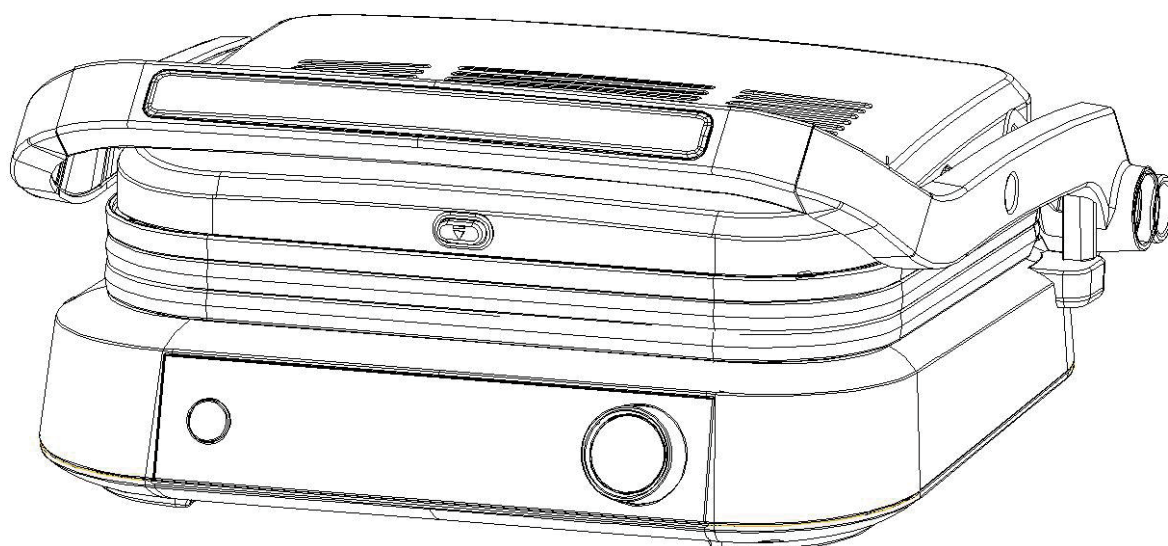


# MANUALE D'ISTRUZIONE



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

# OPERATING INSTRUCTION

## ● SICUREZZA IMPORTANTE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base, tra cui le seguenti:

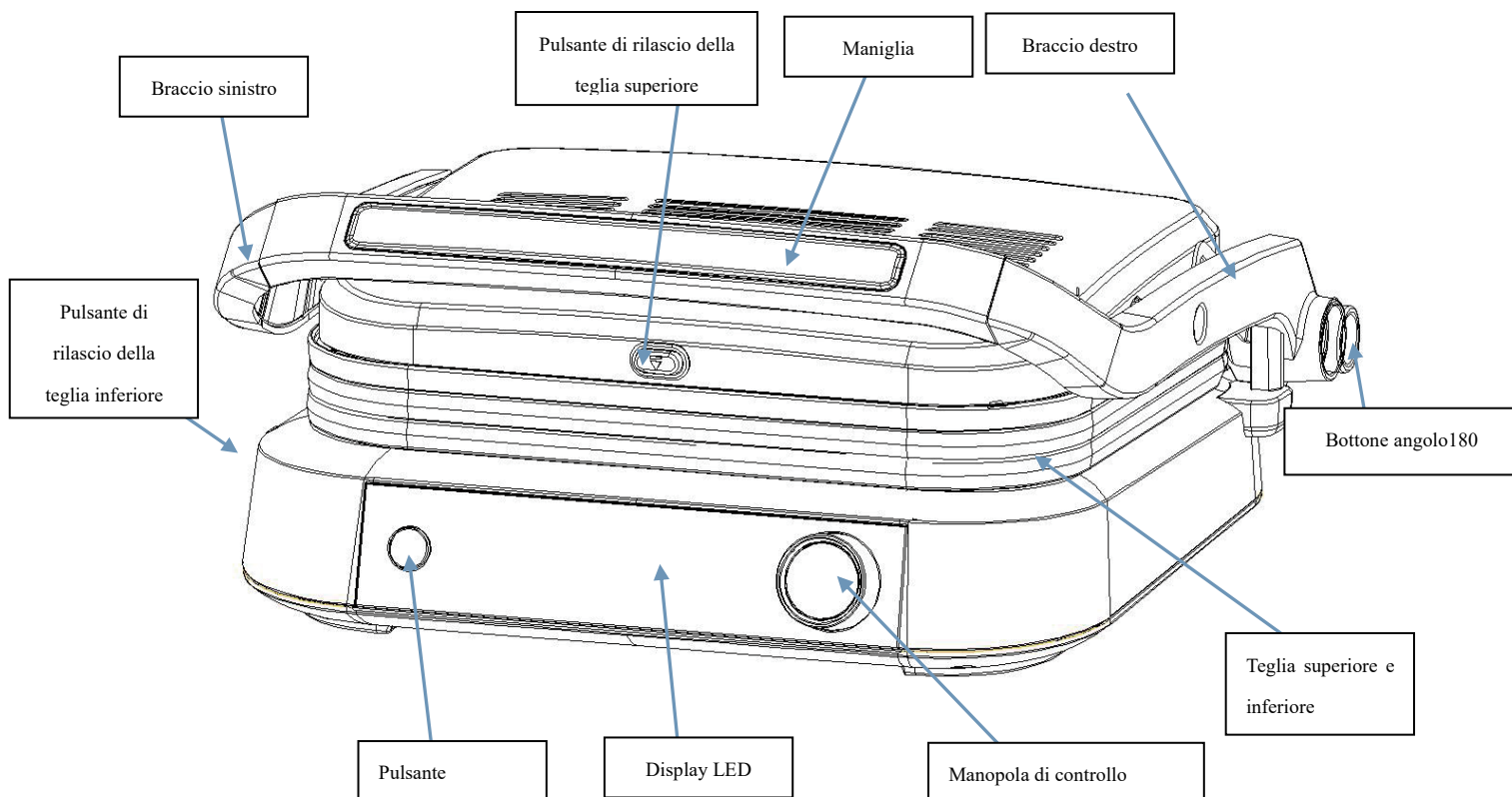
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
3. Prima dell'uso verificare sempre che la potenza elettrica della presa di corrente corrisponda a quella dell'apparecchio.
4. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo, la spina o la griglia in acqua o altri liquidi.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare pericoli.
6. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
7. Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddarsi prima di inserire o rimuovere parti e prima di pulire l'apparecchio.
8. Non accendere l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha avuto un malfunzionamento o è stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per il controllo, la riparazione o la regolazione.
9. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
10. Non utilizzarlo all'aperto.
11. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi una superficie calda.
12. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, o in un forno riscaldato.
13. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
14. Per scollegare, spegnere qualsiasi controllo, e poi estrarre la spina dalla presa a muro.
15. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
16. L'apparecchio non deve essere utilizzato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto. Non utilizzare un accessorio non consigliato dal produttore.
17. Non avvolgere il cibo con pellicole di plastica, sacchetti di polietilene o fogli di metallo. Danneggerai la griglia e potresti causare un rischio di incendio. Non lasciare raffreddare il cibo sulla griglia. Rimuovere il cibo quando è caldo.
18. Non utilizzare utensili metallici o appuntiti sulla griglia. Danneggeranno la superficie di cottura antiaderente. Utilizzare spatole o pinze di legno o plastica.
19. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, salvo che siano state supervisionate o istruite sull'uso degli apparecchi da una persona responsabile del loro sicurezza.
20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
21. **ATTENZIONE:** carbone di legna o combustibili simili non devono essere usati con questo apparecchio.
22. **ATTENZIONE-"superficie calda"**. L'apparecchio genera calore e fuoriesce vapore durante l'uso. Adottare misure adeguate per prevenire lesioni, ustioni o incendi.
23. Non trasportare mai l'apparecchio con la maniglia.
24. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
  - Aree da cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Agriturismo;
  - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - Ambienti tipo Bed & Breakfast
25. L'apparecchio non è progettato per essere operato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto

separato.

26. Conservare queste istruzioni.

## CONOSCERE LA TUA GRIGLIA PER BARBEQUE

### PANELLO DI CONTROLLO



#### ● UTILIZZO INIZIALE

Aprire la confezione, estrarre tutti gli accessori e pulirli secondo la sezione “PULIZIA E MANUTENZIONE”.

#### ● ASSEMBLARE LE TEGLIE

Normalmente la griglia viene aperta con un angolo di 105 gradi. La teglia superiore può essere livellata con la teglia inferiore per creare un’ampia superficie di cottura e assemblare la teglia superiore. Aprire prima la griglia con un angolo inferiore a 105°, e poi spingere la manopola di spinta verso l’alto con l’altra mano e tenere la maniglia con una mano per aprire la griglia a 180°. Inserire il vassoio nei morsetti vicino alla cerniera e spingere verso il basso l’estremità anteriore del vassoio con un po’ di forza per far scattare il vassoio in posizione. Chiudere la griglia, tira la maniglia direttamente verso di se stesso.

## Descrizione del pannello di controllo



### OPERAZIONE

1. Inserire il cavo di alimentazione in una presa di corrente.
2. Premere il pulsante ON/OFF per accendere l'apparecchio.

Dopo aver acceso l'apparecchio, lo schermo LCD si accenderà e visualizzerà le categorie di alimenti.

3. Dopo aver acceso l'apparecchio, lo schermo LCD visualizzerà ON e le categorie di alimenti. La categoria di alimenti scelta si illuminerà mentre le altre categorie di alimenti si spegneranno.
4. Quando la teglia di cottura raggiunge la temperatura di impostazione del preriscaldamento, l'apparecchio emetterà un suono BIBIBIBI per ricordarvi che il preriscaldamento è terminato e l'apparecchio è ora pronto per gli alimenti da mettere su di essa. Lo schermo LCD visualizzerà il progresso: il modello di preriscaldamento rimarrà attivo, l'avvio della cottura si accenderà e lampeggerà. E la prima barra di avanzamento si accenderà e la seconda lampeggerà. Le teglie di cottura sono ora pronti per il cibo.
5. Mettere gli alimenti sulle teglie di cottura e chiudere il coperchio superiore. L'apparecchio è in grado di rilevare lo spessore del cibo entro 5s. L'apparecchio confermerà il tempo di riscaldamento in base allo spessore del cibo. E lo schermo LCD visualizzerà P: il modello di preriscaldamento/inizio cottura rimarrà acceso e il modello raro lampeggerà. E la prima/seconda barra di avanzamento si accenderà e la terza barra di avanzamento lampeggerà.
6. Con il riscaldamento continuo del dispositivo, il cibo cuoce gradualmente e l'indicatore di stato cambia gradualmente fino a diventare una luce fissa. Gli utenti possono giudicare la cottura del cibo in base allo stato del dispositivo (ovvero, in base allo stato della pia che indica la cottura "Al sangue/ Media /Ben cotta" per indicare il livello di cottura del cibo). Al raggiungimento di ogni stadio di cottura della bistecca, verrà emesso il suono di allarme "Bibibibi" e l'utente potrà scegliere in base alle sue preferenze (solo lo stadio di cottura della bistecca è dotato del suono di allarme. Gli altri non lo richiedono);
7. Quando il cibo è cotto correttamente, la modalità Well-Done (Ben Cotta) rimarrà ON e l'apparecchio emetterà un suono "BIBIBIBI". Ora puoi estrarre il cibo e l'apparecchio smetterà di riscaldarsi e si spegnerà automaticamente allo stesso tempo.
8. Modalità M: premere il pulsante ON/OFF, e poi ruotare la manopola di controllo per scegliere la modalità M e premere il pulsante OK. Così l'apparecchio avvierà la modalità generale della carne alla griglia. La modalità M può funzionare sullo stato del coperchio aperto.

### B: GRIGLIA

1. Aprire l'apparecchio a 180° e stenderlo in posizione orizzontale (utilizzare solo per modalità generale di carne alla griglia).
2. Premere il pulsante ON/OFF per avviare l'operazione.
3. Premere il pulsante per modalità M e conferma OK. L'apparecchio inizierà il preriscaldamento e smetterà di riscaldarsi una volta che le teglie di cottura avranno raggiunto la temperatura impostata. Ora puoi mettere il cibo

sulle teglie di cottura per cucinare.

4. Quando l'apparecchio è aperto con un'angolazione di 105° o 180°, non è possibile utilizzare la funzione intelligente.

**Nota:**

1. Per risultati ottimali, ricoprire leggermente le teglie di cottura con un po' di olio per cucinare.
2. Chiudere le teglie durante il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento, se non si solleva la teglia superiore per inserire gli alimenti, l'apparecchio in modalità intelligente si spegne automaticamente dopo alcuni minuti, ma in modalità manuale l'apparecchio non ha funzione di rilevamento quindi manterrà in funzione per circa due ore fino allo spegnimento automatico dell'apparecchio.
3. Quando il cibo è cotto, utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il cibo con una spatola di plastica resistente al calore. Non utilizzare mai pinze di metallo o coltelli perché possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle teglie di cottura.
4. Viene emesso un segnale acustico per "RARE (AL SANGUE)" e "MEDIO" solo quando si utilizza la funzione Bistecca. E per altre funzioni, viene emesso solo un segnale acustico per "BEN COTTA".
5. La modalità Smart (Intelligente) è disponibile solo quando il coperchio dell'apparecchio è chiuso.
6. Lo stato della modalità Smart può emettere un suono di avviso per ricordarti di mettere il cibo sull'apparecchio una volta terminato il preriscaldamento. Se non metti su alcun cibo, il suono di avviso ti ricorderà dopo 5 minuti e ti ricorderà di nuovo dopo altri 2 minuti, e poi si spegne automaticamente.
7. L'apparecchio accende Timing dopo aver premuto il pulsante ON/OFF. Dopo 2 ore, interromperà automaticamente l'alimentazione. Se è necessario riutilizzare l'apparecchio, premere nuovamente il pulsante ON/OFF per avviare nuovamente l'apparecchio.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Questo prodotto non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi al personale di assistenza qualificato.

1. Prima della pulizia, scollegare la griglia e lasciarla raffreddarsi completamente.

**Nota: la griglia è ancora molto calda. Ci vorrà un bel po' di tempo per raffreddarsi.**

2. Premere il pulsante di rilascio e smontare le teglie.
3. Dopo aver smontato le teglie, lavare le teglie in acqua tiepida con sapone o in lavastoviglie. Asciugare le teglie prima di riporle sulla griglia.
4. Rimuovere le vaschette raccogliocce superiore e inferiore con i guanti, svuotare la vaschetta raccogliocce in una ciotola resistente al calore, sciacquarle con acqua calda e sapone o nel cestello superiore della lavastoviglie e poi asciugarle accuratamente.

**Nota: prima di rimuovere la scatola raccogliocce, assicurarsi che la temperatura dell'olio o dei residui di olio nella scatola raccogliocce sia inferiore a 40 °C, altrimenti potrebbe bruciare la persona a causa della temperatura elevata.**

5. Pulire le altre superfici della griglia con un panno umido e pulito. Usare un tovagliolo di carta inumidito con un po' di olio da cucina per rimuovere la macchia resistente.
  6. Rimontare le teglie nella griglia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
  - Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o abrasivi.
  - Non utilizzare pagliette metalliche o spugnette abrasive.

## **● CONSERVAZIONE**

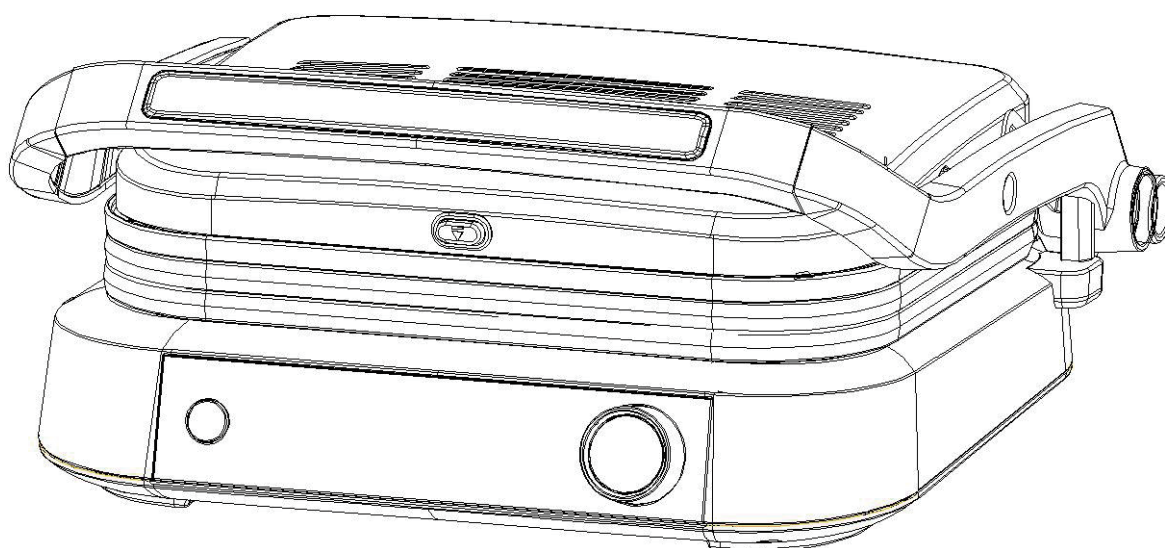
1. Prima di conservare la griglia, assicurarsi che sia pulita e asciutta completamente.
2. Chiudere la griglia. E metterlo su una superficie piana.
3. Conservare la griglia in un luogo fresco e asciutto, fuori dalla portata dei bambini. La griglia non può essere appoggiata verticalmente.

## SMALTIMENTO AMICHELVOLE ALL'AMBIENTE



Puoi fare il tuo contributo a proteggere l'ambiente!  
Ricordati di rispettare le normative locali: consegnare le apparecchiature elettriche non funzionanti ad un apposito centro di smaltimento rifiuti.

# INSTRUCTION MANUAL



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

## ● IMPORTANT SAFEGARDS

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Before using, always check that the electrical rating of the power socket corresponds to that of the appliance.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug, or the grill in water or other liquid.
5. 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.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, turn off any control, then remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. The appliance must not be used by an external timer or remote control system. Don't use an accessory not recommended by the manufacturer.
17. Don't wrap food with plastic film, polythene bags or metal foil. You'll damage the grill and may cause a fire hazard. Don't leave food to cool on the grill. Remove food while hot.
18. Don't use metal or sharp utensils on the grill. They'll damage the non-stick cooking surface. Use wooden or plastic spatulas or tongs.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. **WARNING:** charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
22. **CAUTION-'hot surface'**. The appliance generates heat and escaping steam during use. Take proper measures to prevent injury, burn or fire.
23. Never transport the appliance with handle.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such



as:

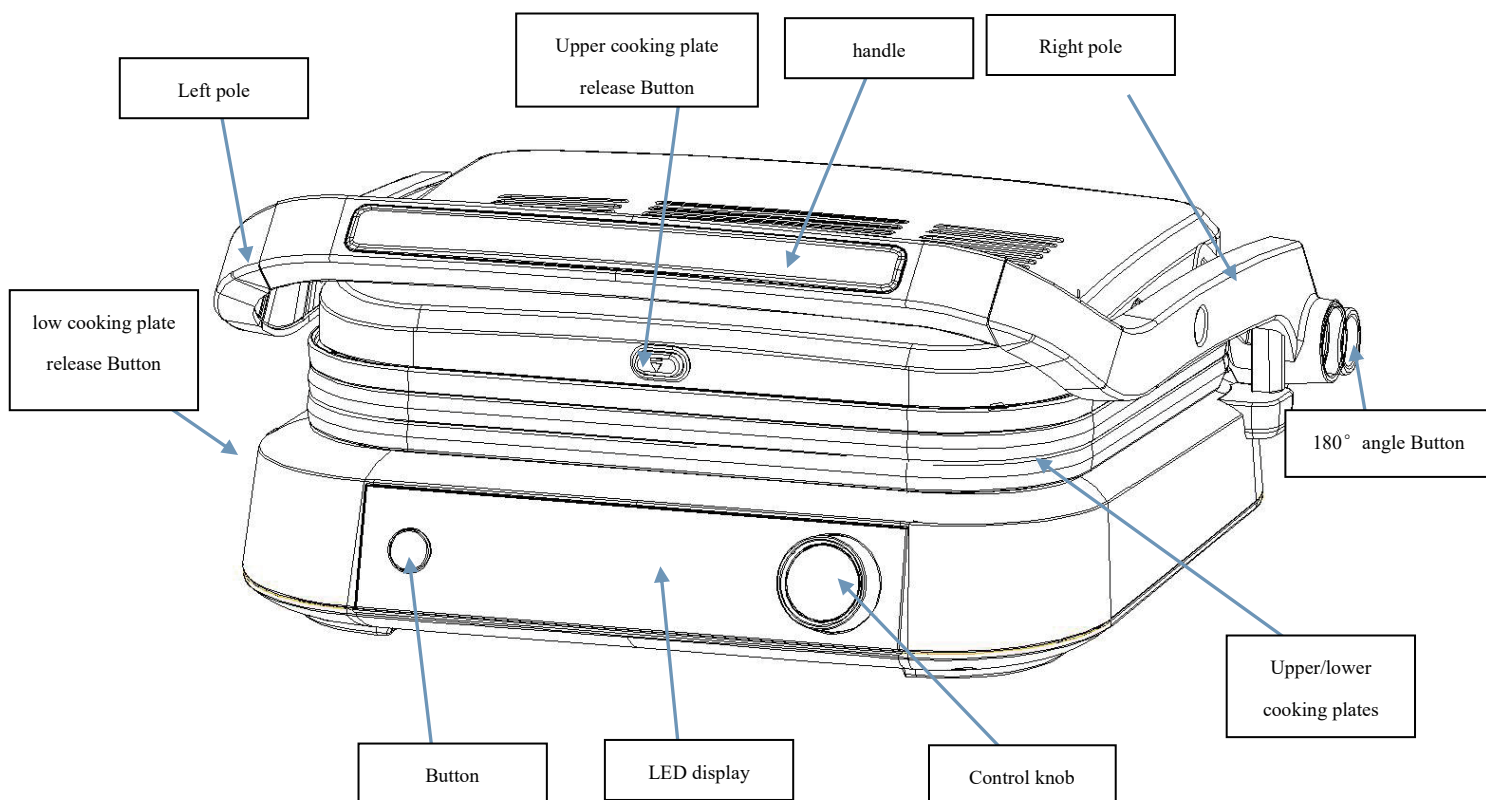
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

26. Save these instructions.

## KNOW YOUR BARBEQUE GRILL

### CONTROL PANEL



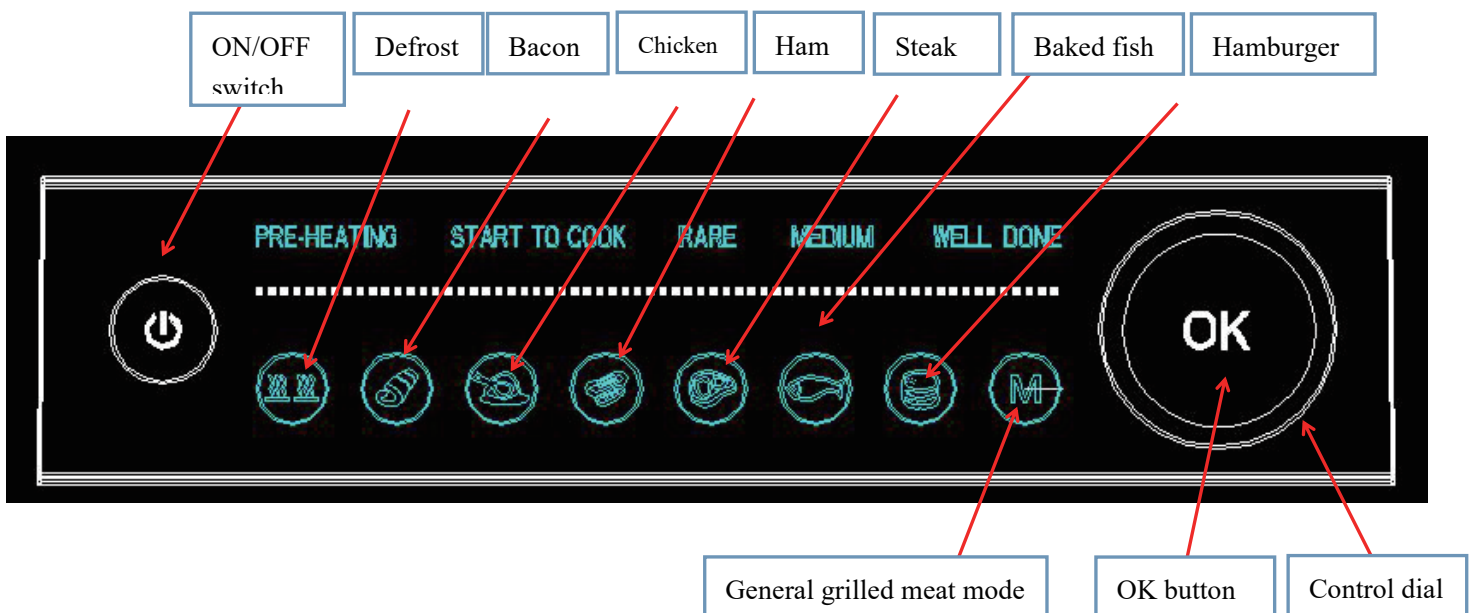
## ● INITIAL USE

Unpack the package, take out all the accessories and clean them according to the section of “CLEAN AND MAINTENANCE”.

## ● ASSEMBLE THE ROASTING TRAYS

Normally, the grill is opened at an angle of 105 degree .The top roasting tray can be level with the bottom roasting tray to create a large cooking surface and assemble the top roasting tray. First open the grill to a angle which is less than 105°, then push the pushing knob upward with the other hand and hold the handle with one hand to open the grill to 180°. Insert the trays into the clamps near the hinge and push down the front end of tray with a little force to snap the tray into place. Then close the grill, just pull the handle toward you directly.

Control panel description



## OPERATION

1.Plug in the mains power cable into a mains power socket.

2.Press the ON/OFF button to turn the appliance.

After turning on the appliance the LCD screen will display on and see food categories.

3.After turning on the appliance the LCD screen will display ON and the food categories.You can chosen food category will illuminate while the other food categories will turn OFF.

4. When the cooking plate reaches the preheat setting emperature, the appliance will make a BIBIBIBI sound to remind you that the preheat has finished, and the appliance is now ready for food to be placed

on it. The LCD screen will display the progress:Pre-Heating pattern will remain ON, Start to Cook will turn ON and blink. And the first one progress bar will turn ON and the second one will blink.The cooking

plates are now ready for food.

5. Place your food on the cooking plates and the close upper cover. The appliance can detect the food thickness within 5s. The appliance will confirm the heating time according to the food thickness.

And the LCD screen will display P: Pre-Heating/Start to Cook pattern will remain ON and the Rare pattern will blink. And the first/the second one progress bar will turn ON, and the third progress bar will blink.

6. With the continuous heating of the machine, the food gradually matures, and the status indicator gradually turns into a long light. Users can judge the food's maturity according to the pattern status (that is, according to the flashing state of the Rare/Medium/Well Done pattern to indicate the cooking maturity of the food). At each maturity of the steak position, the "Bibibibi" prompt sound will be sent out, and the user can choose according to his preference (only the steak position will have the prompt sound. Other gears will not prompt;

7. When your food is cooked properly the Well-Done pattern will remain ON and appliance will make a "BIBIBIBI" sound. You can now take out your food and the appliance will stop heating and auto off at the same time.

8. M mode: press ON/OFF button, then turn the control dial to choose the M button and then press the OK button. Then, the appliance will start general grill meat pattern. M mode can work on the status of cover open.

## **B: GRIDDLE**

1. Open the appliance 180° and lie flat (only use for general meat pattern.)

2. Press the ON/OFF button to start operation.

3. Press the M mode and OK confirmation buttons. The appliance will start to preheat and will stop heating once the cooking plates have reached the setting temperature. You can now put food on the cooking plates to cook.

4. When The appliance is open at 105° or 180° degrees angle you cannot use the smart function.

### **Note:**

1. For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

2. Close up the plates when preheating. After the preheating is done, if you do not lift up the upper plate to put in food, the appliance in the intelligent mode will automatically turn off after a few minutes, but in manual mode, the appliance has no detection function so it will keep running for about two hours till the appliance turns off automatically.

3. When the food is cooked, use the handle to open the lid. Remove the food with a plastic heat-resistant spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

4. There is beep sound for "RARE" and "MEDIUM" only when you use beef function. And for other functions, there only is beep sound for "WELL DONE".

5. Smart mode is only available when the appliance cover is closed.

6. Smart mode status can have warning sound to remind you to put food on the appliance once preheating has finished. If you do not put on any food, the warning sound will remind you after 5min and remind you again after another 2min. Then auto power-off

7. The appliance starts timing after you have pressed the ON/OFF button. After 2 hours, it will automatically cut off power. If you need to reuse the appliance, press the ON/OFF button again to start to start up the appliance again.

## CLEAN AND MAINTENANCE

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Before cleaning, disconnect the grill and let it cool down completely.

**Note: The grill is still very hot. It will take quite a while to cool down.**

2. Press down release button and take apart the roasting trays.

3. After disassembling the trays, wash the roasting trays in warm soapy water or in a dishwasher. Dry the roasting trays before replacing them on the grill.

4. Remove the upper and lower drip trays with gloves, empty the drip tray into a heat-proof bowl, rinse them in warm soapy water or in the top rack of the dishwasher and then dry them thoroughly.

**Note: before removing the drip box, make sure the temperature of oil or oil residues in the drip box must be lower than 40°C, otherwise it may burn person for high temperature.**

5. Wipe other surfaces of the grill with a clean damp cloth. Use a paper towel moistening with a little cooking oil to remove the stubborn stain.

6. Reassemble the roasting trays into grill.

- Do not immerse the appliance into water or other liquid.
- Do not use harsh or abrasive cleanser or solvent.
- Never use scourers, wire wool or soap pads.

### ● STORAGE

1. Before storing the grill, make sure the grill is clean and dry thoroughly.

2. Close the grill. And rest it flatly.

3. Store the grill in a cool dry area out of the reach of children. The grill can not be rested vertically.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

US



001-877-644-9366  
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088  
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004  
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530  
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106  
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512  
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447  
clienti@aosom.it