um sistema de controlo remoto independente.

- CUIDADO: Superfícies quentes.
- e o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico ou por outros profissionais igualmente qualificados para evitar riscos.

Atenção:

- As superfícies de cozedura, as laterais e a parte superior do aparelho aquecem muito. Evite qualquer contacto com elas, pois existe risco de queimaduras. Segure o aparelho apenas pela pega.
- O aparelho deve ser colocado na horizontal durante a utilização.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico ou por outro profissional qualificado para evitar riscos.
- Não mergulhe o aparelho em líquido.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- AVISO: Não deve utilizar carvão ou combustíveis semelhantes neste aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e que compreendam os riscos que isso implica. As crianças não devem brincar com o aparelho, nem limpar ou fazer a manutenção do aparelho, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão.
- Significado do símbolo do contentor do lixo riscado:



Diretiva europeia 2012/19/UE sobre equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE): Não descarte equipamentos elétricos como resíduos municipais sem separar, leve-os para instalações de recolha específicas.

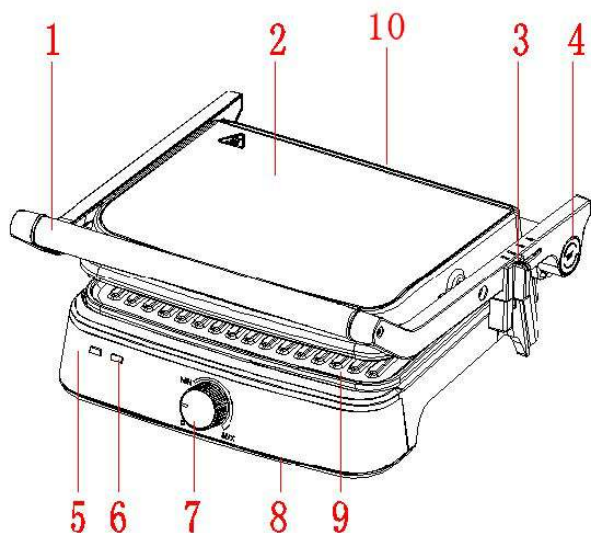
Contacte as autoridades locais para saber mais sobre os sistemas de recolha disponíveis.

Se os aparelhos elétricos forem descartados em aterros, substâncias perigosas podem infiltrar-se na água subterrânea e entrar na cadeia alimentar, prejudicando a sua saúde e bem-estar.

AVISO: PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO, SOMENTE PESSOAL AUTORIZADO PODE REPARAR O APARELHO. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO FICHA COM LIGAÇÃO À TERRA

Para reduzir o risco de descarga elétrica, este aparelho tem uma ficha com ligação à terra. Se a ficha não encaixar completamente na tomada, contacte um electricista qualificado. Não modifique a ficha nem utilize um adaptador.

PARTES DO APARELHO



1. Puxador
2. Carcaça superior
3. Botão de fixação de altura
4. Botão de abertura 180°
5. Luz de ignição
6. Luz indicadora de aquecimento
7. Comando de controle
8. Carcaça inferior
9. Placa Grill antiaderente
10. Bandeja coletora de pingos

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções atentamente e guarde-as para referência futura.

Retire toda a embalagem

Limpe as placas de cozedura com uma esponja ou pano humedecido com água morna.

NÃO SUBMETA A UNIDADE À IMERSÃO E NÃO DERRAME ÁGUA DIRETAMENTE SOBRE AS SUPERFÍCIES DE COZEDURA.

Seque com um pano ou um pedaço de papel.

Para obter melhores resultados, cubra as placas de cozedura com uma fina camada de óleo ou use óleo em spray.

Nota: Quando o grelhador for aquecido pela primeira vez, poderá emitir um ligeiro odor ou fumo. Isto é normal e comum em muitos aparelhos com aquecimento. Não afeta a segurança do aparelho.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, remova todos os autocolantes e materiais de embalagem e verifique se as placas de cozedura estão limpas e sem pó. Se necessário, limpe-as com um pano húmido. Para obter melhores resultados, aplique uma colher de chá de óleo vegetal nas placas antiaderentes, espalhe com papel de cozinha e remova o excesso.

PREPARAÇÃO DO GRELHADOR

- Feche o grelhador e ligue-o à tomada. O indicador vermelho acenderá, indicando que o aparelho começou a pré-aquecer. Nesse momento, rode o botão de controlo para ajustar a temperatura ao nível desejado: «MIN» para uma torrada mais leve e «MAX» para que os alimentos fiquem mais torrados. Para aquecer, ajuste-o no nível máximo e depois reduza para o nível de sua preferência. Tenha em mente que o processo de cozimento de diferentes alimentos pode variar.
- O pré-aquecimento durará cerca de 3 a 5 minutos até atingir a temperatura de cozimento. Quando a luz verde acender, o aparelho estará pronto para uso.

COZEDURA

Utilização como grelha de contacto

- Ajuste o comando de controlo do grelhador para o nível desejado. Primeiro, ajuste-o para o nível máximo e, em seguida, reduza-o para o nível da sua preferência.
- Prepare os alimentos (hambúrgueres, pedaços de carne desossados e cortes finos, etc.) conforme necessário e coloque-os na placa inferior.
- Feche a tampa superior, que possui uma dobradiça flutuante projetada para pressionar os alimentos de maneira uniforme. A placa superior deve estar totalmente abaixada para que os alimentos fiquem marcados pelo grelhador.
- Quando terminar a cozedura, use a pega para abrir a tampa. Retire os alimentos com uma espátula de plástico, nunca use pinças de metal ou facas, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas de cozedura.
- Use o aparelho como grelha de contacto para cozinhar hambúrgueres, pedaços de carne desossada e cortes finos de carne e vegetais.
- Use o aparelho como grelha de contacto quando quiser cozinhar algo em pouco tempo ou quando desejar uma forma saudável de cozinhar. Ao cozinhar na grelha de contacto, os alimentos ficam prontos rapidamente, pois ambos os lados são cozinhados ao mesmo tempo. Os sulcos das placas, combinados com o bico para a gordura que conduz ao bandeja coletora, permitem que a gordura escorra da carne e não se acumule nas placas.

Utilização como grelha de pressão

- Ajuste o botão de controlo do grelhador para o nível desejado. Primeiro, ajuste-o para o nível máximo e, em seguida, reduza-o para o nível da sua preferência.
- Prepare as sanduíches conforme desejado e coloque-as na placa de cozedura inferior. Coloque-as sempre na parte de trás da placa inferior.
- Feche a tampa superior, que possui uma dobradiça flutuante projetada para pressionar os alimentos de maneira uniforme. A placa superior deve estar totalmente abaixada para torrar sanduíches.

- Torrar durante 3 a 6 minutos ou até ficarem dourados, ajustando o tempo de acordo com o seu gosto pessoal.
- Quando a sanduíche estiver pronta, abra a tampa com a alça. Retire a sanduíche com uma espátula de plástico, nunca use pinças metálicas ou facas, pois podem danificar a superfície antiaderente das placas.
- Use o aparelho como grelha de pressão para torrar sanduíches, lanches e pão.
- O grill tem um design exclusivo da alça e da dobradiça que permite que a tampa se ajuste à espessura dos alimentos introduzidos. Permite cozinhar facilmente desde batatas cortadas em fatias finas até filés grossos de maneira uniforme.
- Se cozinhar mais do que um tipo de alimento na grelha, é importante que a espessura das peças seja semelhante para que a tampa possa fechar sobre todas elas de forma igual.

Utilização como grelhador aberto

- Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e limpa adequada para cozinhar. O grelhador pode ser totalmente aberto.
- A placa superior (tampa) ficará nivelada com a placa inferior (base) e ambas ficarão alinhadas para criar uma grande superfície de cozedura. Nesta posição, com uma mão na pega, use a outra mão para pressionar o botão de abertura 180°. Abra até que a tampa fique plana sobre a bancada. A unidade permanecerá nesta posição até que levante a tampa pela pega para a devolver à posição fechada.
- Use o grelhador aberto para cozinhar hambúrgueres, bifes, frango (não recomendamos cozinhar com osso, pois não cozinaria uniformemente no grelhador aberto), peixe e legumes.
- Cozinhar com o grelhador aberto é a forma mais versátil de utilizar o aparelho. Na posição aberta, tem o dobro da superfície para cozinhar.
- Assim, tem a opção de cozinhar diferentes tipos de alimentos sem que os seus sabores se misturem, ou cozinhar grandes quantidades do mesmo tipo de alimento. A posição aberta também permite cozinhar diferentes cortes de carne com diferentes espessuras, o que permite cozinhar cada um de acordo com os seus gostos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre o grelhador após o uso e deixe arrefecer antes de limpar. A unidade é mais fácil de limpar quando está ligeiramente morna. Não é necessário desmontar o grelhador para o limpar. Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque na máquina de lavar louça.
- As placas de cozedura desmontadas podem ser limpas com água ou na máquina de lavar louça.
- Limpe as placas de cozedura com um detergente suave para remover os restos de comida. Para resíduos muito colados, molhe-os com um pouco de água e detergente e, em seguida, remova-os com uma esponja não abrasiva ou coloque papel de cozinha molhado sobre a mancha no grelhador para amolecê-la.

- Não utilize utensílios abrasivos que possam riscar ou danificar o revestimento antiaderente.
- Não utilize utensílios de metal para retirar os alimentos da grelha, pois podem danificar a superfície antiaderente.
- Limpe o exterior do aparelho apenas com um pano húmido. Não limpe o exterior com panos abrasivos ou esfregões, pois podem danificar o acabamento. Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não o coloque na máquina de lavar louça.
- Retire e esvazie a bandeja coletora de pingos após cada utilização e lave-o com água quente e sabão. Evite utilizar esfregões ou detergentes abrasivos, pois podem danificar a superfície. Enxague-o e seque-o cuidadosamente com um pano limpo e volte a colocá-lo no lugar.

ARMAZENAMENTO

- Desligue sempre o grelhador da tomada antes de o guardar.
- Verifique se está frio e seco antes de o guardar.
- O cabo pode ser enrolado à volta da base para armazenamento.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutra país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controlos remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

Todas as informações e instruções contidas neste manual referem-se ao estado atual de desenvolvimento. As imagens utilizadas são simbólicas e apenas para fins ilustrativos e podem não representar a aparência real do produto. Devido a possíveis erros de composição ou de impressão, bem como à necessidade de modificações técnicas contínuas, a Johnson não pode aceitar qualquer responsabilidade pela exatidão do conteúdo deste manual. Por favor, consulte o QR nas páginas de rosto ou a secção de Documentação Técnica do nosso website para obter a versão mais actualizada deste documento.



www.ponjohnsonentuvida.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras linguas e actualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

