

TAP.

TECHNOLOGICAL ADVANCEMENT PROJECT

MANUAL DE USUARIO

SMOKELESSCHEF

TOSTADORA 3 EN 1

DQN002



¡ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!

Guarde estas instrucciones

Índice

Introducción.....	3
• Información sobre estas instrucciones de uso.....	3
• Uso previsto.....	3
Información de seguridad.....	3
• RIESGO DE QUEMADURAS.....	4
• DAÑOS AL MATERIAL.....	4
Componentes operativos.....	4
Desempaquetado.....	5
Manejo y funcionamiento.....	5
• Antes del primer uso.....	5
• Control del nivel de calor.....	5
• Funcionamiento. 5	
• Posición “Parrilla de mesa”.....	6
Consejos y trucos.....	7
Limpieza y cuidado.....	7
• Instrucciones de seguridad.....	7
• Procedimiento de limpieza.....	7
Eliminación.....	8
Datos técnicos.....	8

INFORMACIÓN SOBRE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO

Felicitaciones por la compra de su nuevo electrodoméstico.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Estas instrucciones forman parte del producto. Contienen información importante sobre seguridad, uso y eliminación.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las instrucciones de manejo y seguridad. Use el producto solo como se describe y para los fines previstos.

Por favor, entregue estas instrucciones al nuevo propietario si transfiere el aparato.

USO PREVISTO

Este aparato está destinado exclusivamente para asar alimentos en interiores. No debe utilizarse para otros fines ni en contextos comerciales o industriales.

El fabricante no se hace responsable de daños por uso indebido, reparaciones no autorizadas, modificaciones o el uso de piezas no aprobadas. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Antes de usar, revise si el aparato presenta daños visibles. No lo utilice si ha sido golpeado o dañado.
- En caso de enchufe o cable defectuoso, reemplácelo inmediatamente por un técnico autorizado o el servicio de atención al cliente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia, solo bajo supervisión o si han sido instruidas y comprenden los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.
- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de alimentación.
- Las reparaciones deben ser realizadas solo por técnicos autorizados o el servicio técnico. Reparaciones incorrectas pueden ser peligrosas y anulan la garantía.
- Solo se deben usar piezas originales de repuesto.
- No permita que el cable entre en contacto con partes calientes del aparato. Nunca lo utilice cerca de llamas abiertas, hornillas o dentro de hornos calientes.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Coloque el aparato cerca de un enchufe accesible y asegure que no haya riesgo de tropiezos con el cable.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.

- Conecte el aparato solo a tomas de corriente correctamente instaladas y con conexión a tierra.
- Si el aparato o su cable presentan fallas, contacte al servicio técnico.
- No lo exponga a la lluvia ni lo use en ambientes húmedos.
- No permita que el cable se humedezca durante su uso.
- ¡Nunca sumerja el aparato en agua! Puede provocar descarga eléctrica.
- Al desconectar, sujete el enchufe, no el cable. No lo toque con las manos mojadas.
- No coloque objetos pesados sobre el cable ni permita que se atasque.
- No abra el aparato ni intente repararlo. Hacerlo anula la garantía y puede causar electrocución.
- No coloque recipientes con líquido sobre o cerca del aparato.
- Desconéctelo después de cada uso o si se interrumpe su funcionamiento.

RIESGO DE QUEMADURAS



¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

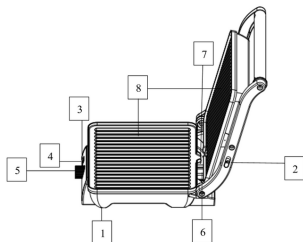
- Durante el uso, las superficies del aparato se calientan mucho. Use solo el mango para tocarlo.

DAÑOS AL MATERIAL

- No utilice temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté encendido.
- Mantenga el aparato, el cable y el enchufe alejados de fuentes de calor.
- No utilice carbón ni combustibles similares.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar el recubrimiento antiadherente.
- Use solo los accesorios originales incluidos.

COMPONENTES OPERATIVOS

1. Pies de apoyo
2. Botón de desbloqueo 180°
3. Luz roja "Encendido"
4. Luz verde "Listo"
5. Control de nivel de calor
6. Bandeja recolectora de grasa
7. Salida de grasa
8. Placas calientes



¡Advertencia!

No permita que los materiales de embalaje sean usados como juguetes. Riesgo de asfixia.

- Saque todas las piezas del aparato y el manual de la caja.
- Retire todos los embalajes, películas y etiquetas.

MANEJO Y FUNCIONAMIENTO

Esta sección le proporciona información importante sobre la manipulación y el uso del aparato.

Antes del primer uso

1. Limpie todos los accesorios como se describe en "Limpieza y cuidado" para eliminar residuos de fabricación.
 2. Lea atentamente estas instrucciones de uso.
 3. Instale el aparato respetando las indicaciones de seguridad.
 4. Abra la parrilla.
 5. Pase un paño húmedo por las placas calientes 8.
 6. Cierre la parrilla.
 7. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma a tierra que suministre la tensión indicada en "Datos técnicos". Gire el control de temperatura 5 a MAX y deje calentar unos 5 minutos.
- Nota La primera vez que se calienta puede salir algo de humo y olor debido a restos de fabricación. Es normal e inofensivo. Ventile bien el lugar (por ejemplo, abra una ventana).
8. Desenchufe y deje enfriar completamente.
 9. Vuelva a limpiar la parrilla con un paño húmedo.

Control del nivel de calor

La temperatura se regula con el mando 5, de Min a Max.

- Al ajustar el mando, la luz verde "Ready" 4 se apaga hasta que la temperatura alcanza el valor seleccionado.
- La luz verde puede apagarse y encenderse intermitentemente: indica que la parrilla se recalienta para mantener el nivel elegido.
- La luz roja "Power" 3 se enciende en cuanto el aparato está conectado.



Funcionamiento

1. Cierre la tapa con el asa.
2. Deslice la bandeja recolectora de grasa 6.
3. Enchufe el aparato; la luz roja "Power" 3 se ilumina.
4. Elija el nivel deseado con el mando 5. La luz verde "Ready" 4 se encenderá cuando se alcance la temperatura.

Nota

- Al ajustar el mando, la luz verde "Ready" 4 se apaga hasta que la parrilla alcanza la temperatura.
- Puede apagarse y encenderse intermitentemente: indica que la temperatura ha descendido y el aparato se está recalibrando.
- Dos modos de uso
 1. Parrilla de mesa (180°): Abra completamente la parrilla para que ambas placas 8 funcionen como superficie plana.
 2. Parrilla de contacto: Mantenga la tapa cerrada; la placa superior 8 asa los alimentos por ambas caras simultáneamente (ideal para carne, sándwiches, etc.).
- Si los alimentos sueltan jugos o grasa, despliegue las extensiones de soporte e. La ligera inclinación de la placa inferior 8 dirige los líquidos hacia la salida 7 y la bandeja recolectora 6.

Posición "Parrilla de mesa"

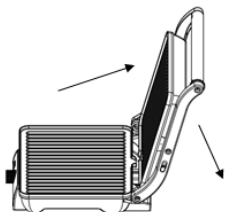


Fig. 1

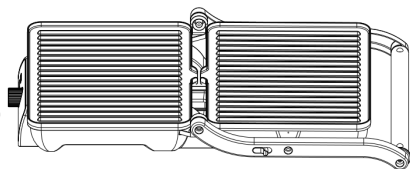


Fig. 2

1. Despliegue ambos pies de soporte 1 (Fig. 1).
2. Presione el botón de desbloqueo 180° 2 (Fig. 1) y abra la tapa hasta que las dos placas calientes 8 queden planas y alineadas.
3. Las placas 8 quedarán una al lado de la otra y podrán usarse como parrilla de mesa (Fig. 2).
4. Coloque los alimentos sobre las placas 8 para asarlos.
5. Gírelos de vez en cuando y retírelos cuando estén cocinados.
- ¡Precaución — Daños al aparato! No use utensilios puntiagudos o afilados para girar o retirar los alimentos; podrían rayar la superficie antiadherente de las placas 8.
6. Gire el control de temperatura 5 a OFF y desenchufe el aparato.
- ¡Precaución! Desconecte siempre el enchufe cuando no utilice la parrilla; no basta con colocar el mando en OFF.

- **Marinar la carne:** Para ablandarla y acelerar la cocción, marínala con antelación. Puede usar como base crema agria, vino tinto, vinagre, suero de leche o jugo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias al gusto. Evite la sal en la marinada, ya que extrae jugos y reseca la carne. Asegúrese de que la pieza quede completamente cubierta, cierre el recipiente y, de ser posible, déjela reposar toda la noche.
- **Uso de grasa:** Las placas⁸ tienen recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario añadir grasa. Si aun así desea usarla, elija aceites aptos para altas temperaturas, como el aceite de colza (canola).
- **Punto de cocción:** Si no está seguro de que el alimento esté completamente cocido, utilice un termómetro para carne de uso doméstico.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Instrucciones de seguridad

¡ADVERTENCIA – Peligro de descarga eléctrica!

- Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo; de lo contrario, corre riesgo de lesiones.
- No lo limpie nunca bajo el grifo ni lo sumerja en agua: podría dañarse irreversiblemente.

¡Precaución – Daños al aparato!

- Evite que entre humedad en el interior durante la limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, químicos agresivos ni objetos afilados o ásperos sobre las superficies.

Procedimiento de limpieza

1. Placas calientes⁸

- Pase un paño suave y ligeramente húmedo.
- No utilice estropajos duros ni productos abrasivos, pues podrían rayar el recubrimiento antiadherente.

2. Carcasa exterior

- Limpie con un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente neutro.
- Retire los restos de jabón con un paño limpio humedecido solo en agua.
- Seque por completo antes de volver a usar.

3. Bandeja recolectora de grasa⁶

- Vacíela y lávela con agua caliente y detergente líquido.
- Aclare bien y seque completamente.

Importante: Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a montar o guardar el aparato.

- No lave la parrilla en el lavavajillas.

Guarde el aparato limpio y completamente seco en un lugar fresco y protegido de la humedad.

ELIMINACIÓN



- No deseche este aparato con los residuos domésticos normales. Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE (RAEE). Entréguelo en un punto de recogida autorizado o a una empresa gestora de residuos.



- Consulte a su centro de reciclaje local o a las autoridades municipales si tiene dudas sobre el proceso.



- El embalaje debe reciclarse de forma respetuosa con el medio ambiente. Separe los materiales según los símbolos impresos:
- 1-7 Plásticos, 20-22 Papel y cartón, 80-98 Materiales compuestos



- El producto es reciclable y está sujeto a la responsabilidad ampliada del productor, por lo que se recoge de forma separada.

DATOS TÉCNICOS



Especificación	Valor
Alimentación	120 V - 60 Hz
Consumo de potencia	1500 W

TAP.

TECHNOLOGICAL ADVANCEMENT PROJECT

USER MANUAL

SMOKELESSCHEF

3-IN-1 TOASTER

DQN002



¡THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please keep these instructions.

Table of Contents

Introduction.....	3
• Information About These Instructions.....	3
• Intended Use.....	3
Safety Information.....	3
• RISK OF BURNS.....	4
• MATERIAL DAMAGE.....	4
Operating Components.....	4
Unpacking.....	5
Handling and Operation.....	5
• Before Initial Use.....	5
• Heat Level Control.....	5
• Operation.....	5
• “Table Grill” Position.....	6
Tips and Tricks.....	7
Cleaning and Care.....	7
• Safety Instructions.....	7
• Cleaning Procedure.....	7
Disposal.....	8
Technical Data.....	8

INFORMATION ABOUT THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have acquired a high-quality product. These instructions are part of the product and contain important information regarding safety, use, and disposal.

Before using the product, please familiarize yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and only for its intended purposes.

If you transfer the appliance to another person, please include these instructions.

INTENDED USE

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. It must not be used for any other purposes or in commercial or industrial settings.

The manufacturer accepts no responsibility for damage resulting from improper use, unauthorized repairs or modifications, or the use of unapproved parts. The user assumes full responsibility.

SAFETY INFORMATION

- Before use, check whether the appliance shows any visible damage. Do not operate it if it has been dropped or damaged.
- If the plug or power cord is defective, have it replaced immediately by a qualified technician or customer service.
- This appliance may be used by children aged 8 and older, as well as by individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge, only under supervision or after receiving proper instructions and understanding the associated risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children under 8 years old without supervision.
- Keep children under the age of 8 away from the appliance and the power cord.
- Repairs must only be performed by authorized technicians or customer service personnel. Incorrect repairs may pose a safety risk and void the warranty.
- Only original replacement parts should be used.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot parts of the appliance. Never use the appliance near open flames, stovetops, or inside hot ovens.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Place the appliance close to an easily accessible socket and ensure there is no risk of tripping over the cable.

Set the appliance on a stable surface.

- Connect the appliance only to properly installed and grounded power outlets.
- If the appliance or its power cord is faulty, contact customer service.
- Do not expose the appliance to rain or use it in damp or humid environments.
- Ensure the power cord does not become wet during use.
- Never immerse the appliance in water! This can cause an electric shock.
- When unplugging, hold the plug—not the cord. Do not touch the power cord with wet hands.
- Do not place heavy objects on the cord or allow it to become trapped.
- Do not open the appliance or attempt to repair it. Doing so voids the warranty and may cause electrocution.
- Do not place containers with liquids on or near the appliance.
- Unplug the appliance after every use or if its operation is interrupted.

RISK OF BURNS**¡CAUTION! ¡HOT SURFACE!**

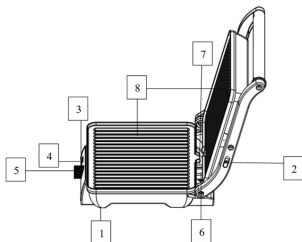
- During use, the surfaces of the appliance become very hot. Only touch the appliance using the handle.

MATERIAL DAMAGE

- Do not use external timers or separate remote control systems.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- Keep the appliance, the power cord, and the plug away from heat sources.
- Do not use charcoal or similar fuels.
- Do not use metal utensils that could damage the non-stick coating.
- Use only the original accessories included.

OPERATING COMPONENTS

1. Support feet
2. 180° unlocking button
3. Red "Power" indicator light
4. Green "Ready" indicator light
5. Heat level control
6. Fat collector tray
7. Fat outlet
8. Hotplates



Warning!

Do not allow packaging materials to be used as toys. Risk of suffocation.

- Remove all parts of the appliance and the user manual from the box.
- Remove all packaging materials, plastic films, and labels.

HANDLING AND OPERATION

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before Initial Use

1. Clean all accessories as described in the "Cleaning and Care" section to remove any manufacturing residues.
2. Read these operating instructions carefully.
3. Install the appliance in accordance with the safety guidelines.
4. Open the grill.
5. Wipe the hotplates with a damp cloth.
6. Close the grill.
7. Plug the appliance into a properly grounded power outlet that matches the voltage indicated in the "Technical Data" section. Turn the heat level control to MAX and let the appliance preheat for about 5 minutes.
- Note The first time the appliance heats up, it may emit a small amount of smoke and odor due to manufacturing residues. This is normal and completely harmless. Ensure good ventilation, for example, by opening a window.
8. Unplug the appliance and let it cool down completely.
9. Wipe the grill again with a damp cloth.

Heat level control

The temperature is regulated with knob 5, from Min to Max.

- When adjusting the knob, the green "Ready" light 4 turns off until the temperature reaches the selected value.
- The green light may turn off and on intermittently: this indicates that the grill is reheating to maintain the selected level.
- The red "Power" light 3 turns on as soon as the appliance is connected.



Operation

1. Close the lid using the handle.
2. Slide out the grease collecting tray 6.
3. Plug in the appliance; the red "Power" light 3 will turn on.
4. Select the desired level with knob 5. The green "Ready" light 4 will turn on when the temperature is reached

Note

- When adjusting the knob, the green "Ready" light 4 turns off until the grill reaches the desired temperature.
- It may turn off and on intermittently: this indicates that the temperature has dropped and the appliance is recalibrating.
- Two modes of use:
- Table Grill (180°): Open the grill completely so that both plates 8 function as a flat surface.
- Contact Grill: Keep the lid closed; the top plate 8 cooks the food on both sides simultaneously (ideal for meat, sandwiches, etc.).
- If the food releases juices or fat, deploy the support extensions e. The slight incline of the bottom plate 8 directs the liquids toward the outlet 7 and the collecting tray 6.

"Table Grill" Position

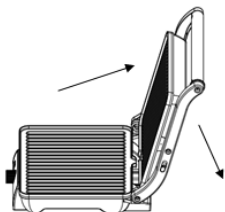


Fig.1

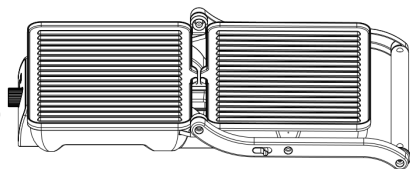


Fig. 2

1. Deploy both support feet 1 (Fig. 1).
2. Press the 180° unlocking button 2 (Fig. 1) and open the lid until the two hot plates 8 are flat and aligned.
3. The plates 8 will be positioned side by side and can be used as a table grill (Fig. 2).
4. Place the food on the plates 8 to grill.
5. Turn them occasionally and remove them when cooked.
- Caution — Appliance damage! Do not use sharp or pointed utensils to turn or remove food, as they may scratch the non-stick surface of the plates 8.
6. Turn the temperature control 5 to OFF and unplug the appliance.
- Caution! Always unplug the appliance when not in use; turning the control to OFF is not enough.

- **Marinating Meat:** To tenderize and speed up cooking, marinate it in advance. You can use sour cream, red wine, vinegar, buttermilk, or fresh papaya or pineapple juice as a base. Add herbs and spices to taste. Avoid using salt in the marinade, as it draws out juices and dries out the meat. Ensure the piece is fully covered, close the container, and, if possible, let it rest overnight.
- **Use of Fat:** The plates 8 have a non-stick coating, so adding fat is not necessary. However, if you still want to use it, choose oils that are suitable for high temperatures, such as canola oil.
- **Cooking Point:** If you're unsure whether the food is fully cooked, use a home meat thermometer.

CLEANING AND CARE

Safety Instructions

WARNING – Risk of Electric Shock!

- Unplug the appliance and wait for it to cool completely before cleaning; otherwise, you risk injury.
- Never clean it under running water or submerge it in water: it could be permanently damaged.

Caution – Appliance Damage!

- Avoid moisture entering the interior during cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, harsh chemicals, or sharp or rough objects on the surfaces.

Cleaning Procedure

1. Hot Plates 8

- Wipe with a soft, slightly damp cloth.
- Do not use harsh sponges or abrasive products, as they may scratch the non-stick coating.

2. Exterior Casing

- Clean with a damp cloth and a small amount of mild detergent.
- Remove any soap residue with a clean cloth dampened only with water.
- Dry thoroughly before using again.

3. Grease Collecting Tray 6

- Empty it and wash with hot water and liquid detergent.
- Rinse thoroughly and dry completely.

Important: Make sure all parts are completely dry before reassembling or storing the appliance.

- Do not wash the grill in the dishwasher.

Store the appliance clean and completely dry in a cool, dry place, protected from moisture.

DISPOSAL



- Do not dispose of this appliance with regular household waste. This product is subject to European Directive 2012/19/EU (WEEE). Please hand it over to an authorized collection point or a waste management company.



- If you have any questions about the process, consult your local recycling center or municipal authorities.
- The packaging should be recycled in an environmentally friendly manner. Separate the materials according to the printed symbols:



- 1-7 Plastics, 20-22 Paper and cardboard, 80-98 Composite materials.



- The product is recyclable and is subject to extended producer responsibility, so it should be collected separately.

TECHNICAL DATA



Specification	Value
Power Supply	120 V - 60 Hz
Power Consumption	1500 W