

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

PL Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

RU Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

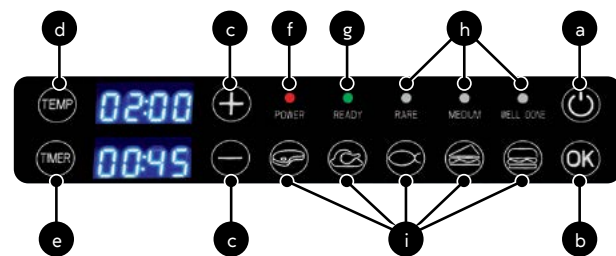
MGR-14M

ELEKTRICKÝ KONTAKTNÍ GRIL
ELEKTRISCHER KONTAKTGRILL
ELEKTRILINE KONTAKTGRILL
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ELECTRIC GRILL
CONTACT ELECTRIC GRILL
CONTACTO CON PARRILLA ELECTRICA
GRIL DE CONTACT ÉLECTRIQUE
KONTAKT ELEKTROMOS GRILL
GRILL ELETTRICO A CONTATTO
KONTAKTINIS ELEKTRINIS GRILIS
ELEKTRISKAIS KONTAKTGRILS
ELEKTRISCHE CONTACT
GRILL ELEKTRYCZNY KONTAKTOWY
GRÄTAR ELECTRIC DE CONTACT
КОНТАКТНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ
ELEKTRICKÝ KONTAKTNÝ GRIL
ЕЛЕКТРИЧНИЙ КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	11
EE	KASUTUSJUHEND	19
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	27
EN	USER MANUAL	36
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	44
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	53
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	62
IT	MANUALE D'USO	70
LT	VARTOTOJO VADOVAS	78
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	86
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	94
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	103
RO	MANUAL DE UTILIZARE	112
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	120
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	129
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	137

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



Control panel with LED display:
5 automatic programmes and manual mode



Timer and thermostats with temperature
regulation in the range 140-230°C



Built-in, removable tray for dripping grease



Removable plates covered with non-stick coating



Sound signal: device connection,
function selection, end of operation



Adjustable height of the top plate



Two grilling methods - with open and closed plates. Grilling surface: 1334 cm²

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Jestliže zařízení nepoužíváte, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.

- ▶ Během opékání se nedotýkejte horkých povrchů zařízení. K otevírání toustovače používejte pouze k tomuto určený úchyt.
- ▶ Předtím, než začnete zařízení čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a vyčkejte, až toustovač zcela vychladne.
- ▶ Při otevírání toustovače během pečení dávejte pozor na horkou páru, která z něj může unikat na bocích pečících ploch!
- ▶ Toustovač používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- ▶ Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalostí zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Úklid a údržbu nemohou provádět děti, pokud nejsou ve věku 8 let a pod dohledem. Děti bez dozoru nesmějí provádět úklid/údržbu.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- ▶ Děti si s přístrojem nemohou hrát.
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.

- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“

■  **POZOR! Horký povrch! Symbol na spotřebiči označuje, že jeho součásti mohou být během provozu horké.**

- Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.
- Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokrýma rukama.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Základna grilu
2. Horní víko grilu
3. Varné desky
4. Tlačítka pro uvolnění varné desky
5. Aretační šoupátko pro zajištění grilu v otevřené poloze
6. Aretace horního krytu s nastavením výšky 1-5
7. Úchyt horního víka
8. Ovládací panel
9. Odvodňovací žlab na tuk
10. Nádobka na tuk

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- a. Tlačítko ON/OFF
- b. Tlačítko OK (start/stop/pauza)
- c. Nastavitelná teplota (140-230°C v krocích po 5°C) a provozní doba (10 sek.-30 min. v krocích po 10 sek.).
- d. Tlačítko teploty se zobrazením TEMP
- e. Tlačítko času se zobrazením TIMER
- f. Kontrolka připojení POWER
- g. Lampa READY
- h. RARE, MEDIUM, WELL DONE produktová scénická světla
- i. Pět automatických programů

POPIS AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

Program	RARE		MEDIUM		WELL DONE	
	Teplota (°C)	Čas (v minutách)	Teplota (°C)	Čas (v minutách)	Teplota (°C)	Čas (v minutách)
Steak	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Kuře	-	-	220	4:00	220	5:00
Ryba	-	-	200	4:30	200	6:00
Tost	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Podle potřeby, druhu připravovaného pokrmu, jeho velikosti a množství je možné gril použít ve dvou konfiguracích:

- s uzavřenými deskami - důkladné smažení v obou stran současně, grilování probíhá striktně kontrolovaným způsobem, po krátkou dobu, potraviny jsou opečeny téměř identicky z obou stran současně
- s otevřenými deskami - grilování se nejvíce podobá přirozenému grilování na otevřeném ohni, současně se dvojnásobně zvětšuje grilovací plocha.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Gril vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, výplně a přepravní pojistky.
2. Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
3. Otevřete horní víko (2) tak, že pojistku víka (4) posunete do polohy „OPEN“. Horní kryt se zablokuje, když se posuvník posune směrem k rukojeti krytu (7).

4. Pomocí tlačítek (4) vyjměte varné desky pro mytí.

POZOR! Nikdy nezapínejte gril bez řádně nainstalovaných a upevněných topných desek.

5. Topné desky grilu (3) a nádobku zachytávající tuk (7) důkladně otřete vlhkým hadříkem a následně je vytřete do sucha.
6. Nádobu na tuk vraťte zpět na místo. Topné desky jsou identické a mohou být mezi sebou zaměňovány. Při montáži desek do jednotky je nasadte tak, aby se dva výstupky na desce dotýkaly dvou drážek v jednotce, a pak desku zatlačte dolů, dokud nezapadne západka.
7. Předtím, než začnete gril používat, topné desky zahřejte. Gril umístěte na pevnou, suchou, vodorovnou a vyrovnanou plochu, zapojte jej do elektrické sítě a spusťte nastavte ohřev obou plotýnek na 230°C po dobu 10 minut. Podrobný popis ovládání ovládacího panelu, nastavení teploty a času najdete v kapitolách „POUŽÍVÁNÍ GRILU...“. Po skončení procesu zařízení vypněte, odpojte ze zásuvky a počkejte až zcela vychladne. Zahřívání talířů může být doprovázeno mírným kouřem a nepříjemným zápachem, který při dalším používání ustoupí.
8. Topné desky grilu opět otřete vlhkým hadříkem a následně je vytřete do sucha.

POUŽITÍ GRILU V ZAVŘENÉ POLOZE

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

1. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
2. Zkontrolujte, zda je pod odtokovým žlábkem (9) umístěna nádoba na tuk (10) .

POZOR! Horní víko (2) zvedejte pouze a výhradně za k tomuto určený úchyt (5).

3. Topné desky(3) potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů a poté horní víko uzavřete.
4. Připojte přístroj k elektrické síti - připojení je signalizováno zvukovým signálem a ovládací panel se rozsvítí a zhasne. Spusťte přístroj tlačítkem ON/OFF (a).

POZOR! Zařízení přejde do režimu spánku po 60 minutách nečinnosti. Pro opětovné spuštění stiskněte tlačítko ON/OFF (a).

5. Chcete-li zvolit manuální režim, nastavte teplotu podle svých preferencí pomocí tlačítka TEMP (d) a upravte teplotu pomocí tlačítek (c). Poté potvrďte tlačítkem OK (b) - zahájí se proces přehřívání varných desek.
6. Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolka READY (g) a jednotka pípne, čímž signalizuje, že je připravena k provozu.
7. Otevřete víko grilu, vložte pokrmy na spodní topnou desku a víko uzavřete, přičemž jej velmi jemně přitlačte na grilované potraviny. Pokud má grilovaný pokrm jemnou strukturu, zajistěte horní víko (2) v nezavřené poloze tak, že nejprve přesunete posuvník (6) do polohy 1-5. Poté pomocí tlačítka TIMER (e) nastavte požadovanou dobu grilování pomocí tlačítek (c). Spusťte grilování tlačítkem OK (b) - nastavený čas se začne odpočítávat. Na grilu je možné připravovat maso, ryby, ražniči, zeleninu apod.
8. Po uplynutí nastaveného času přístroj zapípá, ukončí grilování a vypne se.
9. Během provozu spotřebiče lze upravovat teplotu, dobu provozu a proces grilování lze kdykoli přerušit nebo ukončit.

POZOR! Plotýnky jsou horké. Nedotýkejte se plotýnek.

10. Při otevírání a zavírání víka za účelem kontroly stupně opečení potravin dávejte pozor na horkou páru, která může ze zařízení unikat a je přirozeným důsledkem tepelného zpracování pokrmů. V závislosti na výsledku a vašich kulinářských chutích regulujte dobu grilování.
11. Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádoby na tuk (7). Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévejte.

POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádoby je horký - dávejte pozor, abyste se nepopálili.

12. Potraviny snímejte z grilu pomocí speciálních kleští nebo dřevěnými pomůckami. Nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly způsobit poškrábání povrchu grilu.
13. Na gril položte další pokrmy, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
14. Počkejte, až gril zcela vychladne, a následně jej očistěte. Přitom se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POUŽITÍ GRILU V OTEVŘENÉ POLOZE

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

1. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
2. Posuňte posuvný zámek odklopení grilu (5) a současně sklopte horní kryt (2) směrem k zadní části spotřebiče tak, aby se opíral držadlem (7) o pracovní desku. Topné desky jsou rozevřeny v úhlu 180° (obr. 1).



POZOR! Během rozkládání grilu musí být zařízení studené.

3. Zkontrolujte, zda je pod odtokovými žlábkami na tuk (9) umístěna nádoba na tuk (10).
4. Topné desky (3) potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů.
5. Připojte přístroj k elektrické síti - připojení je signalizováno zvukovým signálem a ovládací panel se rozsvítí a zhasne. Spusťte přístroj tlačítkem ON/OFF (a).

POZOR! Zařízení přejde do režimu spánku po 60 minutách nečinnosti. Pro opětovné spuštění stiskněte tlačítko ON/OFF (a).

6. Chcete-li zvolit manuální režim, nastavte teplotu podle svých preferencí pomocí tlačítka TEMP (d) a upravte teplotu pomocí tlačítek (c). Poté potvrďte tlačítkem OK (b) - zahájí se proces předehřívání varných desek.
7. Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolka READY (g) a jednotka pipne, čímž signalizuje, že je připravena k provozu.
8. Pokrmy, které chcete grilovat, rozložte na obě topné desky. Doba pečení na grilu bude záviset na druhu potravin, které chceme připravit. Pravidelně pokrmy obračejte, čímž zajistíte jejich rovnoměrné propékání. V závislosti na výsledku a vašich kulinářských chutích regulujte dobu grilování.
9. Poté pomocí tlačítka TIMER (e) nastavte požadovanou dobu grilování pomocí tlačítek (c). Spusťte grilování tlačítkem OK (b) - nastavený čas se začne odpočítávat. Na grilu je možné připravovat maso, ryby, ražniči, zeleninu apod.
10. Po uplynutí nastaveného času přístroj zapípá, ukončí grilování a vypne se.
11. Během provozu spotřebiče lze upravovat teplotu, dobu provozu a proces grilování lze kdykoli přerušit nebo ukončit.
12. Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádoby na tuk (7). Pravidelně vyprazdňujte nádoby s nahromaděným tukem.

POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádoby je horký - dávejte pozor, abyste se nepopálili.

13. Potraviny snímejte z grilu pomocí speciálních kleští nebo dřevěnými pomůckami. Nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly způsobit poškrábání povrchu grilu.

14. Na gril položte další pokrmy, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
15. Počkejte, až gril zcela vychladne, a následně jej očistěte. Přitom se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POZOR! Po skončení grilování v otevřené poloze gril nezavírejte, dokud zcela nevystydné. Hrozí riziko popálení!

POUŽITÍ GRILU S AUTOMATICKÝMI PROGRAMY

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

1. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
2. Ujistěte se, že na grilu je nainstalována nádobka na zachytávání tuku (7).

POZOR! Horní víko (2) zvedejte pouze a výhradně za k tomuto určený úchyt (5).

3. Topné desky(3) potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů a poté horní víko uzavřete.
4. Připojte přístroj k elektrické síti - připojení je signalizováno krátkým pípnutím a rozsvícením a zhasnutím ovládacího panelu. Spusťte přístroj tlačítkem ON/OFF (a).
5. Z pěti dostupných automatických programů (i) vyberte příslušný program stisknutím tlačítka pro produkt, který chcete grilovat. Výběr potvrďte tlačítkem OK (b). Začne proces zahřívání varných desek.
6. Po dosažení nastavené teploty se ozve zvukový signál, který signalizuje připravenost k provozu.

POZOR! Plotýnky jsou horké. Nedotýkejte se plotýnek.

7. Otevřete víko grilu, vložte pokrmy na spodní topnou desku a víko uzavřete, přičemž jej velmi jemně přitlačte na grilované potraviny.
8. V automatických programech (i) můžete pomocí ovládacích tlačítek časovače (c) zvolit jeden ze tří dostupných stupňů grilování RARE, MEDIUM, WELL DONE a potvrdit tlačítkem OK (b) - nastavený čas se začne odpočítávat.
9. Po uplynutí nastaveného času přístroj zapípá, ukončí grilování a vypne se.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čišťením (a po ukončení grilování) vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až spotřebič vychladne.

POZOR! Zařízení neponořujte do vody či jiných kapalin. Topné desky nečistěte ostrými, abrazivními houbičkami nebo drátěnkami, protože by mohlo dojít ke zničení desek grilu.

2. Tuk z topných desek grilu odstraňte papírovým ručníkem. Následně sejměte topné desky z grilu a umyjte je v teplé vodě s mycím přípravkem, poté je důkladně opláchněte a vysušte.
3. Topné desky jsou identické a mohou být mezi sebou zaměňovány. Při montáži desek do jednotky je nasadte tak, aby se dva výstupky na desce dotýkaly dvou drážek v jednotce, a pak desku zatlačte dolů, dokud nezapadne západka.
4. Vnitřní plochy, na kterých jsou namontovány topné desky grilu, můžete otřít papírovým ručníkem.
5. Nádobku na tuk umyjte ve vlažné vodě s příměsí jemného mycího prostředku, následně ji opláchněte a vysušte.
6. Vnější povrch grilu čistěte vlhkým hadříkem a následně jej vytřete do sucha.
7. Topné desky (3) a nádobu na tuk (10) můžete mýt v myčce nádobí.

POZOR! Při čištění varných desek nedovolte, aby se pod ně dostala vlhkost. Hrozí tak poškození přístroje a nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 0,8 m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Tato příručka byla strojově přeložena.

V případě pochybnosti si prosím přečtete anglickou verzi.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Anwendung lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Besonders vorsichtig sein, wenn in der Nähe des Gerätes sich Kinder aufhalten!
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Weder das Gerät, das Kabel noch der Stecker darf in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- Wenn beschädigt, auch bei Kabelbruch oder Beeinträchtigung des Netzsteckers nicht betreiben - Gerät bei einer autorisierten Fachwerkstatt anliefern.
- Anwendung vom Geräthersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Gerätschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Versorgungskabel nicht von scharfen Rändern überhängen und mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Keine heißen Oberflächen am Gerät anfassen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Das Gerät nur an dem dazu bestimmten Griff öffnen.

- ▶ Vor der Reinigung den Netzstecken aus der Anschlussdose ziehen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- ▶ Beim Öffnen des Gerätes während des Toastvorgangs auf heißen Dampf achten, der seitlich der Heizplatten austritt!
- ▶ Gerät auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufstellen.
- ▶ Gerät nur an Steckdosen mit Erdungstift anschließen.
- ▶ Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts bedient werden, wenn die Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät gewährleistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung können nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht eigenständig reinigen oder warten.
- ▶ Das Gerät und das Versorgungskabel fern von Kindern unterhalb von 8 Jahren aufbewahren.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät eignet sich für keinen Einsatz mit externen Zeitschaltern oder separaten Fernsteuerungssystemen.

- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.

-  **ACHTUNG! Heiße Oberfläche! Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass seine Bauteile während des Betriebs heiß werden können.**

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Aufgrund bestehender Brandgefahr Gerät von leicht brennbaren Stoffen wie Gardinen, Tischdecken etc. fernhalten.
- Netzstecker vorsichtig von der Versorgung trennen, nicht am Kabel reißen.
- Gerät nur mit trockenen Händen an der Versorgung anschließen.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- WARNUNG! Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Grillboden
2. Grillabdeckung
3. Kochplatten
4. Tasten zum Auslösen der Kochplatte
5. Verriegelungsschieber zum Verriegeln des Grills in der offenen Position
6. Verriegelungsschieber der oberen Abdeckung mit Höhenverstellung 1-5
7. Griff der oberen Abdeckung
8. Bedienfeld
9. Fettabflussrinne
10. Schmierfettbehälter

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

- a. ON/OFF-Taste
- b. OK-Taste (Start/Stop/Pause)
- c. Einstellbare Temperatur (140-230°C in 5°C-Schritten) und Betriebszeit (10 Sek.-30 Min. in 10 Sek.-Schritten).
- d. Temperaturtaste mit TEMP-Anzeige
- e. Zeittaste mit TIMER-Anzeige
- f. POWER-Anschlussleuchte
- g. READY-Lampe
- h. RARE, MEDIUM, WELL DONE Produkt Bühnenbeleuchtung
- i. Fünf automatische Programme

BESCHREIBUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME

Programm	RARE		MEDIUM		GUT GEMACHT	
	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Steak	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Huhn	-	-	220	4:00	220	5:00
Fisch	-	-	200	4:30	200	6:00
Toast	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Je nach Bedarf, Art der zu bratenden Lebensmittel, Größe und Menge kann der Grill in zwei Konfigurationen verwendet werden:

- mit geschlossenen Platten - gründliches Braten auf zwei Seiten gleichzeitig, der Grillvorgang wird streng kontrolliert, kurze Bratzeit, die Speisen werden auf beiden Seiten nahezu gleichmäßig gegart.
- mit offenen Platten - das Grillen kommt dem natürlichen offenen Feuer am nächsten, wobei die Grillfläche verdoppelt wird.

VOR ERSTGEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus und entfernen Sie alle Beutel, Etiketten, Füllstoffe und Transportsicherungen vom Gerät.
2. Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.

3. Öffnen Sie die obere Abdeckung (2), indem Sie zunächst den Verriegelungsschieber (6) der oberen Abdeckung bewegen. Die obere Abdeckung wird verriegelt, wenn der Schieber in Richtung des Abdeckungsgriffs (7) bewegt wird.
4. Nehmen Sie die Kochplatten mit Hilfe der Tasten (4) zum Waschen heraus.

WICHTIG! Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn die Kochplatten nicht korrekt installiert sind.

5. Wischen Sie die Grillheizplatten (3) und den Fettbehälter (10) gründlich mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie anschließend trocken.
6. Bringen Sie den Fettbehälter wieder an seinen Platz. Die Kochplatten sind identisch und können gegeneinander ausgetauscht werden. Setzen Sie die Platinen so ein, dass die beiden Laschen der Platine auf die beiden Schlitze im Gerät treffen, und drücken Sie dann die Platine nach unten, bis der Riegel einrastet.
7. Führen Sie vor der Benutzung des Grills einen Warmhaltevorgang durch. Stellen Sie das Gerät dazu auf eine harte, trockene, waagerechte und ebene Fläche, schließen Sie es an das Stromnetz an und starten Sie den Aufheizvorgang bei 230°C für 10 Minuten. Eine detaillierte Beschreibung der Bedienung des Bedienfeldes, der Temperatur- und Zeiteinstellungen finden Sie in den Abschnitten „BENUTZUNG DES GRILLS...“. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Beim Aufwärmen der Platten kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem unangenehmen Geruch kommen, der bei weiterer Benutzung nachlässt.
8. Wischen Sie die Grillplatten erneut mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend trocken.

VERWENDUNG DES GRILLS AUF GESCHLOSSENEN PLATTEN

WICHTIG! Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät völlig trocken und der Raum gut belüftet ist.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, trockene, horizontale und ebene Fläche.
2. Überprüfen Sie, ob sich unter der Fettablaufrinne (9) ein Fettbehälter (10) befindet.

WICHTIG! Heben Sie die obere Abdeckung(2) nur mit Hilfe des Griffs(7) an.

3. Fetten Sie die Kochplatten (3) mit dem für das Frittieren von Speisen vorgesehenen Fett ein und schließen Sie dann den Deckel.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an - der Anschluss wird durch einen Piepton signalisiert und das Bedienfeld leuchtet auf und erlischt. Starten Sie das Gerät mit der Taste ON/OFF (a).

WICHTIG! Das Gerät wird nach 60 Minuten Inaktivität in den Ruhezustand versetzt. Um wieder zu starten, drücken Sie nicht die Taste ON/OFF (a).

5. Um den manuellen Modus zu wählen, stellen Sie die Temperatur mit der Taste TEMP (d) nach Ihren Wünschen ein und regeln die Temperatur mit den Tasten (c). Bestätigen Sie dann mit OK (b) - der Vorheizvorgang der Kochplatten beginnt.
6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die READY-Kontrollleuchte (g) auf und das Gerät signalisiert durch einen Piepton, dass es betriebsbereit ist.
7. Öffnen Sie den Deckel des Grills, legen Sie das Grillgut auf die untere Heizplatte, schließen Sie dann den Deckel und drücken Sie ihn ganz leicht an das Grillgut. Wenn das Grillgut eine empfindliche Textur hat, verriegeln Sie den oberen Deckel (2) in der nicht geschlossenen Position, indem Sie den Schieber (6) zunächst auf Position 1-5 schieben. Stellen Sie dann mit der Taste TIMER (e) und den Tasten (c) Ihre gewünschte Grillzeit ein. Starten Sie den Grillvorgang

mit der OK-Taste (b) - die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Fleisch, Fisch, Spieße, Gemüse usw. können in dem Gerät zubereitet werden.

8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät, beendet den Grillvorgang und schaltet sich aus.
9. Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Temperatur und die Betriebszeit einstellen und den Grillvorgang jederzeit unterbrechen oder beenden.

WICHTIG! Die Heizplatten sind heiß. Berühren Sie nicht die heißen Platten des Grills.

10. Achten Sie beim Öffnen und Schließen des Deckels, um den Zustand des Garguts zu überprüfen, auf den Dampf, der als natürliche Folge der Wärmebehandlung aus dem Gerät entweicht. Je nach Ergebnis und kulinarischen Vorlieben können Sie die Grillzeit steuern.
11. Das ausgeschmolzene Fett aus den Lebensmitteln fließt durch eine Rinne (9) in den dafür vorgesehenen Fettbehälter (10). Entleeren Sie ihn regelmäßig von angesammeltem Fett.

WICHTIG! Das in den Behälter fließende Fett ist heiß - achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

12. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einer speziellen Zange oder einem Holzbesteck vom Grill. Verwenden Sie kein Metallbesteck, da es die Grillplatten verkratzen kann.
13. Legen Sie die nächsten zu grillenden Produkte in das Gerät. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
14. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es dann gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.

VERWENDUNG DES GRILLS AUF OFFENEN PLATTEN

WICHTIG! Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät völlig trocken und der Raum gut belüftet ist.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, trockene, horizontale und ebene Fläche.
2. Bewegen Sie den Schieber (5) für die Entriegelung des Grills und kippen Sie gleichzeitig die obere Abdeckung (2) zur Rückseite des Geräts, so dass sie mit dem Griff (7) auf der Arbeitsplatte aufliegt. Die Heizplatten bilden einen Winkel von 180° (Abbildung 1).



Abb. 1

WICHTIG! Das Gerät muss während des Entfaltungsvorgangs des Grills vollständig abgekühlt sein.

3. Überprüfen Sie, ob sich unter den Fettablaufrinnen (9) ein Fettbehälter (10) befindet.
4. Fetten Sie die Kochplatten (3) mit Speisefett ein, das zum Frittieren von Speisen bestimmt ist.
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an - der Anschluss wird durch einen Piepton signalisiert und das Bedienfeld leuchtet auf und erlischt. Starten Sie das Gerät mit der Taste ON/OFF (a).

WICHTIG! Das Gerät wird nach 60 Minuten Inaktivität in den Ruhezustand versetzt. Um wieder zu starten, drücken Sie nicht die Taste ON/OFF (a).

6. Um den manuellen Modus zu wählen, stellen Sie die Temperatur mit der Taste TEMP (d) nach Ihren Wünschen ein und regeln die Temperatur mit den Tasten (c). Bestätigen Sie dann mit OK (b) - der Vorheizvorgang der Kochplatten beginnt.
7. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die READY-Kontrollleuchte (g) auf und das Gerät signalisiert durch einen Piepton, dass es betriebsbereit ist.
8. Legen Sie die zu grillenden Produkte auf beide Kochplatten. Die Röstzeit auf dem Grill hängt von der Art des Grillguts ab. Drehen Sie das Essen regelmäßig auf die andere Seite, um es

gleichmäßig zu braten. Je nach Ergebnis und kulinarischen Vorlieben können Sie die Grillzeit steuern.

9. Stellen Sie dann mit der Taste TIMER (e) und den Tasten (c) Ihre gewünschte Grillzeit ein. Starten Sie den Grillvorgang mit der OK-Taste (b) - die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Fleisch, Fisch, Spieße, Gemüse usw. können in dem Gerät zubereitet werden.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät, beendet den Grillvorgang und schaltet sich aus.
11. Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Temperatur und die Betriebszeit einstellen und den Grillvorgang jederzeit unterbrechen oder beenden.
12. Das ausgeschmolzene Fett aus den Lebensmitteln fließt über die Rinnen (9) in den vorgesehenen Fettbehälter (10). Leeren Sie die Behälter mit dem angesammelten Fett regelmäßig aus.

WICHTIG! Das in den Behälter fließende Fett ist heiß - achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

13. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einer speziellen Zange oder einem Holzbesteck vom Grill. Verwenden Sie kein Metallbesteck, da es die Grillplatten verkratzen kann.
14. Legen Sie die nächsten zu grillenden Produkte in das Gerät. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
15. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es dann gemäß den Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

WICHTIG! Wenn der Grill mit den Platten in geöffneter Position fertig ist, schließen Sie den Deckel erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Gefahr von Verbrennungen !

VERWENDUNG DES GRILLS MIT AUTOMATISCHEN PROGRAMMEN

WICHTIG! Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät völlig trocken und der Raum gut belüftet ist.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, trockene, horizontale und ebene Fläche.
2. Stellen Sie sicher, dass der Fettbehälter (10) am Gerät angebracht ist.

WICHTIG! Heben Sie die obere Abdeckung nur am Griff (1) an.

3. Fetten Sie die Kochplatten (3) mit dem für das Frittieren von Speisen vorgesehenen Fett ein und schließen Sie dann den Deckel.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an - der Anschluss wird durch einen kurzen Piepton signalisiert und das Bedienfeld leuchtet auf und erlischt. Starten Sie das Gerät mit der Taste ON/OFF (a).
5. Wählen Sie aus den fünf verfügbaren Automatikprogrammen (i) das entsprechende Programm aus, indem Sie die Taste für das Produkt drücken, das Sie grillen möchten. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK (b). Der Prozess des Aufheizens der Kochplatten wird beginnen.
6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das die Betriebsbereitschaft anzeigt.

WICHTIG! Die Heizplatten sind heiß. Berühren Sie nicht die heißen Platten des Grills.

7. Öffnen Sie den Deckel des Grills, legen Sie das Grillgut auf die untere Heizplatte, schließen Sie dann den Deckel und drücken Sie ihn ganz leicht an das Grillgut.
8. Bei den Automatikprogrammen (i) können Sie mit den Timer-Steuertasten (c) eine der drei verfügbaren Grillstufen RARE, MEDIUM, WELL DONE auswählen und mit OK (b) bestätigen - die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen.
9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät, beendet den Grillvorgang und schaltet sich aus.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen (und wenn Sie mit dem Grillen fertig sind).

WICHTIG! Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie die Platten nicht mit scharfen, scheuernden Scheuermitteln oder Schwämmen ab, da dies die Kochplatten beschädigen kann.

2. Reinigen Sie die Grillplatten mit einem Papiertuch von Fett. Nehmen Sie dann die Heizplatten mit den Knöpfen (4) aus dem Gerät und waschen Sie sie in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie.
3. Die Kochplatten sind identisch und können gegeneinander ausgetauscht werden. Setzen Sie die Platinen so ein, dass die beiden Laschen der Platine auf die beiden Schlitze im Gerät treffen, und drücken Sie dann die Platine nach unten, bis der Riegel einrastet.
4. Sie können die Oberfläche, auf der die Heizplatten im Inneren des Geräts angebracht sind, mit einem Papiertuch abwischen.
5. Waschen Sie den Fettbehälter in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie ihn ab, trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.
6. Reinigen Sie die Außenfläche des Grills mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.
7. Sie können die Heizplatten (3) und den Fettbehälter (10) in der Spülmaschine waschen.

WICHTIG! Achten Sie beim Reinigen der Kochplatten darauf, dass keine Feuchtigkeit unter die Kochplatten gelangt. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

TECHNISCHE PARAMETER

Technische Parameter des Gerätes sind vom Typenschild zu entnehmen.

Länge des Versorgungskabels: 0,8 m



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Im Zweifelsfall beziehen Sie sich bitte auf die englische Version..

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Eemaldage pistik alati seinakontaktist, kui seda ei kasutata.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge asetage seadet elektri- ja gaasipliitide, põletite, ahjude jms lähedusse.
- Röstimise ajal ärge puudutage seadme kuuma pindu. Avamiseks kasutage ainult spetsiaalset käepidet.

- ▶ Enne puhastamise algust eemaldage kõigepealt pistik pistikupesast ja oodake, kuni seade täielikult jahtub.
- ▶ Seadme avamisel röstimise ajal jälgige, et pliidiplaatide külgedelt ei eralduks kuuma auru!
- ▶ Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- ▶ Seade tuleb ühendada pistikupesasse maandusega.
- ▶ Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased ja kui nad ei ole järelevalve all. Valveta lapsed ei tohi teha koristustöid/hooldustöid.
- ▶ Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- ▶ Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- ▶ Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud - protseduur on kirjeldatud peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS".

- 
Tähelepanu! Kuum pind! Sümbol seadmel näitab, et selle osad võivad töö ajal kuumeneda.
- Juurdepääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrgem.
 - Ärge asetage seadet tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate, laudlinade ja teiste lähedusse, see võib põhjustada tulekahju.
 - Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuht-mest tõmmates.
 - Ärge ühendage pistikut pistikupesassa märgade kätega.
 - **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
 - **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Olge äärmiselt ettevaatlik.**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|---|---|
| 1. Grilli alus | 6. Ülemise kaane lukustuslukuga, mille kõrgus on reguleeritav 1-5 |
| 2. Grilli ülemine kate | 7. Ülemine käepide |
| 3. Pliidiplaadid | 8. Juhtpaneel |
| 4. Kuumutusplaadi vabastamisnupud | 9. Rasva äravoolukanal |
| 5. Lukustuslukustus liugur, et lukustada grill avatud asendisse | 10. Rasvapakend |

JUHTPANEELI KIRJELDUS

- | | |
|--|---|
| a. ON/OFF nupp | e. Ajanupp TIMER-ekraaniga |
| b. OK nupp (start/stopp/pause) | f. POWER ühenduslamp |
| c. Reguleeritav temperatuur (140-230°C 5°C sammudega) ja tööaeg (10 sek.-30 min. 10 sek. sammudega). | g. READY lamp |
| d. Temperatuurinupp TEMP ekraaniga | h. HARVILINE, KESKKOND, KÕRVALINE toode lavavalgustus |
| | i. Viis automaatset programmi |

AUTOMAATPROGRAMMIDE KIRJELDUS

Programm	RARE		MEDIUM		HÄSTI TEHTUD	
	Temperatuur	Aeg (minutites)	Temperatuur	Aeg (minutites)	Temperatuur	Aeg (minutites)
Steak	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Kana	-	-	220	4:00	220	5:00
Kala	.	.	200	4:30	200	6:00
Toast	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Sõltuvalt teie vajadustest, küpsetatava toidu tüübist, suurusest ja kogusest saab grilli kasutada kahes konfiguratsioonis:

- suletud plaatidega - põhjalik praadimine kahelt poolt korraga, grillimisprotsess on rangelt kontrollitud, lühike praadimisaeg, toit valmib mõlemal poolel peaaegu ühesuguselt.
- avatud plaatidega - grillimine on kõige lähemal looduslikule lahtisele tulele, kahekordistades samal ajal grilli pindala.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Võtke seade karbist lahti, eemaldage seadmest kõik kotid, sildid, täitematerjalid ja transpordilukud.
2. Kontrollige, et seadme tüübisildil märgitud toiteparameetrid vastaksid teie vooluvõrgu parameetritele.
3. Avage ülemine kate (2), liigutades kõigepealt ülemise kaane lukustusliugurit (6). Ülemine kaas lukustub lahti, kui liugur liigub kaane käepideme (7) suunas.
4. Kasutades nuppe (4), eemaldage pliidiplaadid pesemiseks.

TÄHELEPANU! Ärge kunagi käivitage seadet ilma õigesti paigaldatud pliidiplaatideta.

5. Pühkige grilli kütteplaadid (3) ja rasvakonteiner (10) põhjalikult läbi niiske lapiga ja pühkige seejärel kuivaks.
6. Asetage rasvakonteiner tagasi oma kohale. Kuumutusplaadid on identsed ja neid saab omavahel vahetada. Paigaldades plaate seadmesse, paigaldage need nii, et plaadi kaks sätku tabaksid seadme kahte pesa, seejärel vajutage plaati alla, kuni lukustus lukustub.
7. Enne grilli kasutamist tehke taldriku soojendamine. Selleks asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale, ühendage see vooluvõrku ja alustage kuumutamist 230 °C juures 10 minutiks. Juhtpaneeli töö, temperatuuri ja aja seadistuste üksikasjalik kirjeldus on esitatud jaotistes „GRILLI KASUTAMINE...“. Kui protsess on lõppenud, lülitage seade välja, tõmmake see vooluvõrgust välja ja oodake, kuni seade on täielikult jahtunud. Plaatide soojendamiseks võib kaasnedes kerge suitsu ja ebameeldiv lõhn, mis väheneb edasisel kasutamisel.
8. Pühkige grilli pliidiplaadid uuesti niiske lapiga ja seejärel pühkige kuivaks.

GRILLI KASUTAMINE SULETUD TALDRIKUTEL

TÄHELEPANU! Enne kasutuselevõtmist veenduge, et seade on täiesti kuiv ja ruum on ventileeritud.

1. Asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
2. Kontrollige, et rasva äravoolutoru (9) all oleks rasvapakend (10) .

TÄHELEPANU! T õstke ülemist katet(2) ainult käepideme(7) abil.

3. Määrige pliidiplaadid (3) toidu praadimiseks mõeldud toidurasvaga ja sulgege seejärel ülemine kate.
4. Ühendage seade vooluvõrku - ühendamisel annab märku helisignaal ning juhtpaneel süttib ja kustub. Käivitage seade nupu ON/OFF (a) abil.

TÄHELEPANU! Seade lülitub puhkeolekusse pärast 60-minutist tegevusetust. Uuesti käivitamiseks ärge vajutage nuppu ON/OFF (a).

5. Manuaalse režiimi valimiseks seadistage temperatuur vastavalt oma eelistustele, kasutades nuppu TEMP (d), reguleerides temperatuuri nuppude (c) abil. Seejärel kinnitage OK (b) - alga pliidiplaatide eelsoojendamise.
6. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, süttib READY märgutuli (g) ja seade annab helisignaali, mis näitab, et seade on töövalmis.
7. Avage grilli kaas, asetage tooted alumisele kuumutusplaadile, seejärel sulgege kaas ja vajutage see väga õrnalt vastu toitu. Kui grillitud toit on õrna tekstuuriga, siis lukustage ülemine kaas (2) mittesuletud asendisse, liigutades kõigepealt liugur (6) asendisse 1-5. Seejärel kasutage nuppu TIMER (e), et seadistada soovitud grillimisaeg nuppude (c) abil. Alustage grillimisprotsessi nupuga OK (b) - seatud aeg hakkab tagasi lugema. Seadmes saab küpsetada liha, kala, varraste, köögivilju jne.
8. Kui seadistatud aeg on möödunud, annab seade helisignaali, lõpetab grillimise ja lülitub välja.
9. Seadme töötamise ajal saab igal ajal temperatuuri ja tööaega reguleerida ning grillimisprotsessi peatada või lõpetada.

TÄHELEPANU! Kütteplaadid on kuumad. Ärge puudutage grilli kuuma plaati.

10. Kui avate ja sulgete kaane, et kontrollida küpsetatava toidu seisukorda, jälgige, et seadmest väljub aur, mis on kuumtöötluse loomulik tulemus. Sõltuvalt tulemustest ja teie kulinaarsest maitsest kontrollige grillimisaega.
11. Toidust eralduv sulatatud rasv voolab läbi kraavi (9) ettenähtud rasvakonteinerisse (10) . Tühjendage see pidevalt kogunenud rasvast.

TÄHELEPANU! Konteinerisse voolav rasv on kuum - olge ettevaatlik, et mitte end põletada.

12. Võtke toit grillist välja spetsiaalsete tangide või puust söögiriistadega. Ärge kasutage metallist söögiriistu, sest need võivad grilli plaate kriimustada.
13. Asetage järgmised grillitavad tooted seadmesse. Kui olete grilliga valmis, ühendage seade vooluvõrgust lahti.
14. Laske seadmel täielikult jahtuda ja seejärel puhastage seda vastavalt peatükis „PUHASTUS JA HOOLDUS“ toodud juhistele.

GRILLI KASUTAMINE AVATUD TALDRIKUTEL

TÄHELEPANU! Enne kasutuselevõtmist veenduge, et seade on täiesti kuiv ja ruum on ventileeritud.

1. Asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
2. Liigutage grilli lahti klappivat lukustusliugurit (5) ja kallutage samal ajal ülemist katet (2) seadme tagakülje suunas, nii et see toetub käepidemega (7) vastu tööpinda. Kütteplaadid moodustavad 180° nurga (joonis 1).



TÄHELEPANU! Seade peab olema täielikult jahtunud grilli lahtiharutamise ajal.

3. Kontrollige, et rasvavoolukausside (9) all oleks rasvapakend (10).
4. Määrige pliidiplaadid (3) toidu praadimiseks mõeldud toidurasvaga.
5. Ühendage seade vooluvõrku - ühendamisel annab märku helisignaal ning juhtpaneel süttib ja kustub. Käivitage seade nupu ON/OFF (a) abil.

TÄHELEPANU! Seade lülitub puhkeolekusse pärast 60-minutilist tegevusetust. Uuesti käivitamiseksärge vajutage nuppu ON/OFF (a).

6. Manuaalse režiimi valimiseks seadistage temperatuur vastavalt oma eelistustele, kasutades nuppu TEMP (d), reguleerides temperatuuri nuppude (c) abil. Seejärel kinnitage OK (b) - algab pliidiplaatide eelsoojendamine.
7. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, süttib READY märgutuli (g) ja seade annab helisignaali, mis näitab, et seade on töövalmis.
8. Asetage grillitavad tooted mõlemale pliidiplaadile. Grillil röstimise aeg sõltub grillitava toidu tüübist. Pöörake aeg-ajalt toitu teisele poole, et see ühtlaselt praadida. Sõltuvalt tulemustest ja teie kulinaarsest maitsest kontrollige grillimisaega.
9. Seejärel kasutage nuppu TIMER (e), et seadistada soovitud grillimisaeg nuppude (c) abil. Alustage grillimisprotsessi nupuga OK (b) - seatud aeg hakkab tagasi lugema. Seadmes saab küpsutada liha, kala, varraste, köögivilju jne.
10. Kui seadistatud aeg on möödunud, annab seade helisignaali, lõpetab grillimise ja lülitub välja.
11. Seadme töötamise ajal saab igal ajal temperatuuri ja tööaega reguleerida ning grillimisprotsessi peatada või lõpetada.
12. Toidust eralduv sulatatud rasv voolab kanalisatsiooni (9) kaudu ettenähtud rasvakonteinerisse (10). Tühjendage regulaarselt kogunenud rasva konteinerid.

TÄHELEPANU! Konteinerisse voolav rasv on kuum - olge ettevaatlik, et mitte end põletada.

13. Võtke toit grillist välja spetsiaalsete tangide või puust söögiriistadega. Ärge kasutage metallist söögiriistu, sest need võivad grilli plaate kriimustada.
14. Asetage järgmised grillitavad tooted seadmesse. Kui olete grilliga valmis, ühendage seade vooluvõrgust lahti.
15. Laske seadmel täielikult jahtuda ja seejärel puhastage seda vastavalt jaotises „PUHASTUS JA HOOLDUS“ toodud juhistelet.

TÄHELEPANU! Kui grill on valmis, kui plaadid on avatud asendis, ärge sulgege kaane enne, kui seade on täielikult jahtunud. Põletusoht !

GRILLI KASUTAMINE KOOS AUTOMAATSETE PROGRAMMIDEGA

TÄHELEPANU! Enne kasutuselevõtmist veenduge, et seade on täiesti kuiv ja ruum on ventileeritud.

1. Asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
2. Veenduge, et rasvakonteiner (10) on seadmele paigaldatud.

TÄHELEPANU! Tõstke ülemist katet ainult käepideme (1) abil.

3. Määrige pliidiplaadid (3) toidu praadimiseks mõeldud toidurasvaga ja sulgege seejärel ülemine kate.
4. Ühendage seade vooluvõrku - ühendamisel annab märku lühike helisignaal ning juhtpaneel süttib ja kustub. Käivitage seade nupuga ON/ OFF (a).
5. Valige viie olemasoleva automaatprogrammi (i) hulgast sobiv programm, vajutades selle toote jaoks, mida soovite grillida, mõeldud nuppu. Kinnitage oma valik nupuga OK (b). Algab pliidiplaatide kuumutamise protsess.
6. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal, mis näitab, et seade on töövalmis.

TÄHELEPANU! Kütteplaadid on kuumad. Ärge puudutage grilli kuuma plaati.

7. Avage grilli kaas, asetage tooted alumisele kuumutusplaadile, seejärel sulgege kaas ja vajutage see väga õrnalt vastu toitu.
8. Automaatprogrammides (i) saate valida ühe kolmest võimalikust grillimisestapist RARE, MEDIUM, WELL DONE, kasutades selleks taimerit juhtnuppe (c), seejärel kinnitage OK (b) - seadud aeg hakkab tagasi lugema.
9. Kui seadistatud aeg on möödunud, annab seade helisignaali, lõpetab grillimise ja lülitub välja.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Eemaldage pistik pistikupesast ja oodake enne puhastamist (ja kui olete grillimise lõpetanud), kuni seade on jahtunud.

TÄHELEPANU! Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse. Ärge pühkige plaate teravate, abrasiivsete puhastusvahenditega või käsnadega, sest see võib plaate kahjustada.

2. Puhastage grillplaadid eelnevalt paberrätikuga rasvast. Seejärel eemaldage küttekilbid seadme nuppude (4) abil ja peske neid soojas vees koos pesuvahendiga, seejärel loputage neid põhjalikult ja kuivatage.
3. Kuumutusplaadid on identsed ja neid saab omavahel vahetada. Paigaldades plaate seadmesse, paigaldage need nii, et plaadi kaks salku tabaksid seadme kahte pesa, seejärel vajutage plaati alla, kuni lukustus lukustub.
4. Võite pühkida pabertaskurätikuga pinda, kuhu kuumutusplaadid on seadme sees paigaldatud.
5. Peske rasvakonteiner soojas vees ja maheda pesuvahendiga, seejärel loputage ja kuivatage see ning paigaldage see oma kohale.
6. Puhastage grilli välispind niiske lapiga ja pühkige seejärel kuivaks.
7. Soojusplaate (3) ja rasvakonteinerit (10) saab pesta nõudepesumasinas.

TÄHELEPANU! Keeduplaatide puhastamisel ärge laske niiskust keeduplaatide alla sattuda. Sellega kaasneb seadme kahjustamise ja elektrilöögi oht.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 0,8 m.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale tehniliste muudatuste võimaluse!

See käsiraamat on masintõlgitud.

Kahtluse korral lugege palun ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τα παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή!
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της.
- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και μην συνδέετε νερό ή άλλα υγρά!
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- ▶ Αφαιρείτε πάντα το φιλ από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί ζημιά, ακόμη και αν το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά, οπότε επισκευάστε τη συσκευή από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- ▶ Η χρήση εξαρτημάτων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, πυρκαγιά ή τραυματισμό.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην ύπαιθρο.
- ▶ Μην κρεμάτε το καλώδιο σε αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ηλεκτρικές σόμπες και σόμπες αερίου, καυστήρες, φούρνους κ.λπ.
- ▶ Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες της συσκευής όταν φρυγανίζετε. Χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή που παρέχεται για το σκοπό αυτό για να ανοίξετε.
- ▶ Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, αφαιρέστε πρώτα το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- ▶ Όταν ανοίγετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της φρυγανιάς, προσέξτε τους ζεστούς ατμούς που διαφεύγουν στις πλευρές των εστιών!
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε λεία και σταθερή επιφάνεια.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με πείρο γείωσης.
- ▶ Ο εξοπλισμός αυτός μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης του εξοπλισμού, υπό την προϋπόθεση ότι παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης του εξοπλισμού, ώστε να γίνονται κατανοητοί οι σχετικοί κίνδυνοι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιβλέπο-

νται. Ο καθαρισμός/συντήρηση δεν πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- ▶ Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο εξοπλισμός δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα ελέγχου.
- ▶ Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- ▶ Ο καθαρισμός της συσκευής, ιδίως των εξαρτημάτων που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά τη λειτουργία ή εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα - η διαδικασία περιγράφεται στο κεφάλαιο „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.

- ▶  **ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Καυτή επιφάνεια! Το σύμβολο στη συσκευή ενημερώνει ότι τα εξαρτήματά της ενδέχεται να θερμανθούν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.**
- ▶ Η θερμοκρασία των διαθέσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη όταν λειτουργεί ο εξοπλισμός.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα και άλλα, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

- ▶ Μην τραβάτε το φινις έξω από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- ▶ Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε ελεύθερα προσβάσιμα μέρη της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το πλαστικό περιτύλιγμα. Κίνδυνος ασφυξίας!**
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το υπερθερμασμένο λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|--|---|
| 1. Βάση σχάρας | 6. Ρυθμιστικό κλειδώματος επάνω καλύμματος ρυθμιζόμενου ύψους 1-5 |
| 2. Κάλυμμα σχάρας | 7. Επάνω θήκη καλύμματος |
| 3. Εστίες | 8. Πίνακας Ελέγχου |
| 4. Κουμπιά απελευθέρωσης εστίας | 9. Υδρορροή αποστράγγισης λίπους |
| 5. Ρυθμιστικό κλειδώματος που ξεδιπλώνεται στη σχάρα σε ανοιχτή θέση | 10. Δοχείο λίπους |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- | | |
|---|---|
| a. Κουμπί ON/OFF | e. Κουμπί χρόνου λειτουργίας με οθόνη TIMER |
| b. Κουμπί OK (έναρξη/διακοπή/παύση) | f. Λυχνία σύνδεσης δικτύου POWER |
| c. Έλεγχος θερμοκρασίας (140 – 230 °C σε βήματα των 5 °C) και χρόνος λειτουργίας (10 sec. – 30 min. κάθε 10 sec.) | g. Έτοιμο φως |
| d. Κουμπί θερμοκρασίας με οθόνη TEMP | h. Καφέ φώτα για RARE, MEDIUM, WELL DONE |
| | i. Πέντε αυτόματα προγράμματα |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Πρόγραμμα	ΣΠΑΝΙΟΣ		ΜΕΤΡΙΟΣ		ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ	
	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μπιφτέκι	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Κοτόπουλο	-	-	220	4:00	220	5:00
Ψάρι	-	-	200	4:30	200	6:00
Πρόποση	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Χάμπουργκερ	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Ανάλογα με τις ανάγκες σας, τον τύπο του τηγανητού φαγητού, το μέγεθος και την ποσότητα του, η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε δύο διαμορφώσεις:

- Με κλειστές πλάκες - σχολαστικό τηγάνισμα και στις δύο πλευρές ταυτόχρονα, η διαδικασία ψήσιματος πραγματοποιείται με αυστηρά ελεγχόμενο τρόπο, σύντομο χρόνο τηγανίσματος, τα τρόφιμα φρυγανίζονται σε σχεδόν πανομοιότυπο βαθμό και στις δύο πλευρές.
- Με ανοιχτές πλάκες - ψήσιμο όσο το δυνατόν πιο κοντά στο φυσικό σε χαμηλή φωτιά, ταυτόχρονα η περιοχή ψησταριάς διπλασιάζεται.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή από το κουτί, αφαιρέστε τυχόν σακούλες, ετικέτες, πληρωτικά και κλειδαριές αποστολής από τη συσκευή.
2. Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική ισχύς στην πινακίδα χαρακτηρισμού της συσκευής ταιριάζει με εκείνη του δικτύου σας.
3. Ανοίξτε το επάνω κάλυμμα (2) σύροντας πρώτα το ρυθμιστικό κλειδώματος επάνω καλύμματος (6). Το επάνω κάλυμμα κλειδώνει όταν το ρυθμιστικό μετακινείται προς τη θήκη καλύμματος (7).
4. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (4) για να αποσυναρμολογήσετε τις εστίες πλύσης.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Ποτέ μην εκκινείτε τη συσκευή χωρίς τις εστίες σωστά τοποθετημένες.

5. Σκουπίστε καλά τις εστίες σχάρας με ένα υγρό πανί (3) και δοχείο λίπους (10), και στη συνέχεια σκουπίστε.
6. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο λίπους στη θέση του. Οι εστίες είναι πανομοιότυπες και μπορούν να εναλλάσσονται μεταξύ τους. Κατά την τοποθέτηση των πλακετών στη συσκευή, ευθυγραμμίστε τις έτσι ώστε οι δύο γλωττίδες στην πλακέτα να χτυπήσουν τις δύο υποδοχές της συσκευής και, στη συνέχεια, πιέστε την πλάκα μέχρι να λειτουργήσει το μάνδαλο.
7. Εκτελέστε τη λειτουργία θέρμανσης των πλακών πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία της σχάρας. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε τη συσκευή σε σκληρή, στεγνή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια, συνδέστε την στο δίκτυο και ξεκινήστε τη διαδικασία θέρμανσης στους 230 °C για 10 λεπτά. Μια λεπτομερής περιγραφή του τρόπου λειτουργίας του πίνακα ελέγχου, ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μπορεί να βρεθεί στα κεφάλαια „ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΙΑΣ...”. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς. Η θέρμανση των σανίδων

μπορεί να συνοδεύεται από ελαφρύ καπνό και δυσάρεστη οσμή, η οποία θα εξαφανιστεί κατά τη λειτουργία.

8. Σκουπίστε ξανά τις πλάκες σχάρας με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, σκουπίστε.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΚΛΕΙΣΤΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Πριν από τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή και ότι παρέχεται εξαερισμός αέρα στο δωμάτιο.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σκληρή, στεγνή, επίπεδη και επίπεδη επιφάνεια.
2. Ελέγξτε εάν υπάρχει γράσο κάτω από την υδρορροή αποστράγγισης (9) Υπάρχει δοχείο λίπους (10).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Επάνω εξώφυλλο (2) Σηκώστε μόνο χρησιμοποιώντας τη λαβή (7).

3. Λιπάνετε τις εστίες (3) με το μαγειρικό λίπος που προορίζεται για το τηγάνισμα τροφίμων, στη συνέχεια κλείστε το επάνω κάλυμμα.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος - η σύνδεση σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα και ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα σβήσει. Εκκινήστε τη συσκευή με το κουμπί ON/OFF (a).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Η συσκευή θα τεθεί σε αναστολή λειτουργίας μετά από 60 λεπτά αδράνειας. Για επανεκκίνηση Μην πατάτε το κουμπί ON/OFF (a).

5. Για να επιλέξετε χειροκίνητη λειτουργία, ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας με το κουμπί TEMP (d) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά (c). Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε με το κουμπί OK (b) - θα ξεκινήσει η διαδικασία προθέρμανσης των εστιών.
6. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία READY (g) θα ανάψει και η συσκευή θα εκπέμψει ηχητικά σήματα, ενημερώνοντας ότι είναι έτοιμη για λειτουργία.
7. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω εστία, στη συνέχεια κλείστε το καπάκι και πιέστε το πολύ απαλά πάνω στο φαγητό. Εάν το ψητό φαγητό έχει λεπτή δομή, κλειδώστε το επάνω καπάκι (2) στην κλειστή θέση μετακινώντας το ρυθμιστικό (6) στη θέση 1-5. Στη συνέχεια, με το κουμπί χρόνου λειτουργίας TIMER (e), ρυθμίστε τον προτιμώμενο χρόνο ψησίματος με τα κουμπιά (c). Ξεκινήστε τη διαδικασία ψησίματος με το κουμπί OK (b) - ο προκαθορισμένος χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή κρέατος, ψαριών, σουβλάκια, λαχανικά κ.λπ.
8. Αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ηχήσει, θα τερματίσει τη διαδικασία ψησίματος και θα απενεργοποιηθεί.
9. Κατά τη λειτουργία της συσκευής, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, τον χρόνο λειτουργίας και μπορείτε να διακόψετε ή να τερματίσετε τη διαδικασία ψησίματος ανά πάσα στιγμή.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Οι εστίες είναι ζεστές. Μην αγγίζετε τις εστίες σχάρας.

10. Όταν ανοίγετε και κλείνετε το καπάκι για να ελέγξετε την κατάσταση του φαγητού που φρυγανίζεται, προσέξτε για τη διαφυγή ατμού από τη συσκευή, η οποία είναι φυσικό αποτέλεσμα της θερμικής επεξεργασίας. Ανάλογα με το αποτέλεσμα και τις γαστρονομικές σας προτιμήσεις, ελέγξτε τον χρόνο ψησίματος.
11. Το τηγνημένο λίπος από το φαγητό θα ρέει κάτω από την υδρορροή (9) στο παρεχόμενο δοχείο λίπους (10). Αδειάστε το από συσσωρευμένο λίπος σε συνεχή βάση.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Το λίπος που ρέει μέσα στο δοχείο είναι ζεστό – προσέξτε να μην καίετε.

12. Αφαιρέστε τα ψητά φαγητά με ειδική λαβίδα ή ξύλινα μαχαιροπίρουνα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαιροπίρουνα, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν τις εστίες της σχάρας.

13. Τοποθετήστε περισσότερα προϊόντα για ψήσιμο στη συσκευή. Εάν τελειώνετε την εργασία με τη σχάρα, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο.
14. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, καθαρίστε την σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΑΝΟΙΧΤΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Πριν από τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή και ότι παρέχεται εξαερισμός αέρα στο δωμάτιο.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σκληρή, στεγνή, επίπεδη και επίπεδη επιφάνεια.
2. Σύρετε το ρυθμιστικό κλειδώματος ξεδιπλώματος σχάρας (5) και γείρετε ταυτόχρονα το επάνω κάλυμμα (2) στο πίσω μέρος της συσκευής έτσι ώστε να στηρίζεται στη λαβή (7) ενάντια στον πάγκο. Οι εστίες θα σχηματίσουν γωνία 180° (Εικ. 1).



Εικ. 1

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Όταν ξεδιπλώνετε τη σχάρα, η συσκευή πρέπει να κρυώσει εντελώς.

3. Ελέγξτε αν υπάρχει γράσο κάτω από τις υδρορροές (9). Υπάρχει δοχείο λίπους (10).
4. Λιπάνετε τις εστίες (3) λίπος τροφίμων που προορίζεται για τηγάνισμα τροφίμων.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος - η σύνδεση σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα και ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα σβήσει. Εκκινήστε τη συσκευή με το κουμπί ON/OFF (α).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Η συσκευή θα τεθεί σε αναστολή λειτουργίας μετά από 60 λεπτά αδράνειας. Για επανεκκίνηση μην πατάτε το κουμπί ON/OFF (α).

6. Για να επιλέξετε χειροκίνητη λειτουργία, ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας με το κουμπί TEMP (d) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά (c). Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε με το κουμπί OK (b) - θα ξεκινήσει η διαδικασία προθέρμανσης των εστιών.
7. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία READY (g) θα ανάψει και η συσκευή θα εκπέμψει ηχητικά σήματα, ενημερώνοντας ότι είναι έτοιμη για λειτουργία.
8. Τοποθετήστε τα προϊόντα που προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα και στις δύο εστίες. Ο χρόνος ψησίματος θα εξαρτηθεί από τον τύπο των προϊόντων που ψήνονται στη σχάρα. Μεταφέρετε περιοδικά το φαγητό στην άλλη πλευρά για να το τηγανίζετε ομοιόμορφα. Ανάλογα με το αποτέλεσμα και τις γαστρονομικές σας προτιμήσεις, ελέγξτε τον χρόνο ψησίματος.
9. Στη συνέχεια, με το κουμπί χρόνου λειτουργίας TIMER (e), ρυθμίστε τον προτιμώμενο χρόνο ψησίματος με τα κουμπιά (c). Ξεκινήστε τη διαδικασία ψησίματος με το κουμπί OK (b) - ο προκαθορισμένος χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή κρέατος, ψαριών, σουβλάκια, λαχανικά κ.λπ.
10. Αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ηχήσει, θα τερματίσει τη διαδικασία ψησίματος και θα απενεργοποιηθεί.
11. Κατά τη λειτουργία της συσκευής, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, τον χρόνο λειτουργίας και μπορείτε να διακόψετε ή να τερματίσετε τη διαδικασία ψησίματος ανά πάσα στιγμή.
12. Το τηγγμένο λίπος από το τρόφιμο θα ρέει κάτω από τις υδρορροές (9) στον παρεχόμενο περιέκτη λίπους (10). Αδειάστε τα δοχεία συσσωρευμένου λίπους σε συνεχή βάση.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Το λίπος που ρέει μέσα στο δοχείο είναι ζεστό – προσέξτε να μην καείτε.

13. Αφαιρέστε τα ψητά φαγητά με ειδική λαβίδα ή ξύλινα μαχαιροπύρουνα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαιροπύρουνα, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν τις εστίες της σχάρας.
14. Τοποθετήστε περισσότερα προϊόντα για ψήσιμο στη συσκευή. Εάν τελειώνετε την εργασία με τη σχάρα, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο.
15. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, καθαρίστε την σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Μετά τη σχάρα με τις πλάκες στην ανοιχτή θέση, μην κλείσετε το καπάκι μέχρι να κρυώσει εντελώς η συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Πριν από τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή και ότι παρέχεται εξαερισμός αέρα στο δωμάτιο.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σκληρή, στεγνή, επίπεδη και επίπεδη επιφάνεια.
2. Βεβαιωθείτε ότι στη συσκευή έχει τοποθετηθεί δοχείο λίπους (10).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Σηκώστε το επάνω κάλυμμα μόνο χρησιμοποιώντας τη λαβή (1).

3. Βουρτσίστε τις εστίες (3) με το λίπος τροφίμων που προορίζεται για το τηγάνισμα τροφίμων και, στη συνέχεια, κλείστε το επάνω κάλυμμα.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος - η σύνδεση υποδεικνύεται από ένα σύντομο ηχητικό σήμα και ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα σβήσει. Εκκινήστε τη συσκευή με το κουμπί ON/OFF (a).
5. Από τα πέντε διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα (i), επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα πατώντας το κουμπί για το προϊόν που θέλετε να ψήσετε. Επιβεβαιώστε την επιλογή με OK (b). Θα ξεκινήσει η διαδικασία θέρμανσης των εστιών.
6. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι είναι έτοιμο για λειτουργία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Οι εστίες είναι ζεστές. Μην αγγίζετε τις εστίες σχάρας.

7. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω εστία, στη συνέχεια κλείστε το καπάκι και πιέστε το πολύ απαλά πάνω στο φαγητό.
8. Στα αυτόματα προγράμματα (i) μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα τρία διαθέσιμα επίπεδα ψησίματος RARE, MEDIUM, WELL DONE με τα κουμπιά ρύθμισης χρόνου λειτουργίας (c) και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε με το κουμπί OK (b) - ο προκαθορισμένος χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα.
9. Αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ηχήσει, θα τερματίσει τη διαδικασία ψησίματος και θα απενεργοποιηθεί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό (και μετά το ψήσιμο στη σχάρα), αφαιρέστε το φίλτρο από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μην σκουπίζετε τις εστίες με αιχμηρά, λειαντικά μαξιλάρια καθαρισμού ή σφουγγάρια, καθώς αυτό μπορεί να βλάψει τις εστίες.

2. Προκαθαρίστε τις εστίες γράσου με χαρτοπετσέτα. Στη συνέχεια, αποσυναρμολογήστε τις εστίες από τη συσκευή χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (4) και πλύνετε τις με ζεστό νερό με απορρυπαντικό, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε τις καλά.
3. Οι εστίες είναι πανομοιότυπες και μπορούν να εναλλάσσονται μεταξύ τους. Κατά την τοποθέτηση των πλακετών στη συσκευή, ευθυγραμμίστε τις έτσι ώστε οι δύο γλωττίδες στην

πλακέτα να χτυπήσουν τις δύο υποδοχές της συσκευής και, στη συνέχεια, πιέστε την πλάκα μέχρι να λειτουργήσει το μάνδαλο.

4. Μπορείτε να σκουπίσετε την επιφάνεια όπου είναι τοποθετημένες οι εστίες μέσα στη συσκευή με μια παπική πετσέτα.
5. Πλύνετε το δοχείο λίπους σε ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε το και τοποθετήστε το στη θέση του.
6. Καθαρίστε το εξωτερικό της σχάρας με ένα υγρό πανί και σκουπίστε.
7. Οι εστίες (3) και το δοχείο λίπους (10) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Κατά τον καθαρισμό των εστιών, μην αφήνετε την υγρασία να πέσει κάτω από τις εστίες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και να ενέχει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές παράμετροι αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηρισμού του προϊόντος.

Μήκος καλωδίου δικτύου: 0,8 μ.



ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Η MPM AGD S.A. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τεχνικές αλλαγές!

*ΑΥΤΟ το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από μηχανή.
Σε περίπτωση αμφιβολίας, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση.*

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή η μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

INSTRUCTIONS ASSOCIATED WITH USE SAFETY

- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- ▶ Do not use your device for any other purpose except of its assignment.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids!
- ▶ Do not leave the device without supervision in course of its operation.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the device in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ The use of any accessories not recommended by the manufacturer may result in damage of the appliance, fire or injuries.
- ▶ Do not use the device outdoors.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Do not stand the device in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc.

- Do not touch any hot surfaces in course of roasting – open the device by means of holder designed for this purpose only.
- Prior to commencing the cleaning, pull out the plug from the plug socket and allow the device to cool completely.
- When opening the appliance in course of roasting, proceed carefully owing to hot damp from the area under the heating panels!!
- The device should be connected into the socket with grounding pin!
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children shall not play with the appliance
- Use on a flat, stable surface.
- The equipment is not designed to work with external schedulers or a separate control system.

- ▶ Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.



- ▶ **Warning! Hot surface! The symbol on the appliance indicates that its components may become hot during operation.**
- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.
- ▶ The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ To avoid the risk of fire, do not place the appliance near flammable objects, such as curtains, tablecloths, etc.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**
- ▶ **WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Grill base
2. Grill top cover
3. Heating plates
4. Heating plate release buttons
5. Slider for extending the grill to open position
6. Top cover lock slider with height adjustment range of 1-5
7. Top cover handle
8. Control Panel
9. Grease drain gutter
10. Grease tray

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- a. ON/OFF button
- b. OK button (start/stop/pause)
- c. Adjustable temperature (140–230°C, pitch with every 5°C) and operating time (10 sec.–30 min. pitch with every 10 sec.)
- d. Temperature button with TEMP display
- e. Working time button with TIMER display
- f. POWER network connection lamp
- g. READY light
- h. RARE, MEDIUM, WELL DONE product doneness indicators
- i. Five automatic programs

DESCRIPTION OF AUTOMATIC PROGRAMS

Program:	RARE		MEDIUM		WELL DONE	
	Temperature (°C)	Time (min.)	Temperature (°C)	Time (min.)	Temperature (°C)	Time (min.)
Steak	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Chicken	-	-	220	4:00	220	5:00
Fish	-	-	200	4:30	200	6:00
Toast	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Depending on one's needs, the type of fried food as well as its size and quantity, the grill can be used in two configurations:

- with plates closed – ensuring thorough frying on both sides at the same time, the grilling process is then strictly controlled, the frying time is short and food is roasted to an almost identical degree on both sides
- with open plates – ensuring grilling is most similar to natural process of low heat cooking, doubled grill surface.

BEFORE FIRST USE

1. Remove the device from the packaging, remove all labels, packages, fillers and shipping safeguards.
2. Check that the power parameters on the appliance's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.

3. Open the top cover (2) by sliding the top cover lock slider (6). The opening of the top cover is blocked after moving the slider towards the cover handle (7).
4. Use the buttons (4) to dismantle the heating plates for cleaning.

CAUTION! It is forbidden to start the device without heating plates properly installed.

5. Thoroughly wipe the grill heating plates (3) and the grease tray (10) with a damp cloth, and then wipe it dry.
6. Place the grease tray back in place. All hotplates are identical and can be interchanged. The plates should be adjusted during their installation in the device in a way allowing for two tabs in the plate hit the two slots in the device, the should be then pressed until the latch engages.
7. Preheat the heating plates before using the grill. For this purpose, place the device on a hard, dry, horizontal and even surface, connect it to the mains and start the heating process at a temperature of 230°C for 10 minutes. A detailed description for using the control panel as well as setting the temperature and time can be found in the „USING THE GRILL...“ chapters. After the process is completed, turn off the device, disconnect it from the power supply and wait until it cools down completely. Heating the plates for the first several times may result with slight smoke and an unpleasant smell, which will disappear with further use.
8. Wipe the grill hotplates again with a damp cloth, then wipe it dry.

USING THE GRILL WITH CLOSED PLATES

CAUTION! Make sure the device is completely dry and the room is ventilated prior to use.

1. Place the unit on hard, dry, level and horizontal surface.
2. Check whether a fat container (10) is present under the fat drain gutter (9).

CAUTION! Lift the upper cover (2) only using the handle (7).

3. Grease the heating plates (3) with cooking fat intended for frying food, then close the upper cover.
4. Connect the device to the power supply; the connection is signalled by a sound signal, while the control panel turns on and off. Turn on the device using the ON/OFF switch (a).

CAUTION! This device turns into the sleep mode after 60 minutes of inactivity. To restart it, press the ON/OFF button (a).

5. To select manual mode, set the temperature according to your preferences with the TEMP button (d) and adjust the temperature with buttons (c). Then confirm with the OK button (b) - the process of preheating the heating plates begins.
6. After the set temperature is reached, the READY indicator light (g) lights up while the device emits sound signals informing about its readiness for operation.
7. Open the grill lid, place the food on the lower heating plate, then close the lid and press it very gently against the food. If the grilled food has a delicate structure, lock the top cover (2) in the unlocked position by first moving the slider (6) to position 1-5. Then use the TIMER button (e) to set your preferred grilling time using buttons (c). Start the grilling process by clicking the OK button (b); the time set starts counting down. The device can be used for preparation of meats, fishes, skewers, vegetables, etc.
8. Once the set time has elapsed, the device beeps and ends the grilling process. After that, it turns itself off.
9. The temperature and operating can be adjusted time at any time while the device is operating; moreover, the grilling process can be paused or ended.

CAUTION! The cooking plates are hot. Do not touch the grill heating plates.

10. Watch out for steam escaping from the device when opening and closing the lid to check the condition of toasted food, as this is a natural effect of thermal processing. Adjust the grilling time, depending on the results and own culinary tastes.
11. The rendered fat from the food will flow down the gutter (9) into the fat container (10). The tray should be emptied on a regular basis.

CAUTION! The fat flowing into the container is hot; maintain high carefulness to prevent body burns.

12. Grilled food should be removed using special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it may scratch the grill heating plates.
13. Place other products to be grilled in the device. Disconnect the device from the power supply when the grill stopped working.
14. Disconnect the device and wait until it cools off; then clean it using guidelines provided in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

USING THE GRILL WITH OPEN PLATES

CAUTION! Make sure the device is completely dry and the room is ventilated prior to use.

1. Place the unit on hard, dry, level and horizontal surface.
2. Use the grill unfolding lock slider (5) and at the same time tilt the top cover (2) to the back of the device, assuring that it rests on the countertop with the handle (7). The heating plates will form an 180° angle (Fig. 1).



Fig. 1

CAUTION! The device must be completely cooled down during its disassembly.

3. Check whether a fat container (10) is present under the fat drain gutter (9).
4. Grease the heating plates (3) with cooking fat intended for frying food.
5. Connect the device to the power supply; the connection is signalled by a sound signal, while the control panel turns on and off. Turn on the device using the ON/OFF switch (a).

CAUTION! This device turns into the sleep mode after 60 minutes of inactivity. To restart it, press the ON/OFF button (a).

6. To select manual mode, set the temperature according to your preferences with the TEMP button (d) and adjust the temperature with buttons (c). Then confirm with the OK button (b) - the process of preheating the heating plates begins.
7. After the set temperature is reached, the READY indicator light (g) lights up while the device emits sound signals informing about its readiness for operation.
8. Place the products to be grilled on both plates. The grilling time depends on the type of products being processed. Turn the food over periodically to ensure their even cooking results. Adjust the grilling time, depending on the results and own culinary tastes.
9. Then use the TIMER button (e) to set your preferred grilling time using buttons (c). Start the grilling process by clicking the OK button (b); the time set starts counting down. The device can be used for preparation of meats, fishes, skewers, vegetables, etc.
10. Once the set time has elapsed, the device beeps and ends the grilling process. After that, it turns itself off.
11. The temperature and operating can be adjusted time at any time while the device is operating; moreover, the grilling process can be paused or ended.

12. The rendered fat from the food will flow down the gutter (9) into the fat container (10). The grease tray should be emptied on a regular basis.

CAUTION! The fat flowing into the container is hot; maintain high carefulness to prevent body burns.

13. Grilled food should be removed using special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it may scratch the grill heating plates.
14. Place other products to be grilled in the device. Disconnect the device from the power supply when the grill stopped working.
15. Disconnect the device and wait until it cools off; then clean it using guidelines provided in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

CAUTION! Do not close the lid immediately after the grill was used with the plates in the open position, but wait until the device has completely cooled down instead. Risk of burning!

USING THE GRILL WITH AUTOMATIC PROGRAMS

CAUTION! Make sure the device is completely dry and the room is ventilated prior to use.

1. Place the unit on hard, dry, level and horizontal surface.
2. Make sure that the grease tray is mounted in the device (10).

CAUTION! Lift the upper cover only using the handle (1).

3. Grease the heating plates (3) with cooking fat intended for frying food, then close the upper cover.
4. Connect the device to the power supply; the connection is signalled by a short sound signal, while the control panel turns on and off. Turn on the device using the ON/OFF switch (a).
5. Select the appropriate automatic program from the five available (i) by pressing the button for the product you want to grill. Confirm your selection with the OK button (b). The heating process of the heating plates begins.
6. Once the set temperature is reached, an acoustic signal sound is produced, indicating the readiness.

CAUTION! The cooking plates are hot. Do not touch the grill heating plates.

7. Open the grill lid, place the food on the lower heating plate, then close the lid and press it very gently against the food.
8. In automatic programs (i), one of the three available grilling levels: RARE, MEDIUM, WELL DONE can be used by adjusting the working time using buttons (c). Confirm the choice with the OK button (b) - the set time starts counting down.
9. Once the set time has elapsed, the device beeps and ends the grilling process. After that, it turns itself off.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the device (and after grilling), pull the plug from the mains and wait until the device has cooled down.

CAUTION! Do not submerge the device in water or other liquids. Do not wipe the plates with sharp, abrasive pads or sponges, as this may damage the heating plates.

2. Pre-clean the grill heating plates of grease with a paper towel. Then, remove the heating plates from the device using the buttons (4) and wash them in warm water with detergent, then rinse and dry them thoroughly.

3. All hotplates are identical and can be interchanged. The plates should be adjusted during their installation in the device in a way allowing for two tabs in the plate hit the two slots in the device, the should be then pressed until the latch engages.
4. The heating plates can be wiped while mounted inside the device with a paper towel.
5. Wash the grease tray in warm water with a mild detergent, then rinse and dry it and mount it in its place.
6. Clean the outside surface of the grill with a damp cloth and then wipe it dry.
7. The heating plates (3) and the grease tray (10) can be washed in a dishwasher.

CAUTION! Do not allow moisture to get under the heating plates when cleaning the heating plates. Such an action may damage the device and poses a risk of electric shock.

TECHNICAL DATA:

The technical parameters are given on the data plate of the product.

Power cord lenght: 0,8 m



NOTE! MPM agd S.A. reserves the right to introduce technical modifications!

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- ▶ Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- ▶ Ten especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- ▶ No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- ▶ No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
- ▶ No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- ▶ Siempre desenchufa el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- ▶ No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- ▶ No utilices el dispositivo al aire libre.
- ▶ No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- ▶ No coloques el dispositivo cerca de cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.

- No toques las superficies calientes del dispositivo mientras tuesta. Para abrir, utiliza únicamente el mango previsto para este fin.
- Antes de limpiar, desconecta primero el enchufe de la toma de corriente y espera a que el dispositivo se enfríe completamente.
- ¡Al abrir el dispositivo mientras tuesta, ten cuidado con los vapores calientes que se escapan de los lados de las placas!
- Utiliza el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. No se permite que los niños realicen tareas de limpieza/mantenimiento sin supervisión.
- Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- ▶ Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- ▶ El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

▶  **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente! El símbolo en el aparato indica que sus componentes pueden calentarse durante el funcionamiento.**

- ▶ La temperatura de las superficies accesibles puede ser superior cuando el equipo está en funcionamiento.
- ▶ No coloques el dispositivo cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., que puedan provocar un incendio.
- ▶ No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- ▶ No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.

- ▶ Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **¡ADVERTENCIA! La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Ten especial cuidado.**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|--|---|
| 1. Base de parrilla | 6. Control deslizante de bloqueo de la cubierta superior con ajuste de altura 1-5 |
| 2. cubierta superior de la parrilla | 7. Asa de la cubierta superior |
| 3. Placas calefactoras | 8. Panel de control |
| 4. Botones de liberación de las placas reemplazables | 9. Canal de drenaje de grasa |
| 5. Control deslizante que bloquea la parrilla en la posición abierta | 10. Contenedor de grasa |

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|--|--|
| a. Botón de encendido / apagado | e. Botón de tiempo de trabajo con pantalla TIMER |
| b. Botón OK (iniciar/parar/pausar) | f. Lámpara de conexión a la red POWER |
| c. Temperatura ajustable (140–230°C cada 5°C) y tiempo de funcionamiento (10 s–30 min. cada 10 s.) | g. Luz LISTO |
| d. Botón de temperatura con pantalla TEMP | h. Indicadores de cocción del producto RARO, MEDIO, BIEN HECHO |
| | i. Cinco programas automáticos |

DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.

Programa	EXTRAÑO		MEDIO		BIEN HECHO	
	Temperatura	T i e m p o (minutos)	Temperatura	T i e m p o (minutos)	Temperatura	T i e m p o (minutos)
bife	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Pollo	-	-	220	4:00	220	5:00
Pez	-	-	200	4:30	200	6:00
Tostada	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Hamburguesa	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Dependiendo de sus necesidades, el tipo de fritura, su tamaño y cantidad, el grill se puede utilizar en dos configuraciones:

- con placas cerradas: fritura minuciosa por ambos lados al mismo tiempo, proceso de asado estrictamente controlado, tiempo de fritura corto, los alimentos se tuestan casi en el mismo grado por ambos lados.
- con placas abiertas: la parrilla es lo más natural posible a fuego lento, mientras que la superficie de la parrilla se duplica.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale el dispositivo de la caja, retire todas las bolsas, etiquetas, rellenos y seguros de transporte del dispositivo.
2. Compruebe que los parámetros de potencia de la placa de características del dispositivo correspondan con los parámetros de tu red de alimentación.
3. Abra la cubierta superior (2) deslizando el control deslizante de bloqueo de la cubierta superior (6). La apertura de la cubierta superior se bloquea después de mover el control deslizante hacia el asa de la cubierta (7).
4. Utilice los botones (4) para desmontar las placas calefactoras para su limpieza.

¡ATENCIÓN! Nunca ponga en marcha el dispositivo sin placas calefactoras correctamente instaladas.

5. Limpie minuciosamente las placas calefactoras de la parrilla (3) y el recipiente de grasa (10) con un paño húmedo y luego séquelos.
6. Vuelva a colocar el contenedor de grasa en su lugar. Las placas calefactoras son idénticas y pueden intercambiarse. Al instalar las placas en el dispositivo, ajústelas para que las dos protuberancias de la placa encajen en las dos ranuras del dispositivo y luego presione la placa hasta que encaje el pestillo.
7. Precalienta las placas antes de usar la parrilla. Para ello, coloque el dispositivo sobre una superficie dura, seca, horizontal y uniforme, conéctelo a la red eléctrica e inicie el proceso de calentamiento a 230°C durante 10 minutos. Una descripción detallada de cómo utilizar el panel de control y configurar la temperatura y el tiempo se puede encontrar en los capítulos "USO DEL GRILL...". Una vez completado el proceso, apague el dispositivo, desconéctelo de la fuente de alimentación y espere hasta que se enfríe por completo. El calentamiento de las

placas puede ir acompañado de un ligero humo y un olor desagradable, que desaparecerá con el uso posterior.

8. Limpia las placas calefactoras con un paño húmedo nuevamente y luego sécalas.

USO DEL GRILL CON PLACAS CERRADAS

¡ATENCIÓN! Antes de ponerlo en marcha, asegúrate de que el dispositivo esté completamente seco y que el aire esté bien ventilado en la habitación.

1. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.
2. Compruebe si hay un recipiente para grasa (10) debajo de la salida de drenaje de grasa (9)..

¡ATENCIÓN! La cubierta superior (2) levante solo usando la manija (7).

3. Engrase las placas calentadoras (3) con grasa para cocinar destinada a freír alimentos y luego cierre la tapa superior.
4. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación: la conexión se indica mediante una señal sonora y el panel de control se encenderá y apagará. Encienda el dispositivo con el botón ON/OFF (a).

¡ATENCIÓN! El dispositivo pasará al modo de suspensión después de 60 minutos de inactividad. Para reiniciarlo presione el botón ON/OFF (a).

5. Para seleccionar el modo manual, configure la temperatura según sus preferencias usando el botón TEMP (d) y ajuste la temperatura usando los botones (c). Luego confirme con el botón OK (b): comenzará el proceso de precalentamiento de las placas calefactoras.
6. Cuando se alcance la temperatura establecida, la luz indicadora READY (g) se encenderá y el dispositivo emitirá señales sonoras indicando que está listo para funcionar.
7. Abra la tapa de la parrilla, coloque la comida en la placa calefactora inferior, luego cierre la tapa y presione muy suavemente sobre la comida. Si los alimentos a asar tienen una estructura delicada, bloquee la cubierta superior (2) en la posición desbloqueada moviendo primero el control deslizante (6) a la posición 1-5. Luego use el botón TIMER (e) para configurar su tiempo de asado preferido usando los botones (c). Inicie el proceso de asado presionando el botón OK (b); el tiempo establecido comenzará la cuenta regresiva. Puedes preparar carne, pescado, brochetas, verduras, etc. en el aparato.
8. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el dispositivo emitirá señales sonoras, finalizará el proceso de asado y se apagará.
9. Mientras el dispositivo está en funcionamiento, puedes ajustar la temperatura y el tiempo de funcionamiento en cualquier momento, y puedes pausar o finalizar el proceso de asado.

¡ATENCIÓN! Las placas de cocción están calientes. No toque las placas calefactoras de la parrilla.

10. Al abrir y cerrar la tapa para comprobar el estado de los alimentos tostados, tenga cuidado con el escape de vapor del dispositivo, que es un resultado natural del procesamiento térmico. Dependiendo de los resultados y de tus gustos culinarios, controla el tiempo de asado.
11. La grasa extraída de los alimentos fluirá a través del canal (9) hacia el recipiente de grasa (10).. Vacía de grasa acumulada de forma regular.

¡ATENCIÓN! La grasa que fluye hacia el recipiente está caliente; tenga cuidado de no quemarse.

12. Retire los alimentos asados utilizando unas pinzas especiales o cubiertos de madera. No utilice cubiertos de metal, ya que pueden rayar las placas calefactoras de la parrilla.
13. Coloque otros productos para asar en el aparato. Cuando termine de trabajar con la parrilla, desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación.

14. Espere hasta que el dispositivo se enfríe por completo y luego límpielo siguiendo las instrucciones del capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

USO DE LA PARRILLA CON PLATOS ABIERTOS

¡ATENCIÓN! Antes de ponerlo en marcha, asegúrate de que el dispositivo esté completamente seco y que el aire esté bien ventilado en la habitación.

1. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.
2. Deslice el control deslizante de bloqueo del despliegue de la parrilla (5) y al mismo tiempo incline la cubierta superior (2) hacia la parte posterior del dispositivo para que descansa sobre el mango (7). sobre la encimera. Las placas calefactoras formarán un ángulo de 180° (fig. 1).



fig. 1

¡ATENCIÓN! Al desmontar la parrilla, el dispositivo debe estar completamente frío.

3. Compruebe si hay un recipiente para grasa (10) debajo de los canalones de drenaje de grasa (9).
4. Engrase las placas calentadoras (3) con grasa de cocina destinada a freír alimentos.
5. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación: la conexión se indica mediante una señal sonora y el panel de control se encenderá y apagará. Encienda el dispositivo con el botón ON/OFF (a).

¡ATENCIÓN! El dispositivo pasará al modo de suspensión después de 60 minutos de inactividad. Para reiniciarlo presione el botón ON/OFF (a).

6. Para seleccionar el modo manual, configure la temperatura según sus preferencias usando el botón TEMP (d) y ajuste la temperatura usando los botones (c). Luego confirme con el botón OK (b): comenzará el proceso de precalentamiento de las placas calefactoras.
7. Cuando se alcance la temperatura establecida, la luz indicadora READY (g) se encenderá y el dispositivo emitirá señales sonoras indicando que está listo para funcionar.
8. Coloque los productos a asar en ambas zonas de cocción. El tiempo de asado dependerá del tipo de productos asados. De vez en cuando voltear la comida hacia el otro lado para cocinarla uniformemente. Dependiendo de los resultados y gustos culinarios, controle el tiempo de asado.
9. Luego use el botón TIMER (e) para configurar su tiempo de asado preferido usando los botones (c). Inicie el proceso de asado presionando el botón OK (b); el tiempo establecido comenzará la cuenta regresiva. Puedes preparar carne, pescado, brochetas, verduras, etc. en el aparato.
10. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el dispositivo emitirá señales sonoras, finalizará el proceso de asado y se apagará.
11. Mientras el dispositivo está en funcionamiento, puedes ajustar la temperatura y el tiempo de funcionamiento en cualquier momento, y puedes pausar o finalizar el proceso de asado.
12. La grasa extraída de los alimentos fluirá a través de los canalones (9) hacia el recipiente de grasa (10). Vaciar periódicamente los recipientes de grasa acumulada.

¡ATENCIÓN! La grasa que fluye hacia el recipiente está caliente; tenga cuidado de no quemarse.

13. Retire los alimentos asados utilizando unas pinzas especiales o cubiertos de madera. No utilice cubiertos de metal, ya que pueden rayar las placas calefactoras de la parrilla.

14. Coloque otros productos para asar en el aparato. Cuando termine de trabajar con la parrilla, desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación.
15. Espere hasta que el dispositivo se enfríe por completo y luego límpielo siguiendo las instrucciones del capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

¡ATENCIÓN! Después de utilizar la parrilla con las placas en posición abierta, no cierre la tapa hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo. ¡Peligro de quemaduras!

USO DEL GRILL CON PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

¡ATENCIÓN! Antes de ponerlo en marcha, asegúrate de que el dispositivo esté completamente seco y que el aire esté bien ventilado en la habitación.

1. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.
2. Asegúrese de que el contenedor de grasa (10) esté instalado en el dispositivo.

¡ATENCIÓN! Levante la cubierta superior únicamente utilizando el asa (1).

3. Engrase las placas calentadoras (3) con grasa para cocinar destinada a freír alimentos y luego cierre la tapa superior.
4. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación: la conexión se indica mediante una breve señal sonora y el panel de control se encenderá y apagará. Encienda el dispositivo con el botón ON/OFF (a).
5. De los cinco programas automáticos disponibles (i), seleccione el programa adecuado pulsando el botón correspondiente al producto que desea asar. Confirme su selección con el botón Aceptar (b). Comenzará el proceso de calentamiento de las placas calefactoras.
6. Cuando se alcance la temperatura establecida sonará una señal acústica indicando que está listo para funcionar.

¡ATENCIÓN! Las placas de cocción están calientes. No toque las placas calefactoras de la parrilla.

7. Abra la tapa de la parrilla, coloque la comida en la placa calefactora inferior, luego cierre la tapa y presione muy suavemente sobre la comida.
8. En los programas automáticos (i), puede seleccionar uno de los tres niveles de asado disponibles RARO, MEDIO, BIEN HECHO usando los botones de ajuste del tiempo de trabajo (c), luego confirme con el botón OK (b) - el tiempo configurado comenzará la cuenta regresiva.
9. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el dispositivo emitirá señales sonoras, finalizará el proceso de asado y se apagará.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar (y después de tostar), desconecta el enchufe de la toma de corriente y espera a que el dispositivo se enfríe por completo.

¡ATENCIÓN! No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos! ¡No limpie el interior del dispositivo con esponjas o paños afilados y abrasivos, ya que podrían dañar las placas calefactoras!

2. Limpie previamente las placas calefactoras de la parrilla con una toalla de papel. Luego desmonte las placas calefactoras del dispositivo utilizando los botones (4) y lávelas en agua tibia con detergente, luego enjuáguelas y séquelas bien.
3. Las placas calefactoras son idénticas y pueden intercambiarse. Al instalar las placas en el dispositivo, ajústelas para que las dos protuberancias de la placa encajen en las dos ranuras del dispositivo y luego presione la placa hasta que encaje el pestillo.

4. Puede limpiar la superficie donde están montadas las placas calefactoras dentro del dispositivo con una toalla de papel.
5. Lave el contenedor de grasa en agua tibia con un detergente suave, luego enjuáguelo, séquelo e instálelo en su lugar.
6. Limpie la superficie exterior de la parrilla con un paño húmedo y luego séquela.
7. Las placas calefactoras (3) y el recipiente para grasa (10) se pueden lavar en el lavavajillas.

¡ATENCIÓN! Al limpiar las placas calefactoras, no permita que entre humedad debajo de las placas calefactoras. Esto podría dañar el dispositivo y supone un riesgo de descarga eléctrica.

DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.

Longitud del cable de red: 0,8 m



¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

*Si el manual ha sido traducido automáticamente.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'immergez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, de brûleurs, de fours, etc.

- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant le grillage. Utilisez uniquement la poignée fournie pour ouvrir l'appareil.
- ▶ Débranchez le four mixte de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- ▶ Lorsque vous ouvrez l'appareil pendant le grillage, faites attention aux fumées chaudes qui s'échappent sur les côtés des plaques de cuisson !
- ▶ Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient au moins 8 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage/l'entretien sans surveillance.
- ▶ Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'équipement n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou un système de contrôle séparé.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

■  **ATTENTION ! Surface chaude ! Le symbole sur l'appareil indique que ses composants peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.**

- La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes, etc. car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.

- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les éléments d'emballage en libre accès (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- **AVERTISSEMENT ! La graisse surchauffée peut s'enflammer. Faites attention.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|---|
| 1. Base du gril | 6. Curseur de verrouillage du couvercle supérieur avec réglage en hauteur 1-5 |
| 2. Couvercle supérieur du gril | 7. Poignée du couvercle supérieur |
| 3. Plaques de cuisson | 8. Panneau de contrôle |
| 4. Boutons de déclenchement des plaques de cuisson | 9. Canal d'évacuation des graisses |
| 5. Curseur verrouillant le gril en position ouverte | 10. Récipient à graisse |

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

- | | |
|--|---|
| a. Bouton marche/arrêt | e. Bouton de temps de travail avec affichage TIMER |
| b. Bouton OK (démarrer/arrêter/pause) | f. Voyant de connexion réseau POWER |
| c. Température réglable (140-230°C toutes les 5°C) et durée de fonctionnement (10 sec.-30 min. toutes les 10 sec.) | g. Voyant PRÊT |
| d. Bouton de température avec affichage TEMP | h. Indicateurs de cuisson des produits RARE, MOYEN, BIEN CUIT |
| | i. Cinq programmes automatiques |

DESCRIPTION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Programme	RARE		MOYEN		BIEN JOUÉ	
	Température	T e m p s (min.)	Température	T e m p s (min.)	Température	T e m p s (min.)
Steak	230	3:00	230	5:30	230	7:00
« poulet »	-	-	220	4:00	220	5:00
poisson	.	.	200	4:30	200	6:00
Griller	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Selon vos besoins, le type d'aliment à frire, sa taille et sa quantité, le gril peut être utilisé dans deux configurations :

- avec des plaques fermées - friture complète sur deux côtés en même temps, le processus de grillage est strictement contrôlé, temps de friture court, les aliments sont cuits à un degré presque identique des deux côtés
- avec des plaques ouvertes - la grillade la plus similaire à un feu ouvert naturel, tout en doublant la surface du gril

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez l'appareil du carton, retirez les sacs, les étiquettes, les éléments de remplissage et les verrous de transport de l'appareil.
2. Vérifiez que les spécifications de l'alimentation électrique figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre alimentation secteur.
3. Ouvrez le couvercle supérieur (2) en déplaçant d'abord la glissière de verrouillage du couvercle (4) en position „OPEN”. L'ouverture du capot supérieur est bloquée après avoir déplacé le curseur vers la poignée du capot (7).
4. Utilisez les boutons (4) pour démonter les plaques chauffantes pour les nettoyer.

ATTENTION ! Ne faites jamais fonctionner l'appareil si les plaques de cuisson ne sont pas correctement installées.

5. Essayez soigneusement les plaques de cuisson du gril (3) et le bac à graisse (10) avec un chiffon humide, puis essayez-les.
6. Remettez le bac à graisse en place. Les plaques de cuisson sont identiques et peuvent être interchangeables entre elles. Lors de l'installation des plaques dans l'appareil, ajustez-les de manière à ce que les deux saillies de la plaque s'insèrent dans les deux fentes de l'appareil, puis appuyez sur la plaque jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.
7. Effectuez une opération de préchauffage des plaques de cuisson avant d'utiliser le gril. Pour cela, placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et plane, branchez-le au secteur et démarrez le processus de chauffe à 230°C pendant 10 minutes. Une description détaillée de l'utilisation du panneau de commande et du réglage de la température et de la durée se trouve dans les chapitres « UTILISATION DU GRIL... ». Après 10 minutes, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et attendez qu'il refroidisse complètement. Le chauffage

des plaques peut s'accompagner d'une légère fumée et d'une odeur désagréable, qui disparaîtront avec une utilisation ultérieure.

8. Essuyez à nouveau les plaques de cuisson du gril avec un chiffon humide, puis essuyez-les à sec.

UTILISATION DU GRIL AVEC DES PLAQUES FERMÉES

ATTENTION ! Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est complètement sec et que la pièce est ventilée.

1. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.
2. Vérifiez s'il y a un récipient à graisse (10) sous le bec d'évacuation des graisses (9)..

ATTENTION ! Soulevez le couvercle (2) supérieur uniquement à l'aide de la poignée (5).

3. Graissez les plaques de cuisson (3) avec de la graisse alimentaire destinée à faire frire des aliments, puis fermez le couvercle supérieur.
4. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique - la connexion est signalée par un signal sonore et le panneau de commande s'allumera et s'éteindra. Allumez l'appareil avec le bouton ON/OFF (a).

ATTENTION ! L'appareil passe en mode veille après 60 minutes d'inactivité. Recommencez d'appuyer sur le bouton ON/OFF (a).

5. Pour sélectionner le mode manuel, réglez la température selon vos préférences à l'aide du bouton TEMP (d) et réglez la température à l'aide des boutons (c). Confirmez ensuite avec le bouton OK (b) - le processus de préchauffage des plaques chauffantes commencera.
6. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant READY (g) s'allumera et l'appareil émettra des signaux sonores indiquant qu'il est prêt à fonctionner.
7. Ouvrez le couvercle du gril, placez les aliments sur la plaque chauffante inférieure, puis fermez le couvercle et appuyez très doucement contre les aliments. Si les aliments à griller ont une structure délicate, verrouillez le couvercle supérieur (2) en position déverrouillée en déplaçant d'abord le curseur (6) en position 1-5. Utilisez ensuite le bouton TIMER (e) pour régler votre durée de cuisson préférée à l'aide des boutons (c). Démarrez le processus de grillage en appuyant sur le bouton OK (b) - le temps réglé commencera à compter à rebours. Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer de la viande, du poisson, des brochettes, des légumes, etc.
8. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil émettra des signaux sonores, mettra fin au processus de grillage et s'éteindra.
9. Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez à tout moment régler la température et la durée de fonctionnement, et vous pouvez suspendre ou arrêter le processus de grillage.

ATTENTION! Les plaques de cuisson sont chaudes. Ne touchez pas les plaques chauffantes du gril.

10. Lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle pour vérifier l'état des aliments en cours de cuisson, faites attention à la vapeur qui s'échappe de l'appareil, résultat naturel du traitement thermique. En fonction des résultats et de vos goûts culinaires, contrôlez le temps de cuisson.
11. La graisse fondue des aliments s'écoulera dans le bac à graisse (10). Videz-le régulièrement de la graisse accumulée.

ATTENTION ! La graisse qui s'écoule dans le récipient est chaude - faites attention de ne pas vous brûler.

12. Retirez les aliments grillés avec des pinces spéciales ou des couverts en bois. N'utilisez pas de couverts en métal, car ils peuvent rayer les plaques chauffantes du gril.
13. Placez d'autres produits à griller dans l'appareil. Lorsque vous avez fini de travailler avec le gril, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

14. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi puis nettoyez-le en suivant les instructions de la section „ENTRETIEN ET NETTOYAGE“.

UTILISATION DU GRIL AVEC DES PLAQUES OUVERTES

ATTENTION! Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est complètement sec et que la pièce est ventilée.

1. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.
2. Faites glisser le curseur de verrouillage de dépliage du gril (5) et en même temps inclinez le capot supérieur (2) vers l'arrière de l'appareil pour qu'il repose sur la poignée (7). à propos du comptoir. Les plaques de cuisson formeront un angle de 180° (figure 1).



figure 1

ATTENTION ! L'appareil doit être complètement refroidi pendant l'opération de dépliage.

3. Vérifiez s'il y a un bac à graisse (10) sous les gouttières d'évacuation des graisses (9) .
4. Graissez les plaques de cuisson (3) avec de la graisse alimentaire destinée à faire frire des aliments.
5. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique - la connexion est signalée par un signal sonore et le panneau de commande s'allumera et s'éteindra. Allumez l'appareil avec le bouton ON/OFF (a).

ATTENTION ! L'appareil passe en mode veille après 60 minutes d'inactivité. Recommandé : appuyez pas sur le bouton ON/OFF (a).

6. Pour sélectionner le mode manuel, réglez la température selon vos préférences à l'aide du bouton TEMP (d) et réglez la température à l'aide des boutons (c). Confirmez ensuite avec le bouton OK (b) - le processus de préchauffage des plaques chauffantes commencera.
7. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant READY (g) s'allumera et l'appareil émettra des signaux sonores indiquant qu'il est prêt à fonctionner.
8. Placez les produits à griller sur les deux plaques de cuisson. Le temps de cuisson sur le gril dépendra du type de produits à griller. Retournez régulièrement les aliments pour les cuire uniformément. En fonction des résultats et des goûts culinaires, contrôlez le temps de cuisson.
9. Utilisez ensuite le bouton TIMER (e) pour régler votre durée de cuisson préférée à l'aide des boutons (c). Démarrez le processus de grillage en appuyant sur le bouton OK (b) - le temps réglé commencera à compter à rebours. Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer de la viande, du poisson, des brochettes, des légumes, etc.
10. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil émettra des signaux sonores, mettra fin au processus de grillage et s'éteindra.
11. Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez à tout moment régler la température et la durée de fonctionnement, et vous pouvez suspendre ou arrêter le processus de grillage.
12. La graisse fondue des aliments s'écoulera dans le bac à graisse (10). Videz-le régulièrement de la graisse accumulée.

ATTENTION! La graisse qui s'écoule dans le récipient est chaude - faites attention de ne pas vous brûler.

13. Retirez les aliments grillés avec des pinces spéciales ou des couverts en bois. N'utilisez pas de couverts en métal, car ils peuvent rayer les plaques chauffantes du gril.
14. Placez d'autres produits à griller dans l'appareil. Lorsque vous avez fini de travailler avec le gril, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

15. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi puis nettoyez-le en suivant les instructions de la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

ATTENTION ! Après avoir utilisé le gril avec les plaques en position ouverte, ne fermez pas le couvercle tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi. Risque de brûlure !

UTILISATION DU GRIL AVEC DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

ATTENTION! Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est complètement sec et que la pièce est ventilée.

1. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.
2. Assurez-vous qu'un bac à graisse est installé sur l'appareil. (10).

ATTENTION! Soulevez le couvercle (2) supérieur uniquement à l'aide de la poignée (5).

3. Graissez les plaques de cuisson (3) avec de la graisse alimentaire destinée à faire frire des aliments, puis fermez le couvercle supérieur.
4. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique - la connexion est signalée par un court signal sonore et le panneau de commande s'allumera et s'éteindra. Allumez l'appareil avec le bouton ON/OFF (a).
5. Parmi les cinq programmes automatiques disponibles (i), sélectionnez le programme approprié en appuyant sur la touche correspondant au produit que vous souhaitez griller. Confirmez votre sélection avec le bouton OK (b). Le processus de chauffage des plaques chauffantes commencera.
6. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit indiquant qu'il est prêt à fonctionner.

ATTENTION! Les plaques de cuisson sont chaudes. Ne touchez pas les plaques chauffantes du gril.

7. Ouvrez le couvercle du gril, placez les aliments sur la plaque chauffante inférieure, puis fermez le couvercle et appuyez très doucement contre les aliments.
8. Dans les programmes automatiques (i), vous pouvez sélectionner l'un des trois niveaux de grillade disponibles SAUR, MOYEN, BIEN CUIT à l'aide des boutons de réglage du temps de travail (c), puis valider avec le bouton OK (b) - le temps programmé démarre un décompte. .
9. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil émettra des signaux sonores, mettra fin au processus de grillage et s'éteindra.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage (et après le grillage), débranchez la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.

ATTENTION! Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. N'essuyez pas les plaques de cuisson avec des éponges ou des grattoirs tranchants et abrasifs, car cela pourrait les endommager.

2. Nettoyez les plaques de cuisson du gril de la graisse avec une serviette en papier. Retirez ensuite les plaques de cuisson de l'appareil et lavez-les à l'eau chaude avec un détergent, puis rincez-les et séchez soigneusement .
3. Les plaques de cuisson sont identiques et peuvent être interchangeables entre elles. Lors de l'installation des plaques dans l'appareil, ajustez-les de manière à ce que les deux saillies de la plaque s'insèrent dans les deux fentes de l'appareil, puis appuyez sur la plaque jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.
4. Vous pouvez essuyer la surface où les plaques de cuisson sont montées à l'intérieur de l'appareil avec une serviette en papier.

5. Lavez le bac à graisse à l'eau chaude avec un détergent doux, puis rincez et séchez-le.
6. Nettoyez la surface extérieure du grill avec un chiffon humide, puis essuyez-la à sec.
7. Les plaques de cuisson (3) et le bac à graisse (10) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

ATTENTION! Lors du nettoyage des plaques chauffantes, ne laissez pas l'humidité pénétrer sous les plaques chauffantes. Cela pourrait endommager l'appareil et présenter un risque de choc électrique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

Longueur du câble secteur : 0,8 m



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques!

*Ce manuel a été traduit automatiquement.
En cas de doute, veuillez lire la version anglaise.*

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Mindig húzza ki a dugót a fali aljzatból, ha nem használja.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült – ebben az esetben javítsd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne helyezd a készüléket elektromos, vagy gáz-tűzhely, égők, sütők stb. közelébe.
- Pirításkor ne érintse meg a készülék forró felületeit. A nyitáshoz csak a kijelölt fogantyút használja.

- A tisztítás megkezdése előtt először húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- Amikor pirítás közben kinyitja a készüléket, vigyázzon, nehogy forró füst jöjjön ki a főzőlapok oldalán!
- Használja a készüléket sima és stabil felületen.
- A készüléket földelő csappal kell csatlakoztatni egy konnektorhoz.
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A tisztítást és karbantartást a gyermekek csak akkor végezhetnek, ha 8 évesek és felügyelettek. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztítást/karbantartást.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását

az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt - az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.



► **Figyelem! Forró felület! A készüléken lévő szimbólum jelzi, hogy a készülék alkatrészei működés közben felforrósodhatnak.**

- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a berendezés működik.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, terítők és mások közelébe, mert tüzet okozhat.
- Ne a vezetéknél fogva húzd ki a hálózati csatlakozót.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemét (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztírolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- **FIGYELEM! A túlmelegedett zsír meggyulladhat. Legyen rendkívül óvatos.**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Grill alap
2. Grill felső fedél
3. Fűtőlapok
4. Fűtőlap kioldó gombok
5. Csúszka a rácsot nyitott helyzetbe zárja
6. Felső fedél zár csúszka magasságállítással 1-5
7. Felső burkolat fogantyúja
8. Kezelőpanel
9. Zsírleeresztő csatorna
10. Zsirtartály

A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

- a. ON/OFF gomb
- b. OK gomb (indítás/leállítás/szünet)
- c. Állítható hőmérséklet (140-230°C 5°C-onként) és üzemidő (10 s-30 perc 10 s)
- d. Hőmérséklet gomb TEMP kijelzővel
- e. Munkaidő gomb TIMER kijelzővel
- f. POWER hálózati csatlakozás lámpa
- g. READY fény
- h. RITKA, KÖZEPES, JÓL KÉSZÜLT termék készségi mutatói
- i. Öt automatikus program

AUTOMATIKUS PROGRAMOK LEÍRÁSA

Program	RITKA		KÖZEPES		SZÉP MUNKA	
	Hőmérséklet	Idő (perc)	Hőmérséklet	Idő (perc)	Hőmérséklet	Idő (perc)
steak	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Csirke	-	-	220	4:00	220	5:00
Hal	-	-	200	4:30	200	6:00
Pirítós	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Az Ön igényeitől, a sült étel típusától, méretétől és mennyiségétől függően a grill kétféle konfigurációban használható:

- zárt tányérokkal - alapos sütés egyszerre mindkét oldalon, a grillezési folyamat szigorúan ellenőrzött, rövid sütési idő, az ételek szinte azonos fokon sülnek át mindkét oldalon.
- nyitott tányérokkal - a grillezés a lehető legközelebbi a természeteshez alacsony lángon, miközben a grill felülete megduplázódik.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Csomagolja ki a készüléket a dobozból, távolítsa el minden zacskót, címkét, töltőanyagot és szállítási zárat a készülékről.
2. Ellenőrizd, hogy a készülék címtábláján feltüntetett tápellátási paraméterek megfelelnek-e a hálózati tápegység paramétereinek.
3. Nyissa ki a felső fedelet (2) a felső fedél rögzítő csúszkájának (6) elcsúsztatásával. A felső fedél nyílása blokkolva van, miután a csúszkát a fedél fogantyúja felé mozdítja (7).

4. A (4) gombokkal szerelje szét a fűtőlapokat tisztításhoz.

FIGYELEM! Soha ne indítsa el a készüléket megfelelően felszerelt fűtőlapok nélkül.

5. Alaposan törölje le a grill fűtőlapjait (3) és a zsírtartályt (10) egy nedves ruhával, majd törölje szárazra.
6. Helyezze vissza a zsírtartályt a helyére. A fűtőlapok azonosak és cserélhetők. Amikor a lemezeket a készülékbe szereli, állítsa be őket úgy, hogy a lemez két kiemelkedése illeszkedjen a készülék két nyílásába, majd nyomja meg a lemezt, amíg a retesz be nem kattann.
7. A grill használata előtt melegítse elő a táányérok. Ehhez helyezze a készüléket kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre, csatlakoztassa a hálózathoz, és indítsa el a melegítést 230°C-on 10 percig. A vezérlőpanel használatának, valamint a hőmérséklet és idő beállításának részletes leírása a „GRILL HASZNÁLATA...” című fejezetekben található. A folyamat befejezése után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a tápegységből, és várja meg, amíg teljesen kihűl. A táányérok felmelegedését enyhe füst és kellemetlen szag kísérheti, amely a további használat során eltűnik.
8. Törölje újra a grill fűtőlapjait egy nedves ruhával, majd törölje szárazra.

A GRILL HASZNÁLATA ZÁRT LEMEZEKKEL

FIGYELEM! Indítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen megszáradt, és van-e szellőzés a helyiségben.

1. Helyezze a készüléket kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.
2. Ellenőrizze, hogy nincs-e zsírtartály (10) a zsírleeresztő kifolyó (9) alatt.

FIGYELEM! Fedőlap (2) csak a fogantyúval emelje fel (7).

3. Kenje meg a fűtőlapokat (3) az ételek sütésére szolgáló sütőzsírral, majd zárja le a felső fedelet.
4. Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz - a csatlakozást hangjelzés jelzi, és a vezérlőpanel be- és kikapcsol. Kapcsolja be a készüléket a BE/KI gombbal (a).

FIGYELEM! A készülék 60 perc inaktivitás után alvó üzemmódba kapcsol. Előről kezdene nyomja meg a BE/KI gombot (a).

5. A kézi üzemmód kiválasztásához állítsa be a kívánt hőmérsékletet a TEMP gombbal (d), és állítsa be a hőmérsékletet a (c) gombokkal. Ezután erősítse meg az OK gombbal (b) - megkezdődik a fűtőlapok előmelegítése.
6. A beállított hőmérséklet elérésekor a READY jelzőfény (g) kigyullad, és a készülék hangjelzéseket ad ki, jelezve, hogy üzemkész.
7. Nyissa ki a grill fedelét, helyezze az ételt az alsó fűtőlapra, majd zárja le a fedelet és nagyon finoman nyomja rá az ételre. Ha a grillezendő étel finom szerkezetű, zárja le a felső fedelet (2) a nyitott helyzetben úgy, hogy először mozgassa a csúszkát (6) az 1-5 pozícióba. Ezután az IDÓZÍTÓ gombbal (e) állítsa be a kívánt grillezési időt a (c) gombok segítségével. Indítsa el a grillezési folyamatot az OK gomb (b) megnyomásával - a beállított idő visszaszámlálása megkezdődik. Készíthet a készülékben húst, halat, nyársat, zöldséget stb.
8. A beállított idő letelte után a készülék hangjelzést ad, befejezi a grillezési folyamatot és kikapcsol.
9. A készülék működése közben bármikor beállíthatja a hőmérsékletet és az üzemi időt, illetve szüneteltetheti vagy befejezheti a grillezési folyamatot.

FIGYELEM! A főzőlapok forróak. Ne érintse meg a grill fűtőlapjait.

10. A pirított étel állapotának ellenőrzése érdekében a fedél kinyitásakor és zárásakor ügyeljen a készülékből kilépő gőzre, amely a termikus feldolgozás természetes eredménye. Az eredményektől és kulináris ízlésétől függően szabályozza a grillezési időt.

11. Az ételből kiolvasztott zsír a csatornán (9) keresztül a zsírtartályba(10)folyik.. Rendszeresen ürítse ki a felgyülemlett zsírból.

FIGYELEM! A tartályba áramló zsír forró – vigyázzon, nehogy megégesse magát.

12. Távolítsa el a grillezett ételeket speciális csipesszel vagy fa evőeszközzel. Ne használjon fém evőeszközt, mert megkarcolhatja a grill fűtőlapjait.
13. Helyezzen a grillezésre szánt egyéb termékeket a készülékbe. Ha befejezte a grillezéssel való munkát, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
14. Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, majd tisztítsa meg a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” fejezetben leírtak szerint.

A GRILL HASZNÁLATA NYITOTT LEMEZEKKEL

FIGYELEM! Indítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen megszáradt, és van-e szellőzés a helyiségben.

1. Helyezze a készüléket kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.
2. Csúsztassa el a rács kihajtható zár csúszkáját (5) , és ezzel egyidejűleg döntse a felső fedelet (2) a készülék hátuljához úgy, hogy az a fogantyún (7) feküdjön. a pultról. A fűtőlapok 180°-os szöget zárnak be (1. ábra).



1. ábra

FIGYELEM! A grill szétszerelésekor a készüléknek teljesen le kell hűlnie.

3. Ellenőrizze, hogy van-e zsírtartály (10) a zsíroleeresztő ereszcsonyának (9) alatt .
4. Kenje meg a fűtőlapokat (3) az ételek sütésére szolgáló sütőzsírral.
5. Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz - a csatlakozást hangjelzés jelzi, és a vezérlőpanel be- és kikapcsol. Kapcsolja be a készüléket a BE/KI gombbal (a).

FIGYELEM! A készülék 60 perc inaktivitás után alvó üzemmódba kapcsol. Előről kezdenie nyomja meg a BE/KI gombot (a).

6. A kézi üzemmód kiválasztásához állítsa be a kívánt hőmérsékletet a TEMP gombbal (d), és állítsa be a hőmérsékletet a (c) gombokkal. Ezután erősítse meg az OK gombbal (b) - megkezdődik a fűtőlapok előmelegítése.
7. A beállított hőmérséklet elérésekor a READY jelzőfény (g) kigyullad, és a készülék hangjelzéseket ad ki, jelezve, hogy üzemkész.
8. Helyezze a grillezendő termékeket mindkét főzőlapra. A grillezési idő a grillezett termékek típusától függ. Időnként fordítsa meg az ételt a másik oldalára, hogy egyenletesen süljön. Az eredményektől és a kulináris ízeiktől függően szabályozza a grillezési időt.
9. Ezután az IDŐZÍTŐ gombbal (e) állítsa be a kívánt grillezési időt a (c) gombok segítségével. Indítsa el a grillezési folyamatot az OK gomb (b) megnyomásával - a beállított idő visszaszámlálása megkezdődik. Készíthet a készülékben húst, halat, nyársat, zöldséget stb.
10. A beállított idő letelte után a készülék hangjelzést ad, befejezi a grillezési folyamatot és kikapcsol.
11. A készülék működése közben bármikor beállíthatja a hőmérsékletet és az üzemi időt, illetve szüneteltetheti vagy befejezheti a grillezési folyamatot.
12. Az élelmiszerből kiolvasztott zsír a csatornán (9) keresztül a zsírtartályba (10) folyik. Rendszeresen ürítse ki a felgyülemlett zsírból készült tartályokat.

FIGYELEM! A tartályba áramló zsír forró – vigyázzon, nehogy megégesse magát.

13. Távolítsa el a grillezett ételeket speciális csipesszel vagy fa evőeszközzel. Ne használjon fém evőeszközt, mert megkarcolhatja a grill fűtőlapjait.

- Helyezzen a grillezésre szánt egyéb termékeket a készülékbe. Ha befejezte a grillezéssel való munkát, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, majd tisztítsa meg a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” fejezetben leírtak szerint.

FIGYELEM! Miután a grillt nyitott táányérokka használja, ne zárja le a fedelet, amíg a készülék teljesen ki nem hűlt. Égési sérülés veszélye!

A GRILL HASZNÁLATA AUTOMATA PROGRAMOKKAL

FIGYELEM! Indítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen megszáradt, és van-e szellőzés a helyiségben.

- Helyezze a készüléket kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.
- Győződjön meg arról, hogy a zsírtartály (10) be van szerelve a készülékbe.

FIGYELEM! Csak a fogantyúval (1) emelje fel a felső fedelet.

- Kenje meg a fűtőlapokat (3) az ételek sütésére szolgáló sütőzsírral, majd zárja le a felső fedelet.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz - a csatlakozást egy rövid hangjelzés jelzi, és a vezérlőpanel be- és kikapcsol. Kapcsolja be a készüléket a BE/KI gombbal (a).
- Az öt elérhető automata program közül (i) válassza ki a megfelelő programot a grillezni kívánt termék gombjának megnyomásával. Erősítse meg választását az OK gombbal (b). Megkezdődik a fűtőlemezek felfűtése.
- A beállított hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható, jelezve, hogy üzemkész.

FIGYELEM! A főzőlapok forróak. Ne érintse meg a grill fűtőlapjait.

- Nyissa ki a grill fedelét, helyezze az ételt az alsó fűtőlapra, majd zárja le a fedelet és nagyon finoman nyomja rá az ételre.
- Az automatikus programokban (i) a munkaidő-beállító gombokkal (c) kiválaszthatja a három rendelkezésre álló grillezési fokozat egyikét: RITKA, KÖZEPES, JÓL KÉSZÜLT, majd az OK gombbal (b) erősítse meg - a beállított idő elkezdődik a visszaszámlálás. .
- A beállított idő letelte után a készülék hangjelzést ad, befejezi a grillezési folyamatot és kikapcsol.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt (és grillezés után) húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék kihűl.

FIGYELEM! Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne törölje le a főzőlapokat éles, dörzsölő ronggyal vagy szivaccsal, mert ez károsíthatja a főzőlapot.

- Előzetesen tisztítsa meg a grill fűtőlapjait a zsírtól egy papírtörővel. Ezután a (4) gombok segítségével szerelje le a fűtőlapokat a készülékről, és mossa le meleg, mosogatószeres vízben, majd öblítse le és alaposan szárítsa meg.
- A fűtőlapok azonosak és cserélhetők. Amikor a lemezeket a készülékbe szereli, állítsa be őket úgy, hogy a lemez két kiemelkedése illeszkedjen a készülék két nyílásába, majd nyomja meg a lemezt, amíg a retesz be nem kattann.
- Papírtörővel áttörölheti azt a felületet, ahol a fűtőlapok fel vannak szerelve a készülék belsejében.
- Mossa ki a zsírtartályt meleg vízben, enyhe tisztítószerrel, majd öblítse le és szárítsa meg, és helyezze a helyére.
- Tisztítsa meg a grill külső felületét egy nedves ruhával, majd törölje szárazra.
- A fűtőlapok (3) és a zsírtartó (10) mosogatógépben moshatók.

FIGYELEM! A fűtőlapok tisztításakor ne engedje, hogy nedvesség kerüljön a fűtőlapok alá. Ez károsíthatja a készüléket, és áramütés veszélyével járhat.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatók.

A hálózati kábel hossza: 0,8 m



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- ▶ Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo!
- ▶ Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- ▶ Non immergere il dispositivo, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi!
- ▶ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- ▶ Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- ▶ L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- ▶ Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- ▶ Non appendere il cavo a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- ▶ Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli, bruciatori, forni, ecc. elettrici o a gas.
- ▶ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante la cottura. Per aprire il dispositivo, utilizzare l'apposito manico.

- ▶ Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- ▶ Al momento di apertura dell'apparecchio durante la tostatura, fare attenzione ai fumi caldi che fuoriescono dai lati delle piastre calde!
- ▶ Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- ▶ Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra!
- ▶ Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. I bambini non sono autorizzati a eseguire la pulizia/manutenzione senza supervisione.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un sistema di controllo separato.
- ▶ Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- ▶ La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve

essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".


ATTENZIONE! Superficie calda! Il simbolo sull'apparecchio indica che i suoi componenti possono diventare caldi durante il funzionamento.

- 
 La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.
- 
 Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie ecc. – rischio di incendio!
- 
 Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- 
 Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- 
 Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- 
AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!
- 
AVVERTENZA! Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Adottare la massima prudenza.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Grill Base
2. Coperchio superiore della griglia
3. Piastre di riscaldamento
4. Pulsanti di rilascio delle piastre di riscaldamento
5. Dispositivo di bloccaggio della griglia che si apre in posizione di apertura
6. Corsore di blocco del coperchio superiore regolabile in altezza 1-5
7. Supporto per coperchio superiore
8. Pannello di controllo
9. Grondaia di scarico del grasso
10. Contenitore per grasso

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- a. Pulsante ON/OFF
- b. Pulsante OK (avvio/arresto/pausa)
- c. Temperatura regolabile (140-230 °C con incrementi di 5 °C) e tempo di funzionamento (10 s-30 minuti con incrementi di 10 s)
- d. Pulsante della temperatura con display TEMP
- e. Pulsante del tempo di funzionamento con display TIMER
- f. Spia di collegamento alla rete POWER
- g. Luce pronta
- h. Luci di doratura per RARO, MEDIO, BEN COTTO
- i. Cinque programmi automatici

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

Programma	RARO		MEDIO		BEN FATTO	
	Temperatura (°C)	T e m p o (minuti)	Temperatura (°C)	T e m p o (minuti)	Temperatura (°C)	T e m p o (minuti)
Bistecca	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Pollo	-	-	220	4:00	220	5:00
Pesce	-	-	200	4:30	200	6:00
Brindare	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Hamburger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

A seconda delle esigenze, del tipo di frittura, delle sue dimensioni e quantità, la griglia può essere utilizzata in due configurazioni:

- Con le piastre chiuse: frittura accurata su entrambi i lati contemporaneamente, il processo di grigliatura viene eseguito in modo rigorosamente controllato, tempo di frittura breve, il cibo viene tostato in misura quasi identica su entrambi i lati.
- Con le piastre aperte: grigliare il più vicino possibile al naturale a fuoco basso, allo stesso tempo l'area della griglia viene raddoppiata.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Disimballare il dispositivo dalla scatola, rimuovere eventuali sacchetti, etichette, riempitivi e serrature di spedizione dal dispositivo.

- Verificare se i parametri di alimentazione della targhetta corrispondano ai parametri della Vostra rete di alimentazione.
- Aprire il coperchio superiore (2) facendo scorrere prima il cursore di blocco del coperchio superiore (6). Il coperchio superiore è bloccato quando il cursore viene spostato verso il supporto del coperchio (7).
- Utilizzare i pulsanti (4) per smontare le piastre per il lavaggio.

ATTENZIONE! Non avviare mai l'apparecchio senza le piastre montate correttamente.

- Pulire accuratamente le piastre grill con adamp panno (3) e contenitore per grasso (10), e poi asciugare.
- Riposizionare il contenitore del grasso. I piani cottura sono identici e possono essere intercambiabili tra loro. Quando si montano le schede nel dispositivo, allinearle in modo che le due linguette sulla scheda colpiscano le due fessure del dispositivo, quindi premere la piastra finché il fermo non funziona.
- Eseguire l'operazione di riscaldamento delle piastre prima di iniziare il funzionamento del grill. Per fare ciò, posizionare l'apparecchio su una superficie dura, asciutta, orizzontale e piana, collegarlo alla rete elettrica e avviare il processo di riscaldamento a 230°C per 10 minuti. Una descrizione dettagliata di come utilizzare il pannello di controllo, impostare la temperatura e l'ora si trova nei capitoli „UTILIZZO DEL GRILL...“. Al termine del processo, spegnere il dispositivo, scollegarlo dalla rete elettrica e attendere che si sia completamente raffreddato. Il riscaldamento delle tavole può essere accompagnato da un leggero fumo e da un odore sgradevole, che scomparirà durante il funzionamento.
- Ripassare le piastre con un panno umido e poi asciugare.

UTILIZZO DEL GRILL CON LE PIASTRE CHIUSE

ATTENZIONE! Prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente asciutto e che il locale sia ventilato.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie dura, asciutta, piana e livellata.
- Controllare se c'è grasso sotto la grondaia di scarico (9) c'è un contenitore per il grasso (10).

ATTENZIONE! Coperchio superiore (2) Sollevare solo utilizzando la maniglia (7).

- Ingrassare i piani cottura (3) con il grasso di cottura destinato alla frittura dei cibi, quindi chiudere il coperchio superiore.
- Collegare il dispositivo alla rete elettrica: il collegamento viene segnalato da un segnale acustico e il pannello di controllo si accende e si spegne. Avviare il dispositivo con il pulsante ON/OFF (a).

ATTENZIONE! Il dispositivo andrà in modalità di sospensione dopo 60 minuti di inattività. Per riavviare non premere il pulsante ON/OFF (a).

- Per selezionare la modalità manuale, impostare la temperatura in base alle proprie preferenze con il pulsante TEMP (d) e regolare la temperatura con i pulsanti (c). Quindi confermare con il pulsante OK (b) – inizierà il processo di preriscaldamento dei piani cottura.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia READY (g) si accenderà e il dispositivo emetterà segnali acustici, informando che è pronto per il funzionamento.
- Aprire il coperchio della griglia, posizionare il cibo sulla piastra inferiore, quindi chiudere il coperchio e premerlo molto delicatamente contro il cibo. Se il cibo grigliato ha una struttura delicata, bloccare il coperchio superiore (2) in posizione non chiusa spostando il cursore (6) in posizione 1-5. Quindi, con il pulsante TIMER (e), impostare il tempo di cottura preferito con i pulsanti (c). Avviare il processo di cottura alla griglia con il pulsante OK (b) – inizierà il conto

alla rovescia del tempo preimpostato. Il dispositivo può essere utilizzato per preparare carne, pesce, spiedini, verdure, ecc.

8. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico, terminerà il processo di grigliatura e si spegnerà.
9. Durante il funzionamento del dispositivo, è possibile regolare la temperatura, il tempo di funzionamento e mettere in pausa o terminare il processo di cottura alla griglia in qualsiasi momento.

ATTENZIONE! Le piastre sono calde. Non toccare le piastre grill.

10. Quando si apre e si chiude il coperchio per verificare le condizioni del cibo da tostare, fare attenzione al vapore che fuoriesce dall'apparecchio, che è un risultato naturale del trattamento termico. A seconda dei risultati e dei tuoi gusti culinari, controlla il tempo di cottura alla griglia.
11. Il grasso fuso dal cibo scorrerà lungo la grondaia (9) al contenitore del grasso in dotazione (10). Svuotato del grasso accumulato su base continuativa.

ATTENZIONE! Il grasso che scorre nel contenitore è caldo: fai attenzione a non scottarti.

12. Rimuovere il cibo grigliato con pinze speciali o posate di legno. Non utilizzare posate di metallo in quanto potrebbero graffiare le piastre della griglia.
13. Mettere più prodotti da grigliare nell'apparecchio. Se si sta finendo di lavorare con il grill, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
14. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi pulirlo secondo le istruzioni riportate nella sezione „PULIZIA E MANUTENZIONE“.

UTILIZZO DEL GRILL CON LE PIASTRE APERTE

ATTENZIONE! Prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente asciutto e che il locale sia ventilato.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie dura, asciutta, piana e livellata.
2. Far scorrere il cursore di blocco della griglia (5) e inclinare contemporaneamente il coperchio superiore (2) sul retro del dispositivo in modo che poggi con la maniglia (7) contro il bancone. Le piastre fornelleranno un angolo di 180° (Fig. 1).



Fig. 1

ATTENZIONE! Quando si apre la griglia, l'apparecchio deve essere completamente raffreddato.

3. Controllare se c'è grasso sotto le grondaie (9) c'è un contenitore per il grasso (10).
4. Ingrassare i piani cottura (3) grasso alimentare destinato alla frittura di cibi.
5. Collegare il dispositivo alla rete elettrica: il collegamento viene segnalato da un segnale acustico e il pannello di controllo si accende e si spegne. Avviare il dispositivo con il pulsante ON/OFF (a).

ATTENZIONE! Il dispositivo andrà in modalità di sospensione dopo 60 minuti di inattività. Per riavviare non premere il pulsante ON/OFF (a).

6. Per selezionare la modalità manuale, impostare la temperatura in base alle proprie preferenze con il pulsante TEMP (d) e regolare la temperatura con i pulsanti (c). Quindi confermare con il pulsante OK (b) – inizierà il processo di preriscaldamento dei piani cottura.
7. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia READY (g) si accenderà e il dispositivo emetterà segnali acustici, informando che è pronto per il funzionamento.

8. Posizionare i prodotti destinati alla cottura su entrambe le piastre. Il tempo di cottura alla griglia dipenderà dal tipo di prodotti da grigliare. Trasferire periodicamente il cibo dall'altro lato per friggerlo in modo uniforme. A seconda dei risultati e dei tuoi gusti culinari, controlla il tempo di cottura alla griglia.
9. Quindi, con il pulsante TIMER (e), impostare il tempo di cottura preferito con i pulsanti (c). Avviare il processo di cottura alla griglia con il pulsante OK (b) – inizierà il conto alla rovescia del tempo preimpostato. Il dispositivo può essere utilizzato per preparare carne, pesce, spiedini, verdure, ecc.
10. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico, terminerà il processo di grigliatura e si spegnerà.
11. Durante il funzionamento del dispositivo, è possibile regolare la temperatura, il tempo di funzionamento e mettere in pausa o terminare il processo di cottura alla griglia in qualsiasi momento.
12. Il grasso fuso dal cibo scorrerà lungo le grondaie (9) nel contenitore del grasso fornito (10). Svuotare i contenitori del grasso accumulato su base continuativa.

ATTENZIONE! Il grasso che scorre nel contenitore è caldo: fai attenzione a non scottarti.

13. Rimuovere il cibo grigliato con pinze speciali o posate di legno. Non utilizzare posate di metallo in quanto potrebbero graffiare le piastre della griglia.
14. Mettere più prodotti da grigliare nell'apparecchio. Se si sta finendo di lavorare con il grill, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
15. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi pulirlo secondo le istruzioni riportate nella sezione „PULIZIA E MANUTENZIONE“.

ATTENZIONE! Dopo aver grigliato con le piastre in posizione aperta, non chiudere il coperchio fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Rischio di ustioni!

UTILIZZO DEL GRILL CON PROGRAMMI AUTOMATICI

ATTENZIONE! Prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente asciutto e che il locale sia ventilato.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie dura, asciutta, piana e livellata.
2. Assicurarsi che sull'apparecchio sia montato un contenitore per il grasso (10).

ATTENZIONE! Sollevare il coperchio superiore solo utilizzando la maniglia (1).

3. Spennellare le piastre riscaldanti (3) con il grasso alimentare destinato alla frittura dei cibi, quindi chiudere il coperchio superiore.
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica: il collegamento è indicato da un breve segnale acustico e il pannello di controllo si accenderà e si spegnerà. Avviare il dispositivo con il pulsante ON/OFF (a).
5. Tra i cinque programmi automatici disponibili (i), selezionare il programma appropriato premendo il pulsante relativo al prodotto che si desidera grigliare. Confermare la selezione con OK (b). Inizierà il processo di riscaldamento dei piani cottura.
6. Al raggiungimento della temperatura impostata, verrà emesso un segnale acustico per indicare che è pronto per il funzionamento.

ATTENZIONE! Le piastre sono calde. Non toccare le piastre grill.

7. Aprire il coperchio della griglia, posizionare il cibo sulla piastra inferiore, quindi chiudere il coperchio e premerlo molto delicatamente contro il cibo.

8. Nei programmi automatici (i) è possibile selezionare uno dei tre livelli di cottura disponibili RARO, MEDIO, BEN COTTO con i pulsanti di regolazione del tempo di funzionamento (c), quindi confermare con il pulsante OK (b) – inizierà il conto alla rovescia del tempo preimpostato.
9. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico, terminerà il processo di grigliatura e si spegnerà.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere con la pulizia (e alla cottura terminata), rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

ATTENZIONE! Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non pulire i piani cottura con spugne abrasive o spugne abrasive e affilate, poiché ciò potrebbe danneggiare i piani cottura.

2. Prepulire le piastre della griglia dal grasso con un tovagliolo di carta. Quindi smontare i piani cottura dall'apparecchio utilizzando i pulsanti (4) e lavarli in acqua tiepida con detersivo, quindi risciacquarli e asciugarli accuratamente.
3. I piani cottura sono identici e possono essere intercambiabili tra loro. Quando si montano le schede nel dispositivo, allinearle in modo che le due linguette sulla scheda colpiscano le due fessure del dispositivo, quindi premere la piastra finché il fermo non funziona.
4. È possibile pulire la superficie su cui sono montati i piani cottura all'interno del dispositivo con un asciugamano papale.
5. Lavare il contenitore del grasso in acqua tiepida con un detergente delicato, quindi risciacquarlo e asciugarlo e installarlo in posizione.
6. Pulire l'esterno della griglia con un panno e asciugare.
7. I piani cottura (3) e il contenitore del grasso (10) possono essere lavati in lavastoviglie.

ATTENZIONE! Quando si puliscono i piani cottura, evitare che l'umidità penetri sotto i piani cottura. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio e comportare il rischio di scosse elettriche.

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 0,8 m



ATTENZIONE! MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

*Questo manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbio, si prega di leggere la versione inglese.*

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- ▶ Prieš pradedami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- ▶ Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai!
- ▶ Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- ▶ Draudžiama įrenginį, laidą ir kištuką nardinti vandenyje arba kitame skystyje!
- ▶ Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- ▶ Visuomet, kai nenaudojate įrenginio, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- ▶ Aksesuarų, kurių gamintojas nerekomenduoja, panaudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- ▶ Nenaudokite įrenginio lauke.
- ▶ Nekabinkite laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestųs karštus paviršius.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti elektrinės, dujinės viryklės, degiklių, orkaitių ir pan.
- ▶ Kepimo metu nelieskite karštų įrenginio paviršių. Atidarymui naudokite tik tam skirtas rankenas.
- ▶ Prieš pradedami valymą pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite kol įrenginys visiškai atvės.

- Atidarydami įrenginį kepimo metu būkite atsargūs, nes kylantys karšti garai šildymo plokštelių šonuose yra karšti!
- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su žemiminimo sraigtu.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklaušė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją suprato. Valymo ir priežiūros darbus turi atlikti tik ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Valymo ir (arba) priežiūros darbų negali atlikti neprižiūrimi vaikai.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Įrenginys nėra skirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ir nuotoline valdymo sistema.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- Prietaisą, ypač dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant, iš karto po naudojimo arba jei prietaisas ilgą

laiką nebuvo naudojamas - procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.



DĖMESIO! Karštas paviršius! Ant prietaiso esantis simbolis rodo, kad prietaiso komponentai eksploatuojant gali būti karšti.

- ▶ Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti lengvai užsidegančių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, staltiesės ir kiti, tai gali sukelti gaisrą.
- ▶ Netraukite kištuko iš elektros lizdo už laido.
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- ▶ Dėl vaikų saugumo prašau nepalikite laisvai prieinamų pakuotės elementų (plastmasiniai krepšiai, kartonai, polistirolas ir pan.)
- ▶ **ATSARGIAI! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Perkaitinti riebalai gali užsidegti. Imkitės labai atsargiai.**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|--|---|
| 1. Grilio pagrindas | 6. Viršutinio dangčio užrakto slankiklis su aukščio reguliavimu 1-5 |
| 2. Viršutinis grilio dangtis | 7. Viršutinė dangčio rankena |
| 3. Šildymo plokštelės | 8. Valdymo pultas |
| 4. Šildymo plokštės atleidimo mygtukai | 9. Riebalų išleidimo kanalas |
| 5. Slankiklis, fiksuojantis grotelės atviroje padėtyje | 10. Tėpalų talpykla |

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS

- Mygtukas ON/OFF/SPEED
- Gerai mygtukas (paleisti / sustabdyti / pristabdyti)
- Reguliuojama temperatūra (140-230°C kas 5°C) ir veikimo laikas (10 s-30 min. kas 10 s.)
- Temperatūros mygtukas su TEMP ekranu
- Darbo laiko mygtukas su TIMER ekranu
- Pajungimo į tinklą lemputė
- READY lemputė
- RETI, VIDUTINIAI, GERAİ PADARYTI produkto paruošimo rodikliai
- Penkios automatinės programos

AUTOMATINIŲ PROGRAMŲ APRAŠYMAS

Programa	RETA		VIDUTINIS		ŠAUNIAI PADIRBĖTA	
	Temperatūra (°C)	Laikas (minutės)	Temperatūra (°C)	Laikas (minutės)	Temperatūra (°C)	Laikas (minutės)
kepsnys	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Vištiena	-	-	220	4:00	220	5:00
Žuvis	-	-	200	4:30	200	6:00
Skrudinta duona	210	2:00	210	3:00	210	4:00
mesainis	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Priklausomai nuo jūsų poreikių, kepamo maisto rūšies, dydžio ir kiekio, grilis gali būti naudojamas dviem konfigūracijomis:

- su uždromis lėkštėmis - kruopštus kepimas iš abiejų pusių vienu metu, kepimo procesas griežtai kontroliuojamas, trumpas kepimo laikas, maistas apskrudinamas beveik identiška iš abiejų pusių.
- su atviromis lėkštėmis - kepsninėje kepama kuo arčiau natūralaus ant silpnos ugnies, o grilio paviršius padvigubinamas.

PRIŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

- Išpakuokite įrenginį iš dėžutės, išimkite iš įrenginio visus maišelius, etiketes, užpildus ir transportavimo užraktus.
- Patikrinkite, ar prietaiso informacinėje lentelėje nurodyti maitinimo parametrai atitinka Jūsų maitinimo tinklo parametrus.
- Atidarykite viršutinį dangtį (2) pastumdami viršutinio dangčio užrakto slankiklį (6). Viršutinio dangčio anga užblokuojama pajudėjus slankiklį link dangčio rankenos (7).
- Mygtukais (4) išmontuokite šildymo plokštes valymui.

DĖMESIO! Niekada neįjunkite prietaiso be tinkamai sumontuotų šildymo plokščių.

- Kruopščiai nuvalykite grilio kaitinimo plokštes (3) ir riebalų talpyklą (10) drėgna šluoste, tada nusausinkite.
- Įdėkite riebalų talpyklą atgal į vietą. Šildymo plokštės yra vienodos ir jas galima keisti. Montuodami plokštes įrenginyje, sureguliuokite jas taip, kad dvi plokštės iškyšos tilptų į dvi įrenginio angas, tada spauskite plokštę, kol užsifiksuos fiksiatorius.

7. Prieš naudodami groteles, įkaitinkite lėkštes. Norėdami tai padaryti, pastatykite įrenginį ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus, prijunkite jį prie elektros tinklo ir 10 minučių pradėkite kaitinimo procesą 230°C temperatūroje. Išsamų aprašymą, kaip naudotis valdymo pultu ir nustatyti temperatūrą bei laiką, rasite skyriuose „GRILĖS NAUDOJIMAS...“. Baigę procesą išjunkite įrenginį, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir palaukite, kol jis visiškai atvės. Kaitinant lėkštes, gali atsirasti nedideli dūmai ir nemalonūs kvapas, kuris išnyks toliau naudojant.
8. Dar kartą nuvalykite grilio kaitinimo plokštes drėgna šluoste ir nusauskite.

GRILĖS NAUDOJIMAS SU UŽDARYTOMIS PLOKŠTELĖMIS

DĖMESIO! Prieš pradėdami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas ir patalpoje yra oro vėdinimas.

1. Padėkite prietaisą ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
2. Patikrinkite, ar po riebalų išleidimo snapeliu (9) nėra riebalų talpyklos (10)..

DĖMESIO! Viršutinis dangtelis (2) kelkite tik naudodami rankeną (7).

3. Sutepkite kaitinimo plokštes (3) kepimo riebalais, skirtais maistui kepti, tada uždarykite viršutinį dangtį.
4. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio – apie prijungimą signalizuoja garso signalas ir valdymo pultas įsijungs ir išsijungs. Įjunkite įrenginį įjungimo/išjungimo mygtuku (a).

DĖMESIO! Įrenginys persijungs į miego režimą po 60 minučių neveikimo. Norėdami paleisti iš naujonespauskite ON/OFF mygtuko (a).

5. Norėdami pasirinkti rankinį režimą, nustatykite temperatūrą pagal savo pageidavimus naudodami TEMP mygtuką (d) ir reguliuokite temperatūrą mygtukais (c). Tada patvirtinkite mygtuku OK (b) – prasidės kaitinimo plokščių įkaitinimo procesas.
6. Pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs READY indikatorius lemputė (g) ir prietaisas skleis garso signalus, rodančius, kad jis paruoštas darbui.
7. Atidarykite grilio dangtį, padėkite maistą ant apatinės kaitinimo plokštės, tada uždarykite dangtį ir labai švelniai prispauskite prie maisto. Jei kepamas maistas yra subtilios struktūros, užfiksuokite viršutinį dangtį (2) atrakinimo padėtyje, pirmiausia perkeldami slankiklį (6) į 1–5 padėtį. Tada naudokite TIMER mygtuką (e), kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo laiką, naudodami mygtukus (c). Pradėkite kepimo procesą paspausdami mygtuką OK (b) – nustatytas laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal. Įrenginyje galite ruošti mėsą, žuvį, iešmelius, daržoves ir kt.
8. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas skleis garso signalus, baigs kepimo procesą ir išsijungs.
9. Įrenginiui veikiant galite bet kada reguliuoti temperatūrą ir veikimo laiką, taip pat galite pristabdyti arba baigti kepimo procesą.

DĖMESIO! Kepimo plokštės yra karštos. Nelieskite grilio kaitinimo plokščių.

10. Atidarydami ir uždarydami dangtį, kad patikrintumėte skrudinto maisto būklę, stebėkite, ar iš prietaiso neišbėga garai, kurie yra natūralus terminio apdorojimo rezultatas. Atsižvelgdami į rezultatus ir savo kulinarinį skonį, valdykite kepimo ant grotelių laiką.
11. Lydyti riebalai iš maisto nutekės per lataką (9) į riebalų talpyklą (10).. Reguliariai išvalykite jį nuo susikaupusių riebalų.

DĖMESIO! Į indą tekančios riebalai yra karšti – būkite atsargūs, kad nesusidegintumėte.

12. Ant grotelių keptą maistą išimkite specialiomis žnyplėmis arba mediniais stalo įrankiais. Nenaudokite metalinių stalo įrankių, nes jie gali subraižyti grilio kaitinimo plokštes.
13. Į prietaisą įdėkite kitus kepimui skirtus produktus. Baigę darbą su griliu, atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

- Palaukite, kol prietaisas visiškai atvės, tada išvalykite jį vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.

GRILĖS NAUDOJIMAS SU ATIDARYTOMIS PLOKŠTELĖMIS

DĖMESIO! Prieš pradėdami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas ir patalpoje yra oro vėdinimas.

- Padėkite prietaisą ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- Paslinkite grotelių atlenkimo užrakto slankiklį (5) ir tuo pačiu metu pakreipkite viršutinį dangtelį (2) į prietaiso galinę dalį, kad jis atsiremtų į rankeną (7), apie stalviršį. Šildymo plokštės sudarys 180° kampą (1 pav.).



DĖMESIO! Išardant groteles, prietaisas turi būti visiškai atvėsęs.

- Patikrinkite, ar po riebalų nuleidimo latakais (9) nėra riebalų talpyklos (10).
- Sutepkite kaitinimo plokštes (3) kepimo riebalais, skirtais maistui kepti.
- Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio – apie prijungimą signalizuoja garso signalas ir valdymo pultas įsijungs ir išsijungs. Įjunkite įrenginį įjungimo/išjungimo mygtuku (a).

DĖMESIO! Įrenginys persijungs į miego režimą po 60 minučių neveikimo. Norėdami paleisti iš naujonespauskite ON/OFF mygtuko (a).

- Norėdami pasirinkti rankinį režimą, nustatykite temperatūrą pagal savo pageidavimus naudodami TEMP mygtuką (d) ir reguliuokite temperatūrą mygtukais (c). Tada patvirtinkite mygtuku OK (b) – prasidės kaitinimo plokščių įkaitinimo procesas.
- Pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs READY indikatorius lemputė (g) ir prietaisas skleis garso signalus, rodančius, kad jis paruoštas darbui.
- Ant abiejų kaitviečių dėkite gaminius, kuriuos ketinate kepti ant grotelių. Kepimo laikas priklausys nuo ant grotelių keptų gaminių rūšies. Periodiškai apverskite maistą į kitą pusę, kad jis tolygiai iškeptų. Priklausomai nuo rezultatų ir kulinarinio skonio, kontroliuokite kepimo laiką ant grotelių.
- Tada naudokite TIMER mygtuką (e), kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo laiką, naudodami mygtukus (c). Pradėkite kepimo procesą paspausdami mygtuką OK (b) – nustatytas laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal. Įrenginyje galite ruošti mėsą, žuvį, iešmelius, daržoves ir kt.
- Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas skleis garso signalus, baigs kepimo procesą ir išsijungs.
- Įrenginiui veikiant galite bet kada reguliuoti temperatūrą ir veikimo laiką, taip pat galite pristabdyti arba baigti kepimo procesą.
- Lydyti riebalai iš maisto pateks pro latakus (9) į riebalų talpyklą (10). Reguliariai ištuštinkite susikaupusių riebalų talpas.

DĖMESIO! Į indą tekantys riebalai yra karšti – būkite atsargūs, kad nesusidegintumėte.

- Ant grotelių keptą maistą išimkite specialiomis žnyplėmis arba mediniais stalo įrankiais. Nenaudokite metalinių stalo įrankių, nes jie gali subraižyti grilio kaitinimo plokštes.
- Į prietaisą įdėkite kitus kepimui skirtus produktus. Baigę darbą su griliu, atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
- Palaukite, kol prietaisas visiškai atvės, tada išvalykite jį vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.

DĖMESIO! Panaudoję groteles, kai plokštės yra atidarytos, neuždarykite dangčio, kol prietaisas visiškai neatvės. Nudėgimų pavojus!

GRILĖS NAUDOJIMAS SU AUTOMATINĖMIS PROGRAMMIS

DĖMESIO! Prieš pradėdami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas ir patalpoje yra oro vėdinimas.

1. Padėkite prietaisą ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
2. Įsitikinkite, kad įrenginyje yra riebalų talpykla (10).

DĖMESIO! Viršutinį dangtį pakelkite tik naudodami rankeną (1).

3. Sutepkite kaitinimo plokštes (3) kepimo riebalais, skirtais maistui kepti, tada uždarykite viršutinį dangtį.
4. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio – apie prijungimą signalizuoja trumpas garso signalas ir valdymo pultas įsijungia ir išsijungia. Įjunkite įrenginį įjungimo/išjungimo mygtuku (a).
5. Iš penkių galimų automatinių programų (i) pasirinkite tinkamą programą paspausdami gaminio, kurį norite kepti ant grotelių, mygtuką. Patvirtinkite savo pasirinkimą mygtuku OK (b). Prasidės kaitinimo plokščių šildymo procesas.
6. Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas, nurodantis, kad jis paruoštas darbui.

DĖMESIO! Kepimo plokštės yra karštos. Nelieskite grilio kaitinimo plokščių.

7. Atidarykite grilio dangtį, padėkite maistą ant apatinės kaitinimo plokštės, tada uždarykite dangtį ir labai švelniai prispauskite prie maisto.
8. Automatinėse programose (i) darbo laiko reguliavimo mygtukais (c) galite pasirinkti vieną iš trijų galimų kepimo lygių RARE, MEDIUM, WELL DONE, tada patvirtinkite mygtuku OK (b) – nustatytas laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal.
9. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas skleis garso signalus, baigs kepimo procesą ir išsijungs.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš pradėdami valymą (bei baigus kepimą) ištraukite kištuką iš lizdo ir palaukite, kol įrenginys atvės.

DĖMESIO! Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Nevalykite kaitlentės aštriomis, abrazyvinėmis šluostėmis ar kempinėmis, nes galite sugadinti kaitlentes.

2. Iš anksto nuvalykite grilio kaitinimo plokštes nuo riebalų popieriniu rankšluosčiu. Tada mygtukais (4) išmontuokite šildymo plokštes nuo prietaiso ir nuplaukite šiltame vandenyje su plovikliu, tada gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.
3. Šildymo plokštės yra vienodos ir jas galima keisti. Montuodami plokštes įrenginyje, sureguliuokite jas taip, kad dvi plokštės iškyšos tilptų į dvi įrenginio angas, tada spauskite plokštę, kol užsifiksuos fiksiatorius.
4. Paviršių, kur įrenginio viduje sumontuotos šildymo plokštės, galite nuvalyti popieriniu rankšluosčiu.
5. Tepalų talpyklą išplaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu, tada nuplaukite, išdžiovinkite ir įstatykite į vietą.
6. Išorinį grotelių paviršių nuvalykite drėgna šluoste ir nusauskinkite.
7. Šildymo plokštės (3) ir riebalų talpyklą (10) galima plauti indaplovėje.

DĖMESIO! Valydami šildymo plokštes neleiskite drėgmei patekti po kaitinimo plokštėmis. Tai gali sugadinti įrenginį ir sukelti elektros smūgio pavojų.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 0,8 m



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius duomenis.

Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- ▶ Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- ▶ Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- ▶ Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- ▶ Vienmēr noņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, kad neizmantojat ierīci.
- ▶ Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- ▶ Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- ▶ Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- ▶ Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- ▶ Nenovietojiet ierīci pie elektriskajām un gāzes virtuvēm, degļiem, krāsnīm utt.
- ▶ Grīdināšanas laikā nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Izmantojiet tikai šim nolūkam paredzēto rokturi atvēršanai.

- Pirms tīrīšanas sākšanas vispirms noņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas un gaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest.
- Atverot ierīci grauздēšanas laikā, uzmanieties no karstajiem izgarojumiem, kas izplūst degļu malās!
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Ierīcei jābūt savienotai ar strāvas kontaktligzdu ar zemējuma tapu.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vismaz 8 gadus veci un netiek uzraudzīti. Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanu/apkopi bez uzraudzības.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai ja ierīce ilgu laiku nav lietota - procedūra ir aprakstīta nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".


UZMANĪBU! Karsta virsma! Simbols uz ierīces norāda, ka tās sastāvdaļas darbības laikā var sakarst.

- Pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka, kad iekārta darbojas.
- Nenovietojiet ierīci pie uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem, galdautiem un citiem, tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslēdziet briesmas!**
- **BRĪDINĀJUMS! Pārkarsēti tauki var aizdegties. Jāievēro īpaša piesardzība.**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|---|---|
| 1. Grila bāze | 6. Augšējā vāka bloķēšanas slīdnis ar augstuma regulēšanu 1-5 |
| 2. Grila augšējais vāks | 7. Augšējā vāka rokturis |
| 3. Karstās plātnes | 8. Vadības panelis |
| 4. Karstās plīts atbrīvošanas pogas | 9. Tauku drenāžas notekcaurule |
| 5. Bloķēšanas slīdnis, lai bloķētu režģi atvērtā stāvoklī | 10. Tauku tvertne |

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

- | | |
|--|--|
| a. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | e. Laika poga ar TIMER displeju |
| b. OK poga (start/stop/pauze) | f. IESPĒJAS savienojuma lampiņa |
| c. Regulējama temperatūra (140-230°C ar 5°C soli) un darbības laiks (10 sek.-30 min. ar 10 sek. soli). | g. GATAVAS lampa |
| d. Temperatūras poga ar TEMP displeju | h. RETENS, STUDĒTS, LABI IZSTRĀDĀTS produktu skatuves apgaismojums |
| | i. Piecas automātiskās programmas |

AUTOMĀTISKO PROGRAMMU APRAKSTS

Programma	RARE		MEDIUM		LABI PAVEIKTS	
	Temperatūra	Laiks (minūtes)	Temperatūra	Laiks (minūtes)	Temperatūra	Laiks (minūtes)
Steiks	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Vistas	-	-	220	4:00	220	5:00
Zivis	.	.	200	4:30	200	6:00
Grauzdiņš	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Atkarībā no jūsu vajadzībām, cepamā ēdiena veida, izmēra un daudzuma, grilu var izmantot divās konfigurācijās:

- ar slēgtām plātnēm - pamatīga cepšana no divām pusēm vienlaicīgi, grilēšanas process tiek stingri kontrolēts, īss cepšanas laiks, ēdiens tiek pagatavots gandrīz vienādā mērā no abām pusēm.
- ar atvērtām plātnēm - grilēšana ir vislīdzīgāka dabiskai atklātai ugunij, vienlaikus dubultojot grila virsmas laukumu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izsaiņojiet ierīci no kastītes, noņemiet no tās visus maisījumus, etiķetes, pildvielas un transporta slēdzenes.
2. Pārbaudiet, vai barošanas parametri uz ierīces datu plāksnītes atbilst jūsu barošanas tīkla parametriem.
3. Atveriet augšējo vāku (2), vispirms pārvietojot augšējā vāka bloķēšanas slidni (6). Augšējais vāks tiek bloķēts atvērts, kad slidnis ir pārvērtis uz vāka roktura (7) pusi.
4. Izmantojot pogas (4), noņemiet karstās plātnes mazgāšanai.

UZMANĪBU! Nekad neiedarbiniet ierīci bez pareizi uzstādītām karstajām plātnēm.

5. Rūpīgi noslaukiet grila sildvirsmas (3) un tauku tvertni (10) ar mitru drānu, pēc tam noslaukiet sausu.
6. Ievietojiet tauku tvertni atpakaļ vietā. Karstās plātnes ir identiskas, un tās var savstarpēji apmainīt. Uzstādot plates blokā, ievietojiet tās tā, lai abas plates cilpiņas saskartos ar abām bloka spraugām, pēc tam nospiediet plati uz leju, līdz fiksators ieslēdzas.

7. Pirms grila lietošanas veiciet šķīvju sasilšanas darbību. Lai to izdarītu, novietojiet ierīci uz cietas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas, pievienojiet to elektrotīklam un uzsāciet sildīšanas procesu 230°C temperatūrā uz 10 minūtēm. Sīkāku vadības paneļa darbības, temperatūras un laika iestatījumu aprakstu atradīsiet sadaļās „GRILLE...”. Kad process ir pabeigts, izslēdziet ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest. Sildot šķīvjus, var rasties neliels dūmu un nepatīkama smaka, kas, tos lietojot tālāk, izzudīs.
8. Vēlreiz noslaukiet grila plātnes ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet sausu.

GRILA LIETOŠANA UZ SLĒGTĀM PLĀKSNĒM

UZMANĪBU! Pirms nodošanas ekspluatācijā pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa un telpa ir vēdināma.

1. Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas.
2. Pārbaudiet, vai zem tauku novadīšanas teknes (9) ir tauku tvertne (10).

UZMANĪBU! P aceliet augšējo vāku(2), izmantojot tikai rokturi(7).

3. Apsmērējiet plātnes (3) ar pārtikas taukiem, kas paredzēti ēdiena cepšanai, pēc tam aizveriet augšējo vāku.
4. Pievienojiet ierīci elektrotīklam - par pieslēgšanu signalizē skaņas signāls, un vadības panelis iedegas un izslēdzas. Ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (a).

UZMANĪBU! Ierīce pāriet miega režīmā pēc 60 neaktivitātes minūtēm. Lai atsāktu ieslēgšanu no jauna, nespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (a).

5. Lai izvēlētos manuālo režīmu, iestatiet temperatūru atbilstoši savām vēlmēm, izmantojot TEMP pogu (d), regulējot temperatūru ar pogām (c). Pēc tam apstipriniet ar OK (b) - sāksies plāksņu uzsildīšanas process.
6. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, iedegas READY indikatora lampiņa (g) un atskan skaņas signāls, kas norāda, ka ierīce ir gatava darbam.
7. Atveriet grila vāku, novietojiet produktus uz apakšējās sildvirsmas, pēc tam aizveriet vāku un ļoti viegli piespiediet to pie ēdiena. Ja grilējamajam ēdienam ir maiga konsistence, tad fiksējiet augšējo vāku (2) neaizvērtā stāvoklī, vispirms pārvietojot slidni (6) uz 1-5 pozīciju. Pēc tam izmantojiet TIMER pogu (e), lai iestatītu vēlamo grilēšanas laiku, izmantojot pogas (c). Sāciet grilēšanas procesu ar pogu OK (b) - iestatītais laiks sāks skaitīties uz leju. Ierīcē var gatavot gaļu, zivis, iesmus, dārzeņus utt.
8. Kad iestatītais laiks ir pagājis, ierīce atskanēs signāls, pabeigs grilēšanu un izslēgsies.
9. Ierīces darbības laikā var veikt temperatūras un darbības laika regulēšanu, kā arī jebkurā laikā var apturēt vai pārtraukt grilēšanas procesu.

UZMANĪBU! Sildīšanas plāksnes ir karstas. Nepieskarieties grila karstajām plātnēm.

10. Atverot un aizverot vāku, lai pārbaudītu gatavojamā ēdiena stāvokli, uzmanieties, lai no ierīces neizplūst tvaiks, kas ir dabisks termiskās apstrādes rezultāts. Atkarībā no rezultāta un savām kulinārijas gaumēm regulējiet grilēšanas laiku.
11. No ēdiena izkausētie tauki caur tekni (9) ieplūst paredzētajā tauku tvertnē (10). Pastāvīgi iztukšojiet to no uzkrātajiem taukiem.

UZMANĪBU! Tauki, kas ieplūst traukā, ir karsti - jāuzmanās, lai neapdegtu.

12. Izņemiet ēdiena no grila ar speciālām knaiblēm vai koka galda piederumiem. Nelietojiet metāla galda piederumus, jo tie var saskrāpēt grila karstās plātnes.
13. Ievietojiet ierīcē nākamās grilēšanai paredzētos produktus. Ja esat pabeidzis darbu ar grilu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
14. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist un pēc tam iztīriet to saskaņā ar nodaļu „TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA” sniegtajiem norādījumiem.

GRILA IZMANTOŠANA UZ ATVĒRTĀM PLĀKSNĒM

UZMANĪBU! Pirms nodošanas ekspluatācijā pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa un telpa ir vēdināma.

1. Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, horizontālas un līdzsvarotās virsmas.
2. Pārvietojiet grila attaisīšanas bloķēšanas slīdni (5) un vienlaikus nolieciet augšējo vāku (2) uz ierīces aizmuguri tā, lai tas ar rokturi (7) atbalstītos pret darba virsmu. Sildīšanas plāksnes veido 180° leņķi (1. attēls).



UZMANĪBU! Grila izvēršanas laikā ierīcei jābūt pilnībā atdzesētai.

3. Pārbaudiet, vai zem tauku novadišanas tekne (9) atrodas tauku tvertne (10).
4. Apsmērējiet plātnes (3) ar pārtikas taukiem, kas paredzēti ēdiena cepšanai.
5. Pievienojiet ierīci elektrotīklam - par pieslēgšanu signalizē skaņas signāls, un vadības panelis iedegas un izslēdzas. Ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (a).

UZMANĪBU! Ierīce pāriet miega režīmā pēc 60 neaktivitātes minūtēm. Lai atsāktu ieslēgšanu no jauna, nespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (a).

6. Lai izvēlētos manuālo režīmu, iestatiet temperatūru atbilstoši savām vēlmēm, izmantojot TEMP pogu (d), regulējot temperatūru ar pogām (c). Pēc tam apstipriniet ar OK (b) - sāksies plāksņu uzsildīšanas process.
7. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, iedegas READY indikatora lampiņa (g) un atskan skaņas signāls, kas norāda, ka ierīce ir gatava darbam.
8. Novietojiet grilēšanai paredzētos produktus uz abām plātnēm. Grauzdēšanas laiks uz grila ir atkarīgs no grilējamā ēdiena veida. Lai ēdienu vienmērīgi apceptu, periodiski apgrieziet to uz otru pusi. Atkarībā no rezultāta un savām kulinārijas gaumēm regulējiet grilēšanas laiku.
9. Pēc tam izmantojiet TIMER pogu (e), lai iestatītu vēlamo grilēšanas laiku, izmantojot pogas (c). Sāciet grilēšanas procesu ar pogu OK (b) - iestatītais laiks sāks skaitīties uz leju. Ierīcē var gatavot gaļu, zivis, iesmus, dārzeņus utt.
10. Kad iestatītais laiks ir pagājis, ierīce atskanēs signāls, pabeigs grilēšanu un izslēgsies.
11. Ierīces darbības laikā var veikt temperatūras un darbības laika regulēšanu, kā arī jebkurā laikā var apturēt vai pārtraukt grilēšanas procesu.
12. No ēdiena izkausētie tauki pa notek pa notekcauruļiem (9) uz paredzēto tauku tvertni (10). Regulāri iztukšojiet tvertnes no uzkrātajiem taukiem.

UZMANĪBU! Tauki, kas ieplūst traukā, ir karsti - jāuzmanās, lai neapdegtu.

13. Izņemiet ēdienu no grila ar speciālām knaiblēm vai koka galda piederumiem. Nelietojiet metāla galda piederumus, jo tie var saskrāpēt grila karstās plātnes.
14. Ievietojiet ierīcē nākamās grilēšanai paredzētos produktus. Ja esat pabeidzis darbu ar grilu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
15. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist un pēc tam iztīriet to saskaņā ar sadaļā „TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA” sniegtajiem norādījumiem.

UZMANĪBU! Kad grils ir gatavs un plāksnes ir atvērtas, neaizveriet vāku, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi. Apdegumu risks !

GRILA IZMANTOŠANA AR AUTOMĀTISKAJĀM PROGRAMMĀM

UZMANĪBU! Pirms nodošanas ekspluatācijā pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa un telpa ir vēdināma.

1. Novietojiet ierīci uz cietais, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas.
2. Pārliecinieties, ka ierīces aprīkojumam ir piestiprināts tauku konteiners (10).

UZMANĪBU! Augšējo vāku paceliet tikai ar rokturi (1).

3. Apsmērijiet plātnes (3) ar pārtikas taukiem, kas paredzēti ēdiena cepšanai, pēc tam aizveriet augšējo vāku.
4. Pievienojiet ierīci elektrotīklam - par pieslēgšanu signalizē īss skaņas signāls, un vadības panelis iedegas un izslēdzas. Ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (a).
5. No piecām pieejamajām automātiskajām programmām (i) izvēlieties atbilstošo programmu, nospiežot pogu produktam, kuru vēlaties grilēt. Apstipriniet savu izvēli ar pogu OK (b). Sāksies plāksņu uzkarsēšanas process.
6. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan skaņas signāls, kas norāda, ka ierīce ir gatava darbam.

UZMANĪBU! Sildīšanas plāksnes ir karstas. Nepieskarieties grila karstajām plātnēm.

7. Atveriet grila vāku, novietojiet produktus uz apakšējās sildvirsmas, pēc tam aizveriet vāku un ļoti viegli piespiediet to pie ēdiena.
8. Automātiskajās programmās (i), izmantojot taimera vadības pogas (c), varat izvēlēties vienu no trim pieejamajiem grilēšanas posmiem RARE, MEDIUM, WELL DONE, pēc tam apstipriniet ar OK (b) - iestatītais laiks sāksies skaitīt uz leju.
9. Kad iestatītais laiks ir pagājis, ierīce atskanēs signāls, pabeigs grilēšanu un izslēgsies.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas (un pēc grilēšanas pabeigšanas) izņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas un pagaidiet, līdz ierīce atdziest.

UZMANĪBU! Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Netīriet plātnes ar asiem, abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai sūkļiem, jo tas var sabojāt plātnes.

2. Ar papīra dvieli iepriekš notīriet grila plātnes no taukiem. Pēc tam izņemiet sildvirsmas no ierīces, izmantojot pogas (4), un nomazgājiet tās siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.
3. Karstās plātnes ir identiskas, un tās var savstarpēji apmainīt. Uztādot plates blokā, ievietojiet tās tā, lai abas plates cilpiņas saskartos ar abām bloka spraugām, pēc tam nospiediet plati uz leju, līdz fiksators ieslēdzas.
4. Virsmu, uz kuras ierīces iekšpusē ir uzstādītas sildvirsmas, varat noslaucīt ar papīra dvieli.
5. Mazgājiet tauku tvertni siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli, pēc tam izskalojiet, nosusiniet un ievietojiet to vietā.
6. Notīriet grila ārējo virsmu ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet to sausu.
7. Sildīšanas plāksnes (3) un tauku tvertni (10) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

UZMANĪBU! Tirot karstās plātnes, nepieļaujiet mitruma nokļūšanu zem karstajām plātnēm. Tas draud sabojāt ierīci un rada elektriskās strāvas trieciena risku.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vada garums: 0,8 m.



UZMANĪBU! MPM agd SA patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!

Jā rokasgrāmata ir mašintulkota.

Šaubu gadījumā, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem māj-saimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla satura dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektro-nisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsaazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- ▶ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- ▶ Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- ▶ Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen!
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- ▶ Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.

- Raak tijdens het bakken de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik voor het openen alleen de daarvoor bestemde handgreep.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Let op bij het openen van het apparaat tijdens het bakken op hete dampen die uit de zijanten van de bakplaten ontsnappen!
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak-/onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ▶ Het apparaat is niet bedoeld om met externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden te bediend.
- ▶ Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" hoofdstuk beschreven.

▶  **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**
Het symbool op het apparaat geeft aan dat de onderdelen ervan heet kunnen worden tijdens het gebruik.

- ▶ Als de apparatuur in werking is, kan de temperatuur hoger van de toegankelijke oppervlakken zijn.
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, enz., dit brand kan veroorzaken.
- ▶ Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- ▶ Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.

- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **WAARSCHUWING! Oververhit vet kan een brandgevaar veroorzaken. Wees bijzonder voorzichtig.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|--|
| 1. Basis van de grill | 6. In hoogte verstelbare vergrendelings-schuif bovenklep 1-5 |
| 2. Bovenklep van de grill | 7. Bovenklep handvat |
| 3. Bakplaten | 8. Bedieningspaneel |
| 4. Ontgrendelingsknoppen voor de kookplaat | 9. Vet afvoergoot |
| 5. Vergrendelingsschuif voor het uitklappen van de grill naar de openingspositie | 10. Vetopvangbak |

BESCHRIJVING CONFIGURATIESCHERM

- | | |
|--|---|
| a. AAN/UIT-knop | e. Bedrijfstijdknop met TIMER-weergave |
| b. OK-knop (start/stop/pauze) | f. POWER netaansluitlampje |
| c. Instelbare temperatuur (140-230 °C in stappen van 5 °C) en bedrijfstijd (10 s-30 min. in stappen van 10 s.) | g. Klaar licht |
| d. Temperatuurknop met TEMP-weergave | h. Bruinheidslichten voor RARE, MEDIUM, WELL DONE |
| | i. Vijf automatische programma's |

BESCHRIJVING VAN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Programma	ZELDZAAM		GEMIDDELD		GOED GEDAAN	
	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Biefstuk	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Kip	-	-	220	4:00	220	5:00
Vis	-	-	200	4:30	200	6:00
Toast	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Hamburgers	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Afhankelijk van de behoeften, het type gebakken voedsel, zijn grootte en hoeveelheid, kan de grill in twee configuraties worden gebruikt:

- met gesloten platen - precies aan beide kanten tegelijk braden, het grillproces wordt strikt gecontroleerd, korte baktijd, het voedsel wordt aan beide kanten bijna in dezelfde mate gebakken
- met open platen - zo natuurlijk mogelijk grillen op een langzaam vuur, terwijl het grilloppervlak wordt verdubbeld

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de doos, verwijder alle zakken, etiketten, vulstoffen en transportsloten van het apparaat.
2. Controleer of de vermogen parameters op het typeplaatje van het apparaat met de parameters van uw stroomvoorzieningsnetwerk overeenkomen.
3. Open de bovenklep (2) door eerst de vergrendelingsschuif van de bovenklep (6) te verschuiven. De bovenklep wordt vergrendeld wanneer de schuifregelaar in de richting van de dekselhouder (7) wordt bewogen.
4. Gebruik de knoppen (4) om de kookplaten te demonteren om te wassen.

LET OP! Gebruik het apparaat nooit zonder correct gemonteerde bakplaten.

5. Veeg de bakplaten van de grill (3) en de vetopvangbak (10) grondig af met een vochtige doek en veeg ze daarna droog.
6. Plaats het vetreservoir terug op zijn plaats. De kookplaten zijn identiek en kunnen met elkaar worden verwisseld. Wanneer u de borden in het apparaat monteert, lijnt u ze zo uit dat de twee lipjes op het bord de twee sleuven van het apparaat raken en drukt u vervolgens op de plaat totdat de vergrendeling werkt.
7. Verwarm de bakplaten voor, voordat de grill wordt gebruikt. Plaats hiervoor het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond, sluit het aan op het lichtnet en start het verwarmingsproces gedurende 10 minuten op 230°C. Een gedetailleerde beschrijving van de bediening van het bedieningspaneel, het instellen van de temperatuur en de tijd vindt u in de hoofdstukken „GEBRUIK VAN DE GRILL...“. Wanneer het proces is voltooid, schakelt u het apparaat uit, koppelt u het los van het lichtnet en wacht u tot het volledig is afgekoeld. Verwarming van de planken kan gepaard gaan met lichte rook en onaangename geur, die tijdens het gebruik zal verdwijnen.

8. Veeg de bakplaten van de grill nogmaals af met een vochtige doek en veeg ze daarna droog.

GEBRUIK VAN DE GRILL MET GESLOTEN BAKPLATEN

LET OP! Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is en dat de ruimte goed ventileerd is, voordat u begint.

1. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Controleer of er vet onder de afvoergoot zit (9). Er is een vetreservoir (10).

LET OP! Til de bovenklep (2) alleen op met behulp van de handgreep (5).

3. Bestrijk de bakplaten (3) met bakvet die bedoeld is voor het bakken van voedsel en sluit vervolgens de bovenklep.
4. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet – de verbinding wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en het bedieningspaneel licht op en gaat uit. Start het apparaat met de AAN/UIT-knop (a).

LET OP! Het apparaat gaat na 60 minuten inactiviteit in de slaapstand. Opnieuw opstarten – druk niet op de AAN/UIT-knop (a).

5. Om de handmatige modus te selecteren, stelt u de temperatuur naar wens in met de TEMP-knop (d) en past u de temperatuur aan met de knoppen (c). Bevestig vervolgens met de OK-knop (b) – het voorverwarmen van de kookplaten begint.
6. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het READY-indicatielampje (g) branden en geeft het apparaat geluidssignalen af om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.
7. Open de grillklep, leg het voedsel op de onderste bakplaat, sluit de klep en druk het heel voorzichtig tegen het voedsel. Als het gegrilde voedsel een delicate structuur heeft, vergrendelt u het bovendeksel (2) in de niet-gesloten stand door de schuifregelaar (6) naar stand 1-5 te verplaatsen. Stel vervolgens met de TIMER-bedrijfstijdknop (e) de gewenste griltijd in met de knoppen (c). Start het grillproces met de OK-knop (b) – de vooraf ingestelde tijd begint af te tellen. U kunt het apparaat gebruiken voor het bereiden van vlees, vis, sjasliks, groenten etc.
8. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, piept het apparaat, beëindigt het grillproces en schakelt het uit.
9. Tijdens de werking van het apparaat kunt u de temperatuur en gebruiksduur aanpassen en kunt u het grillproces op elk moment pauzeren of beëindigen.

WAARSCHUWING! De kookplaten zijn heet. Raak de kookplaten van de grill niet aan.

10. Bij het openen en sluiten van de klep om de staat van het te bereiden voedsel te controleren, let op voor de stoom die uit het apparaat ontsnapt, wat een natuurlijk gevolg is van het bakken. Afhankelijk van de resultaten en uw culinaire smaak, regelt u de griltijd.
11. Het gesmolten vet van het voedsel zal in de vetopvangbak (10) stromen. Maak het regelmatig van opgehoopt vet leeg.

LET OP! Het vet dat in de container stroomt is heet – let op dat u zich niet verbrandt.

12. Verwijder gegrilde gerechten met een speciale tang alsook houten bestek. Gebruik geen metalen bestek omdat dit krassen op bakplaten van de grill kan veroorzaken.
13. Plaats de andere producten die u wilt grillen in het apparaat. Als u klaar bent met het werken met de grill, trek dan de stekker uit het stopcontact.
14. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld en reinig het vervolgens volgens de instructies in het hoofdstuk „REINIGING EN ONDERHOUD“.

GEBRUIK VAN DE GRILL MET GEOPENDE BAKPLATEN

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is en dat de ruimte goed ventileerd is, voordat u begint.

1. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Schuif de schuifregelaar voor het uitvouwen van de grill (5) en kantel tegelijkertijd de bovenklep (2) naar de achterkant van het apparaat zodat het op het handvat rust (7) tegen de toonbank. De kookplaten vormen een hoek van 180° (Fig. 1).



Fig. 1

LET OP! Bij het openen van de klep moet het apparaat volledig zijn afgekoeld.

3. Controleer of er vet onder de dakgoten zit (9). Er is een vetreservoir (10).
4. Bestrijk de bakplaten (3) met bakvet die bedoeld is voor het bakken van voedsel en sluit vervolgens de bovenklep.
5. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet – de verbinding wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en het bedieningspaneel licht op en gaat uit. Start het apparaat met de AAN/UIT-knop (a).

LET OP! Het apparaat gaat na 60 minuten inactiviteit in de slaapstand. Opnieuw opstarten – druk niet op de AAN/UIT-knop (a).

6. Om de handmatige modus te selecteren, stelt u de temperatuur naar wens in met de TEMP-knop (d) en past u de temperatuur aan met de knoppen (c). Bevestig vervolgens met de OK-knop (b) – het voorverwarmen van de kookplaten begint.
7. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het READY-indicatielampje (g) branden en geeft het apparaat geluidsignalen af om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.
8. Leg de grillproducten op beide bakplaten. De grilltijd is afhankelijk van het soort producten dat u wilt grillen. Draai het voedsel regelmatig om zodat het gelijkmatig wordt gebakken. Afhankelijk van de resultaten en uw culinaire smaak, regelt u de grilltijd.
9. Stel vervolgens met de TIMER-bedrijfstijdsknop (e) de gewenste grilltijd in met de knoppen (c). Start het grillproces met de OK-knop (b) – de vooraf ingestelde tijd begint af te tellen. U kunt het apparaat gebruiken voor het bereiden van vlees, vis, sjaslieks, groenten etc.
10. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, piept het apparaat, beëindigt het grillproces en schakelt het uit.
11. Tijdens de werking van het apparaat kunt u de temperatuur en gebruiksduur aanpassen en kunt u het grillproces op elk moment pauzeren of beëindigen.
12. Het gesmolten vet van het voedsel zal in de vetopvangbak (10) stromen. Leeg de containers met opgehoopt vet voortdurend.

WAARSCHUWING! Het vet dat in de container stroomt is heet – let op dat u zich niet verbrandt.

13. Verwijder gegrilde gerechten met een speciale tang alsook houten bestek. Gebruik geen metalen bestek omdat dit krassen op bakplaten van de grill kan veroorzaken.
14. Plaats de andere producten die u wilt grillen in het apparaat. Als u klaar bent met het werken met de grill, trek dan de stekker uit het stopcontact.
15. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld en reinig het vervolgens volgens de instructies in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".

LET OP! Nadat de grill met de platen in de open stand is gebruikt, sluit de klep niet voordat het apparaat volledig is afgekoeld. Gevaar voor brandwonden!

DE GRILL GEBRUIKEN MET AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is en dat de ruimte goed ventileerd is, voordat u begint.

1. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de vetopvangbak (10) in het apparaat is gemonteerd.

WAARSCHUWING! Til de bovenklep (2) alleen op met behulp van de handgreep (5).

3. Bestrijk de bakplaten (3) met bakvet die bedoeld is voor het bakken van voedsel en sluit vervolgens de bovenklep.
4. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet – de aansluiting wordt aangegeven door een korte pieptoon en het bedieningspaneel licht op en gaat uit. Start het apparaat met de AAN/UIT-knop (a).
5. Selecteer uit de vijf beschikbare automatische programma's (i) het juiste programma door op de knop te drukken voor het product dat u wilt grillen. Bevestig de keuze met OK (b). Het proces van het verwarmen van de kookplaten begint.
6. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.

WAARSCHUWING! De kookplaten zijn heet. Raak de kookplaten van de grill niet aan.

7. Open de grillklep, leg het voedsel op de onderste bakplaat, sluit de klep en druk het heel voorzichtig tegen het voedsel.
8. In automatische programma's (i) kunt u een van de drie beschikbare grillniveaus RARE, MEDIUM, WELL DONE selecteren met de insteltoetsen voor de bedrijfstijd (c) en vervolgens bevestigen met de OK-knop (b) – de vooraf ingestelde tijd begint af te tellen.
9. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, piept het apparaat, beëindigt het grillproces en schakelt het uit.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal voor het schoonmaken (en na het grillen) de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING! Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg de bakplaten van het apparaat niet met scherpe, schurende doeken of sponzen af, omdat dit de bakplaten kan beschadigen.

2. Maak bakplaten van de grill eerst schoon met keukenrol. Demonteer vervolgens de kookplaten van het apparaat met behulp van de knoppen (4) en was ze in warm water met afwasmiddel, spoel ze vervolgens grondig af en droog ze af.
3. De kookplaten zijn identiek en kunnen met elkaar worden verwisseld. Wanneer u de borden in het apparaat monteert, lijnt u ze zo uit dat de twee lipjes op het bord de twee sleuven van het apparaat raken en drukt u vervolgens op de plaat totdat de vergrendeling werkt.
4. Het oppervlak waar bakplaten in het apparaat zijn gemonteerd, kan met een keukenrol worden afgeveegd.
5. Was het vetreservoir in warm water met een mild schoonmaakmiddel, spoel het vervolgens af en droog het af en installeer het op zijn plaats.
6. Reinig de buitenkant van de grill met een vochtige doek en veeg deze droog.
7. De kookplaten (3) en het vetreservoir (10) kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

WAARSCHUWING! Zorg er bij het reinigen van de kookplaten voor dat er geen vocht onder de kookplaten komt. Als u dit wel doet, kan het apparaat beschadigd raken en bestaat het risico op een elektrische schok.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Lengte van de netwerkkabel: 0,8 m



OPGELET! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

*Deze handleiding is machinaal vertaald.
Lees in geval van twijfel de Engelstalige versie.*

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach!
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.

- ▶ Podczas opiekania nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Przy otwieraniu urządzenia podczas opiekania należy uważać na wydobywające się gorące opary po bokach płyt grzejnych!
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu regulacji.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzewać się do wysokich temperatur.**

- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.

- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|---|
| 1. Podstawa grilla | 6. Suwak blokady pokrywy górnej z regulacją wysokości 1–5 |
| 2. Pokrywa górna grilla | 7. Uchwyt pokrywy górnej |
| 3. Płyty grzejne | 8. Panel sterujący |
| 4. Przyciski zwalniające płyty grzejne | 9. Rynienka odpływowa tłuszczu |
| 5. Suwak blokady rozkładania grilla do pozycji otwartej | 10. Pojemnik na tłuszcz |

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|---|---|
| a. Przycisk ON/OFF | e. Przycisk czasu pracy z wyświetlaczem TIMER |
| b. Przycisk OK (start/stop/pauza) | f. Lampka podłączenia do sieci POWER |
| c. Regulacja temperatury (140 – 230°C co 5°C) oraz czasu pracy (10 sek. – 30 min. co 10 sek.) | g. Lampka gotowości do pracy READY |
| d. Przycisk temperatury z wyświetlaczem TEMP | h. Lampki stopnia wysmażenia produktu RARE, MEDIUM, WELL DONE |
| | i. Pięć programów automatycznych |

OPIS PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

Program	RARE		MEDIUM		WELL DONE	
	Temperatura (°C)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Czas (minuty)
Stek	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Kurczak	-	-	220	4:00	220	5:00
Ryba	-	-	200	4:30	200	6:00
Tost	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

W zależności od potrzeb, rodzaju smażonej żywności, jej wielkości i ilości, grilla można użyć w dwóch konfiguracjach:

- z płytami zamkniętymi – dokładne smażenie z dwóch stron jednocześnie, proces grillowania przebiega w ściśle kontrolowany sposób, krótki czas smażenia, żywność zostaje opieczona w niemal identycznym stopniu z obu stron.
- z płytami otwartymi – grillowanie najbardziej zbliżone do naturalnego na wolnym ogniu, jednocześnie dwukrotnie zwiększa się powierzchnia grilla.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń z urządzenia wszelkie torby, etykiety, wypełniacze i blokady transportowe.
2. Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
3. Otwórz pokrywę górną (2) przesuwając uprzednio suwak blokady pokryw górną (6). Blokada otwarcia pokryw górną następuje po przesunięciu suwaka w kierunku uchwytu pokryw (7).
4. Za pomocą przycisków (4) zdemontuj płyty grzejne w celu umycia.

UWAGA! Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez poprawnie zamontowanych płyt grzejnych.

5. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla (3) oraz pojemnik na tłuszcz (10), a następnie wytrzyj do sucha.
6. Umieść pojemnik na tłuszcz z powrotem na swoim miejscu. Płyty grzejne są identyczne i mogą być zamieniane między sobą. Montując płyty w urządzeniu dopasuj je tak aby dwa wypusty w płycie trafiły w dwa gniazda urządzenia, a następnie dociśnij płytę do zadziałania zatrzasku.
7. Dokonaj operacji wygrzania płyt przed rozpoczęciem eksploatacji grilla. W tym celu ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni, podłącz je do sieci i uruchom proces grzania w temperaturze 230°C przez 10 minut. Dokładny opis obsługi panelu sterowania, ustawiania temperatury i czasu znajdziesz w rozdziałach „UŻYCIIE GRILLA...”. Po zakończeniu procesu wyłącz urządzenie, odłącz od sieci zasilającej i odczekaj aż całkowicie ostygnie. Wygrzewaniu płyt może towarzyszyć lekkie dymienie i nieprzyjemny zapach, które ustąpią w dalszym ciągu eksploatacji.
8. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla, a następnie wytrzyj do sucha.

UŻYCIIE GRILLA PRZY PŁYTACH ZAMKNIĘTYCH

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche, a w pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja powietrza.

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
2. Sprawdź czy pod rynienką odpływową tłuszczu (9) znajduje się pojemnik na tłuszcz (10).

UWAGA! Pokrywą górną (2) podnoś tylko i wyłącznie korzystając z uchwytu (7).

3. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw, a następnie zamknij pokrywę górną.
4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej – podłączenie sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym, a panel sterujący zaświeci się i zgaśnie. Uruchom urządzenie przyciskiem ON/OFF (a).

UWAGA! Urządzenie po 60 minutach bezczynności przejdzie w stan uśpienia. Aby uruchomić ponownie naciśnij przycisk ON/OFF (a).

1. Aby wybrać tryb ręczny ustaw temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami przyciskiem TEMP (d) regulując temperaturę przyciskami (c). Następnie zatwierdź przyciskiem OK (b) – rozpocznie się proces wstępnego podgrzania płyt grzejnych.
2. Po osiągnięciu zadanej temperatury zaświeci się lampka kontrolna READY (g) oraz urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, informujące o gotowości do pracy.
3. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzejnej, a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do żywności. Jeżeli grillowana żywność ma delikatną strukturę to zablokuj pokrywę górną (2) w pozycji niedomkniętej poprzez wcześniejsze przesunięcie suwaka (6) w pozycję 1-5. Następnie przyciskiem czasu pracy TIMER (e) ustaw preferowany czas grillowania przyciskami (c). Rozpocznij proces grillowania przyciskiem OK (b) – zadany czas rozpocznie odliczanie. W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp.
4. Po upływie zadanego czasu, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, zakończy proces grillowania i wyłączy się.
5. W trakcie pracy urządzenia, w dowolnym momencie można dokonać korekty temperatury, czasu pracy oraz można wstrzymać lub zakończyć proces grillowania.

UWAGA! Płyty grzejne są gorące. Nie dotykaj płyt grzejnych grilla.

6. Przy otwieraniu i zamykaniu pokryw w celu skontrolowania stanu opiekanych potraw uważaj na wydostającą się z urządzenia parę będącą naturalnym efektem obróbki termicznej. W zależności od rezultatów i swoich kulinarnych gustów kontroluj czas grillowania.
7. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienką (9) do podstawionego pojemnika na tłuszcz (10). Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

UWAGA! Spływający do pojemnika tłuszcz jest gorący – uważaj, aby się nie oparzyć.

8. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypiec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych, gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
9. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
10. Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

UŻYCIE GRILLA PRZY PŁYTACH OTWARTYCH

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche, a w pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja powietrza.

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
2. Przesuń suwak blokady rozkładania grilla (5) i jednocześnie odchyl pokrywę górną (2) do tyłu urządzenia tak aby oparła się uchwytem (7) o blat. Płyty grzejne utworzą kąt 180° (rys. 1).



rys. 1

UWAGA! Podczas czynności rozkładania grilla urządzenie musi być całkowicie wystudzone.

3. Sprawdź czy pod rynienkami odpływowymi tłuszczu (9) znajduje się pojemnik na tłuszcz (10).
4. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej – podłączenie sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym, a panel sterujący zaświeci się i zgaśnie. Uruchom urządzenie przyciskiem ON/OFF (a).

UWAGA! Urządzenie po 60 minutach bezczynności przejdzie w stan uśpienia. Aby uruchomić ponownie naciśnij przycisk ON/OFF (a).

6. Aby wybrać tryb ręczny ustaw temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami przyciskiem TEMP (d) regulując temperaturę przyciskami (c). Następnie zatwierdź przyciskiem OK (b) – rozpocznie się proces wstępnego podgrzania płyt grzejnych.
7. Po osiągnięciu zadanej temperatury zaświeci się lampka kontrolna READY (g) oraz urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, informujące o gotowości do pracy.
8. Umieść produkty przewidziane do grillowania na obu płytach grzejnych. Czas opiekania na grillu będzie uzależniony od rodzaju grillowanych produktów. Okresowo przekładaj żywność na drugą stronę w celu równomiernego jej usmażenia. W zależności od rezultatów i od gustów kulinarnych kontroluj czas grillowania.
9. Następnie przyciskiem czasu pracy TIMER (e) ustaw preferowany czas grillowania przyciskami (c). Rozpocznij proces grillowania przyciskiem OK (b) – zadany czas rozpocznie odliczanie. W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp.
10. Po upływie zadanego czasu, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, zakończy proces grillowania i wyłączy się.
11. W trakcie pracy urządzenia, w dowolnym momencie można dokonać korekty temperatury, czasu pracy oraz można wstrzymać lub zakończyć proces grillowania.
12. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienkami (9) do podstawionego pojemnika na tłuszcz (10). Na bieżąco opróżniaj pojemniki ze zgromadzonego tłuszczu.

UWAGA! Spływający do pojemnika tłuszcz jest gorący – uważaj, aby się nie oparzyć.

13. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypiec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych, gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
14. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
15. Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

UWAGA! Po zakończonej pracy grilla z płytami w pozycji otwartej nie wolno zamykać pokrywy do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia. Ryzyko poparzenia !

UŻYCIIE GRILLA Z AUTOMATYCZNYMI PROGRAMAMI

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche, a w pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja powietrza.

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
2. Upewnij się, że w urządzeniu zamontowany jest pojemnik na tłuszcz (10).

UWAGA! Pokrywę górną podnoś tylko i wyłącznie korzystając z uchwyty (1).

3. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw, a następnie zamknij pokrywę górną.
4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej – podłączenie sygnalizowane jest krótkim sygnałem dźwiękowym, a panel sterujący zaświeci się i zgaśnie. Uruchom urządzenie przyciskiem ON/OFF (a).
5. Z dostępnych pięciu programów automatycznych (i) wybierz odpowiedni program naciskając przycisk dla produktu jaki chcesz grillować. Zatwierdź wybór przyciskiem OK (b). Rozpocznie się proces rozgrzewania płyt grzejnych.
6. Po osiągnięciu zadanej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o gotowości do pracy.

UWAGA! Płyty grzejne są gorące. Nie dotykaj płyt grzejnych grilla.

7. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzejnej, a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do żywności.

8. W programach automatycznych (i) możesz wybrać jeden z trzech dostępnych stopni grilowania RARE, MEDIUM, WELL DONE przyciskami regulacji czasu pracy (c), następnie zatwierdź przyciskiem OK (b) – zadany czas rozpocznie odliczanie.
9. Po upływie zadanego czasu, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, zakończy proces grilowania i wyłączy się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu grilowania) wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

UWAGA! Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wycieraj płyt ostrymi, ścierającymi zmywakami lub gąbkami, ponieważ możesz w ten sposób zniszczyć płyty grzejne.

2. Płyty grzejne grilla oczyść wstępnie z tłuszczu papierowym ręcznikiem. Następnie zdemontuj płyty grzejne z urządzenia przyciskami (4) i umyj je w ciepłej wodzie z detergentem po czym dokładnie opłucz i osusz.
3. Płyty grzejne są identyczne i mogą być zamieniane między sobą. Montując płyty w urządzeniu dopasuj je tak aby dwa wypusty w płycie trafiły w dwa gniazda urządzenia, a następnie dociśnij płytę do zadziałania zatrzasku.
4. Powierzchnię gdzie montowane są płyty grzejne wewnątrz urządzenia możesz przetrzeć papierowym ręcznikiem.
5. Pojemnik na tłuszcz umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wypłucz go i osusz oraz zamontuj na swoim miejscu.
6. Zewnętrzną powierzchnię grilla czyść wilgotną ściereczką po czym wytrzyj do sucha.
7. Płyty grzejne (3) oraz pojemnik na tłuszcz (10) możesz myć w zmywarce do naczyń.

UWAGA! Podczas czyszczenia płyt grzejnych nie dopuść do sytuacji, aby wilgoć dostała się pod płyty grzejne. Grozi to uszkodzeniem urządzenia oraz stwarza ryzyko porażeniem prądem elektrycznym.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,8 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych!

AKCESORIA

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- ▶ Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- ▶ Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- ▶ Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- ▶ Nu scufundați aparatul, cablul și fișa în apă sau în alte lichide!
- ▶ Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent atunci când nu utilizați aparatul.
- ▶ Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- ▶ Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- ▶ Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- ▶ Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- ▶ Nu așezați aparatul în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz, a arzătoarelor, cuptoarelor etc.

- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului în timpul prăjirii. Utilizați numai mânerul prevăzut pentru deschidere.
- Înainte de curățare, scoateți mai întâi aparatul din priza de curent și așteptați până când acesta se răcește complet.
- Când deschideți aparatul în timpul prăjirii, aveți grijă la vaporii fierbinți care ies din părțile laterale ale plăcilor fierbinți!
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.
- Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii nesupravegheați nu trebuie să se ocupe de curățare/întreținere.
- Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.

- Echipamentul nu este destinat pentru a funcționa folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de reglare de la distanță.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

►  **ATENȚIE! Suprafață fierbinte! Simbolul de pe aparat indică faptul că componentele acestuia se pot încălzi în timpul funcționării.**

- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.
- Nu așezați aparatul lângă materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fețe de masă și altele, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**

AVERTIZARE! Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Aveți grijă deosebită.

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Baza grătarului
2. Capacul superior al grătarului
3. Plăci de gătit
4. Butoane de eliberare a plăcii de încălzire
5. Glisieră de blocare pentru blocarea grătarului în poziția deschis
6. Capacul superior de blocare a capacului glisant cu reglarea înălțimii 1-5
7. Mănerul capacului superior
8. Panou de control
9. Canal de scurgere a grăsimilor
10. Recipient de unsoare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- a. Butonul ON/OFF
- b. Butonul OK (start/stop/pause)
- c. Temperatură reglabilă (140-230°C în trepte de 5°C) și timp de funcționare (10 s-30 min. în trepte de 10 s.).
- d. Buton de temperatură cu afișaj TEMP
- e. Buton de timp cu afișaj TIMER
- f. Lampă de conectare POWER
- g. Lampă READY
- h. RARE, MEDIUM, WELL DONE produs lumini de scenă
- i. Cinci programe automate

DESCRIEREA PROGRAMELOR AUTOMATE

Program	RARE		MEDIU		BINE FĂCUT	
	Temperatura (°C)	Timp (minute)	Temperatura (°C)	Timp (minute)	Temperatura (°C)	Timp (minute)
Friptură	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Pui	-	-	220	4:00	220	5:00
Pește	-	-	200	4:30	200	6:00
Toast	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

În funcție de nevoile dumneavoastră, de tipul de alimente care urmează să fie prăjite, de mărimea și cantitatea acestora, grătarul poate fi utilizat în două configurații:

- cu plăci închise - prăjire temeinică pe două părți în același timp, procesul de prăjire este strict controlat, timpul de prăjire este scurt, alimentele sunt gătite la un grad aproape identic pe ambele părți.
- cu plăci deschise - grătarul se apropie cel mai mult de focul natural deschis, dublând în același timp suprafața grătarului.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați unitatea din cutie, scoateți din ea toate pungile, etichetele, încărcăturile și dispozitivele de blocare pentru transport.
2. Verificați dacă parametrii de putere de pe plăcuța de fabricație a dispozitivului corespund parametrilor rețelei dumneavoastră de alimentare.
3. Deschideți capacul superior (2), deplasând mai întâi glisiera de blocare a capacului superior (6). Capacul superior este blocat în poziție deschisă atunci când glisorul este deplasat spre mânerul capacului (7).
4. Cu ajutorul butoanelor (4), scoateți plăcile de gătit pentru spălare.

ATENȚIE! Nu puneți niciodată în funcțiune aparatul fără ca plăcile de încălzire să fie instalate corect.

5. Ștergeți bine plăcile de încălzire a grătarului (3) și recipientul de grăsime (10) cu o cârpă umedă, apoi uscați-le.
6. Așezați recipientul de grăsime la loc. Plăcile de gătit sunt identice și pot fi schimbate între ele. Atunci când introduceți plăcile în unitate, potriviți-le astfel încât cele două file de pe placă să se potrivească cu cele două fante din unitate, apoi apăsați placa în jos până când se blochează.
7. Efectuați o operațiune de încălzire a farfuriilor înainte de a utiliza grătarul. Pentru a face acest lucru, așezați aparatul pe o suprafață tare, uscată, orizontală și plană, conectați-l la rețeaua electrică și începeți procesul de încălzire la 230°C timp de 10 minute. Veți găsi o descriere detaliată a funcționării panoului de comandă, a setărilor de temperatură și de timp în secțiunile „UTILIZAREA GRILULUI...”. Când procesul este finalizat, opriți aparatul, scoateți-l din priză și așteptați să se răcească complet. Încălzirea farfuriilor poate fi însoțită de un fum ușor și de un miros neplăcut, care va dispărea odată cu utilizarea ulterioară.
8. Ștergeți din nou plăcile de grătar cu o cârpă umedă și apoi uscați-le.

UTILIZAREA GRĂTARULUI PE PLĂCI ÎNCHISE

ATENȚIE! Înainte de punerea în funcțiune, asigurați-vă că unitatea este complet uscată și că încăperea este ventilată.

1. Așezați aparatul pe o suprafață tare, uscată, orizontală și plană.
2. Verificați dacă sub jgheabul de scurgere a grăsimii (9) se află un recipient pentru grăsime (10).

ATENȚIE! Ridicați capacul superior(2) numai cu ajutorul mânerului(7).

3. Ungeți plăcile de gătit (3) cu grăsimea alimentară destinată prăjirii alimentelor, apoi închideți capacul superior.
4. Conectați aparatul la rețeaua electrică - conectarea este semnalată printr-un semnal sonor, iar panoul de control se aprinde și se stinge. Porniți aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF (a).

ATENȚIE! Dispozitivul va intra în stare de repaus după 60 minute de inactivitate. Pentru a porni din nou, nu apăsați butonul ON/OFF (a).

5. Pentru a selecta modul manual, setați temperatura în funcție de preferințele dvs. cu ajutorul butonului TEMP (d), reglând temperatura cu ajutorul butoanelor (c). Apoi confirmați cu OK (b) - va începe procesul de preîncălzire a plătelor.
6. Când se atinge temperatura setată, indicatorul luminos READY (g) se va aprinde și aparatul va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că este gata de funcționare.
7. Deschideți capacul grătarului, așezați produsele pe placa de încălzire inferioară, apoi închideți capacul și apăsați foarte ușor pe alimente. Dacă alimentele care urmează să fie preparate la

grătar au o textură delicată, blocați capacul superior (2) în poziția de neînchidere, mutând mai întâi glisorul (6) în poziția 1-5. Apoi utilizați butonul TIMER (e) pentru a seta timpul de prăjire preferat cu ajutorul butoanelor (c). Porniți procesul de prăjire cu butonul OK (b) - timpul setat va începe numărătoarea inversă. Carnea, peștele, frigarurile, legumele etc. pot fi gătite în aparat.

8. Când timpul setat s-a scurs, aparatul va emite un semnal sonor, termină grătarul și se oprește.
9. În timp ce aparatul este în funcțiune, se pot face ajustări ale temperaturii, ale timpului de funcționare, iar procesul de prăjire poate fi întrerupt sau oprit în orice moment.

ATENȚIE! Plăcile de încălzire sunt fierbinți. Nu atingeți plăcile fierbinți ale grătarului.

10. Atunci când deschideți și închideți capacul pentru a verifica starea alimentelor gătite, aveți grijă la aburul care iese din aparat ca rezultat natural al tratamentului termic. În funcție de rezultate și de gusturile dumneavoastră culinare, controlați timpul de prăjire.
11. Grăsimea topită din alimente se va scurge printr-un jgheab (9) în recipientul de grăsime prevăzut (10). Goliți-l de grăsimea acumulată în mod constant.

ATENȚIE! Grăsimea care curge în recipient este fierbinte - aveți grijă să nu vă ardeți.

12. Scoateți alimentele de pe grătar cu clești speciali sau cu tacâmuri de lemn. Nu folosiți tacâmuri de metal, deoarece acestea pot zgâria plăcile fierbinți ale grătarului.
13. Așezați următoarele produse care urmează să fie prăjite în aparat. Dacă ați terminat cu grătarul, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
14. Lăsați aparatul să se răcească complet și apoi curățați-l conform instrucțiunilor din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

UTILIZAREA GRĂTARULUI PE PLĂCI DESCHISE

ATENȚIE! Înainte de punerea în funcțiune, asigurați-vă că unitatea este complet uscată și că încăperea este ventilată.

1. Așezați aparatul pe o suprafață tare, uscată, orizontală și plană.
2. Deplasați glisiera de blocare a desfășurării grătarului (5) și, în același timp, înclinați capacul superior (2) spre partea din spate a aparatului, astfel încât să se sprijine cu mânerul (7) pe blatul de lucru. Plăcile de încălzire vor forma un unghi de 180° (figura 1).



figura 1

ATENȚIE! Aparatul trebuie să fie complet răcit în timpul operațiunii de desfășurare a grătarului.

3. Verificați dacă sub jgheaburile de scurgere a grăsimii (9) se află un recipient de grăsime (10).
4. Ungeți plăcile de gătit (3) cu grăsime alimentară destinată prăjirii alimentelor.
5. Conectați aparatul la rețeaua electrică - conectarea este semnalată printr-un semnal sonor, iar panoul de control se aprinde și se stinge. Porniți aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF (a).

ATENȚIE! Dispozitivul va intra în stare de repaus după 60 minute de inactivitate. Pentru a porni din nou, nu apăsați butonul ON/OFF (a).

6. Pentru a selecta modul manual, setați temperatura în funcție de preferințele dvs. cu ajutorul butonului TEMP (d), reglând temperatura cu ajutorul butoanelor (c). Apoi confirmați cu OK (b) - va începe procesul de preîncălzire a plitelor.
7. Când se atinge temperatura setată, indicatorul luminos READY (g) se va aprinde și aparatul va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că este gata de funcționare.

8. Așezați produsele care urmează să fie prăjite pe ambele plăci de gătit. Timpul de prăjire pe grătar va depinde de tipul de mâncare care se prăjește. Întoarceți periodic mâncarea pe partea cealaltă pentru a o prăji uniform. În funcție de rezultate și de gusturile dumneavoastră culinare, controlați timpul de prăjire.
9. Apoi utilizați butonul TIMER (e) pentru a seta timpul de prăjire preferat cu ajutorul butoanelor (c). Porniți procesul de prăjire cu butonul OK (b) - timpul setat va începe numărătoarea inversă. Carnea, peștele, frigăruile, legumele etc. pot fi gătite în aparat.
10. Când timpul setat s-a scurs, aparatul va emite un semnal sonor, termină grătarul și se oprește.
11. În timp ce aparatul este în funcțiune, se pot face ajustări ale temperaturii, ale timpului de funcționare, iar procesul de prăjire poate fi întrerupt sau oprit în orice moment.
12. Grăsimea topită din alimente se va scurge prin jgheburile (9) în recipientul de grăsime (10) prevăzut în acest scop. Goliți în mod regulat recipientele de grăsimea acumulată.

ATENȚIE! Grăsimea care curge în recipient este fierbinte - aveți grijă să nu vă ardeți.

13. Scoateți alimentele de pe grătar cu clești speciali sau cu tacâmuri de lemn. Nu folosiți tacâmuri de metal, deoarece acestea pot zgâria plăcile fierbinți ale grătarului.
14. Așezați următoarele produse care urmează să fie prăjite în aparat. Dacă ați terminat cu grătarul, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
15. Lăsați aparatul să se răcească complet și apoi curățați-l conform instrucțiunilor din secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

ATENȚIE! Atunci când grătarul este terminat cu plăcile în poziție deschisă, nu închideți capacul până când unitatea nu se răcește complet. Risc de arsuri !

UTILIZAREA GRĂTARULUI CU PROGRAME AUTOMATE

ATENȚIE! Înainte de punerea în funcțiune, asigurați-vă că unitatea este complet uscată și că încăperea este ventilată.

1. Așezați aparatul pe o suprafață tare, uscată, orizontală și plană.
2. Asigurați-vă că recipientul de grăsime (10) este montat pe aparat.

ATENȚIE! Ridicați capacul superior numai cu ajutorul mânerului (1).

3. Ungeți plăcile de gătit (3) cu grăsimea alimentară destinată prăjirii alimentelor, apoi închideți capacul superior.
4. Conectați aparatul la rețeaua electrică - conectarea este semnalată printr-un semnal sonor scurt, iar panoul de control se aprinde și se stinge. Porniți aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF (a).
5. Dintre cele cinci programe automate disponibile (i), selectați programul corespunzător, apăsând butonul pentru produsul pe care doriți să îl gătiți. Confirmați selecția cu butonul OK (b). Va începe procesul de încălzire a plăcilor de gătit.
6. Când se atinge temperatura setată, se va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că este gata de funcționare.

ATENȚIE! Plăcile de încălzire sunt fierbinți. Nu atingeți plăcile fierbinți ale grătarului.

7. Deschideți capacul grătarului, așezați produsele pe placa de încălzire inferioară, apoi închideți capacul și apăsați foarte ușor pe alimente.
8. În programele automate (i), puteți selecta una dintre cele trei trepte de grătar disponibile RARE, MEDIE, BINE PREPARAT cu ajutorul butoanelor de control al temporizatorului (c), apoi confirmați cu OK (b) - timpul setat începe numărătoarea inversă.
9. Când timpul setat s-a scurs, aparatul va emite un semnal sonor, termină grătarul și se oprește.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul din priză de curent și așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a curăța (și când ați terminat grătarul).

ATENȚIE! Nu scufundați dispozitivul în apă sau în alte lichide. Nu curățați plăcile cu bureți sau scrumiere ascuțite și abrazive, deoarece acestea pot deteriora plăcile de gătit.

2. Curățați în prealabil plăcile de gătit de grăsime cu un prosop de hârtie. Apoi scoateți plăcile de încălzire din aparat cu ajutorul butoanelor (4) și spălați-le în apă caldă cu detergent, după care clătiți-le bine și uscați-le.
3. Plăcile de gătit sunt identice și pot fi schimbate între ele. Atunci când introduceți plăcile în unitate, potriviți-le astfel încât cele două file de pe placă să se potrivească cu cele două fante din unitate, apoi apăsați placa în jos până când se blochează.
4. Puteți șterge suprafața pe care sunt montate plăcile de încălzire în interiorul aparatului cu un prosop de hârtie.
5. Spălați recipientul de grăsime în apă caldă cu un detergent ușor, apoi clătiți-l, uscați-l și montați-l la locul lui.
6. Curățați suprafața exterioară a grătarului cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-o.
7. Puteți spăla plăcile de încălzire (3) și recipientul de grăsime (10) în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! Atunci când curățați plitele, nu lăsați umezeala să pătrundă sub ele. În acest fel, riscați să deteriorați aparatul și există riscul de electrocutare.

DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Lungimea cablului de alimentare: 0,8 m



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice!

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeurilor de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости!
- ▶ Не оставляйте устройство без надзора во время работы.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка - в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Употребление аксессуаров, которые не были рекомендованы изготовителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к повреждениям тела.

- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Не вешайте провода электрического питания на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- Нельзя ставить устройство вблизи электрических и газовых плит, горелок, духовок и т.п.
- Во время обжаривания не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства для открывания необходимо применять только захват, предназначенный для этих целей.
- Перед тем, как начать чистку устройства, необходимо сначала вынуть штепсельную вилку из розетки электросети и подождать, пока устройство полностью не остынет.
- При открытии устройства во время запекания необходимо обращать особое внимание на выходящий горячий пар из-под нагревательных плиток!
- Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктирова-

ны относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Уборка и обслуживание должны проводиться детьми только в возрасте не менее 8 лет и под присмотром. Дети без присмотра не должны заниматься уборкой/обслуживанием.

- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Дети не должны играть с устройством.
- ▶ Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с применением внешних временных выключателей или отдельной системы регулировки.
- ▶ Очистку прибора, особенно его частей, находящихся в непосредственном контакте с пищей, следует проводить перед первым использованием, сразу после использования или если прибор не использовался в течение длительного времени - процедура описана в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

- ▶  **Внимание! Горячая поверхность! Символ на приборе указывает на то, что его компоненты могут нагреваться во время работы.**

- Д Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.
- Д Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- Д Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие, это может привести к возгоранию.
- Д Не вытаскивайте вилку из розетки питания за шнур.
- Д Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- Д Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- Д **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- Д **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|---|
| 1. Основание для гриля | 6. Регулируемый по высоте кронштейн блокировки верхней крышки 1-5 |
| 2. Верхняя крышка гриля | 7. Держатель верхней крышки |
| 3. Плитой | 8. Панель управления |
| 4. Кнопки разблокировки конфорки | 9. Желоб для слива жира |
| 5. Ползунок блокировки раскладывания гриля в открытое положение | 10. Контейнер для смазки |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|--|---|
| a. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ | e. Кнопка времени работы с дисплеем
TIMER |
| b. Кнопка ОК (старт/стоп/пауза) | f. Индикатор подключения к сети POWER |
| c. Регулируемая температура (140-230°C
с шагом 5°C) и время работы (10 с.-30
мин. с шагом 10 с.) | g. Готовый свет |
| d. Кнопка температуры с дисплеем TEMP | h. Коричневые огни для RARE, MEDIUM,
WELL DONE |
| | i. Пять автоматических программ |

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Программа	RARE		ТЕРПИМАЯ		ПРЕКРАСНО	
	Температура (°C)	Время (минуты)	Температура (°C)	Время (минуты)	Температура (°C)	Время (минуты)
Бифштекс	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Курица	-	-	220	4:00	220	5:00
Рыба	-	-	200	4:30	200	6:00
Тост	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Гамбургер	220	3:00	220	4:30	220	6:00

В зависимости от ваших потребностей, вида жареной пищи, ее размера и количества, гриль может использоваться в двух конфигурациях:

- с закрытыми тарелками – тщательная обжарка с обеих сторон одновременно, процесс приготовления на гриле осуществляется строго контролируемым образом, короткое время жарки, пища поджаривается практически в одинаковой степени с обеих сторон.
- с открытыми плитами – гриль максимально приближен к натуральному на медленном огне, при этом площадь гриля увеличивается вдвое.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките устройство из картонной коробки, удалите с устройства все пакеты, этикетки, наполнители и транспортировочные замки.
2. Убедитесь, что параметры мощности на заводской табличке устройства соответствуют параметрам Вашей электросети.
3. Откройте верхнюю крышку (2), предварительно сдвинув ползунок блокировки верхней крышки (6). Верхняя крышка блокируется при перемещении ползунка по направлению к держателю крышки (7).
4. Кнопками (4) разобрать конфорки для мытья.

ВНИМАНИЕ! Никогда не запускайте прибор, если конфорки не установлены правильно.

5. Тщательно протрите конфорки гриля рекламойатр ткань (3) и контейнер для смазки (10), а затем вытереть насухо.

6. Установите емкость для смазки на место. Варочные поверхности идентичны и могут быть взаимозаменяемы друг с другом. При монтаже плат в устройство выровняйте их так, чтобы два выступа на плате попали в два слота устройства, а затем нажмите на пластину до тех пор, пока не сработает защелка.
7. Перед началом работы гриля выполните операцию нагрева плит. Для этого поставьте прибор на твердую, сухую, горизонтальную и ровную поверхность, подключите его к сети и запустите процесс нагрева при температуре 230°C в течение 10 минут. Подробное описание того, как работать с панелью управления, устанавливать температуру и время, можно найти в главах «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ...». Когда процесс завершится, выключите устройство, отключите его от сети и подождите, пока оно полностью остынет. Нагрев досок может сопровождаться легким дымлением и неприятным запахом, который исчезнет в процессе эксплуатации.
8. Снова протрите конфорки гриля влажной тканью, затем вытрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С ЗАКРЫТЫМИ ПЛАСТИНАМИ

ВНИМАНИЕ! Перед эксплуатацией убедитесь, что прибор полностью сухой и что в помещении предусмотрена вентиляция.

1. Установите устройство на сухой, ровной и устойчивой поверхности.
2. Проверьте, нет ли жира под сливным желобом (9) есть емкость для смазки (10).

ВНИМАНИЕ! Верхняя крышка (2) Поднимайте только с помощью ручки (7).

3. Смажьте варочные панели (3) с кулинарным жиром, предназначенным для жарки продуктов, затем закройте верхнюю крышку.
4. Подключите устройство к электросети — о подключении сигнализирует звуковой сигнал, а панель управления загорится и погаснет. Запустите устройство кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ (а).

ВНИМАНИЕ! Устройство перейдет в спящий режим через 60 минут бездействия. Перезапускные нажимайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (а).

5. Чтобы выбрать ручной режим, установите температуру по своему усмотрению с помощью кнопки TEMP (d) и отрегулируйте температуру с помощью кнопок (c). Затем подтвердите кнопкой ОК (b) — начнется процесс предварительного нагрева варочных панелей.
6. При достижении заданной температуры загорится индикатор READY (g) и устройство будет издавать звуковые сигналы, информирующие о том, что оно готово к работе.
7. Откройте крышку гриля, поместите продукты на нижнюю конфорку, затем закройте крышку и очень осторожно прижмите ее к продуктам. Если блюдо, приготовленное на гриле, имеет нежную структуру, зафиксируйте верхнюю крышку (2) в незакрытом положении, переместив ползунок (6) в положение 1-5. Затем с помощью кнопки времени работы ТАЙМЕР (e) установите желаемое время приготовления на гриле с помощью кнопок (c). Запустите процесс приготовления на гриле кнопкой ОК (b) — начнется обратный отсчет заданного времени. Устройство можно использовать для приготовления мяса, рыбы, шашлыка, овощей и т.д.
8. По истечении установленного времени прибор издаст звуковой сигнал, завершит процесс приготовления на гриле и выключится.
9. Во время работы устройства вы можете регулировать температуру, время работы и в любой момент приостановить или закончить процесс приготовления на гриле.

ВНИМАНИЕ! Конфорки горячие. Не прикасайтесь к конфоркам гриля.

10. Открывая и закрывая крышку, чтобы проверить состояние поджариваемых продуктов, следите за тем, чтобы из прибора не выходил пар, который является естественным результатом термической обработки. В зависимости от результатов и ваших кулинарных вкусов контролируйте время приготовления на гриле.
11. Топленный жир из пищи будет стекать в желоб (9) в прилагаемый контейнер для смазки(10). Опорожняйте его от накопленного жира на постоянной основе.

ВНИМАНИЕ! Жир, стекающий в контейнер, горячий – будьте осторожны, чтобы не обжечься.

12. Удалите приготовленные на гриле продукты специальными щипцами или деревянными столовыми приборами. Не используйте металлические столовые приборы, так как они могут поцарапать конфорки гриля.
13. Поместите в прибор больше продуктов для гриля. Если вы заканчиваете работу с грилем, отключите прибор от сети.
14. Дайте прибору полностью остыть, затем очистите его в соответствии с инструкциями в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С ОТКРЫТЫМИ ТАРЕЛКАМИ

ВНИМАНИЕ! Перед эксплуатацией убедитесь, что прибор полностью сухой и что в помещении предусмотрена вентиляция.

1. Установите устройство на сухой, ровной и устойчивой поверхности.
2. Сдвиньте ползунок блокировки гриля (5) и одновременно наклоните верхнюю крышку (2) к задней части устройства так, чтобы оно упиралось в ручку (7) против прилавка. Конфорки образуют угол 180° (рис. 1).



рис. 1

ВНИМАНИЕ! При раскладывании гриля прибор необходимо полностью охладить.

3. Проверьте, нет ли жира под желобами (9) есть емкость для смазки (10).
4. Смажьте варочные панели (3) Пищевой жир, предназначенный для жарки пищи.
5. Подключите устройство к электросети – о подключении сигнализирует звуковой сигнал, а панель управления загорится и погаснет. Запустите устройство кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ (а).

ВНИМАНИЕ! Устройство перейдет в спящий режим через 60 минут бездействия. Перезапускне нажимайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (а).

6. Чтобы выбрать ручной режим, установите температуру по своему усмотрению с помощью кнопки TEMP (d) и отрегулируйте температуру с помощью кнопок (с). Затем подтвердите кнопкой ОК (b) – начнется процесс предварительного нагрева варочных панелей.
7. При достижении заданной температуры загорится индикатор READY (g) и устройство будет издавать звуковые сигналы, информирующие о том, что оно готово к работе.
8. Поместите продукты, предназначенные для гриля, на обе конфорки. Время приготовления на гриле будет зависеть от типа продуктов, которые готовятся на гриле. Периодически перекладывайте продукты на другую сторону, чтобы они равномерно прожарились. В зависимости от результатов и ваших кулинарных вкусов контролируйте время приготовления на гриле.

9. Затем с помощью кнопки времени работы ТАЙМЕР (е) установите желаемое время приготовления на гриле с помощью кнопок (с). Запустите процесс приготовления на гриле кнопкой ОК (b) — начнется обратный отсчет заданного времени. Устройство можно использовать для приготовления мяса, рыбы, шашлыка, овощей и т.д.
10. По истечении установленного времени прибор издаст звуковой сигнал, завершит процесс приготовления на гриле и выключится.
11. Во время работы устройства вы можете регулировать температуру, время работы и в любой момент приостановить или закончить процесс приготовления на гриле.
12. Топленый жир из пищи будет стекать по желобам (9) в предусмотренный контейнер для жира (10). Опорожняйте емкости от накопленного жира на постоянной основе.

ВНИМАНИЕ! Жир, стекающий в контейнер, горячий — будьте осторожны, чтобы не обжечься.

13. Удалите приготовленные на гриле продукты специальными щипцами или деревянными столовыми приборами. Не используйте металлические столовые приборы, так как они могут поцарапать конфорки гриля.
14. Поместите в прибор больше продуктов для гриля. Если вы заканчиваете работу с грилем, отключите прибор от сети.
15. Дайте прибору полностью остыть, затем очистите его в соответствии с инструкциями в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

ВНИМАНИЕ! После гриля с открытыми пластинами не закрывайте крышку, пока прибор полностью не остынет. Опасность ожогов!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С АВТОМАТИЧЕСКИМИ ПРОГРАММАМИ

ВНИМАНИЕ! Перед эксплуатацией убедитесь, что прибор полностью сухой и что в помещении предусмотрена вентиляция.

1. Установите устройство на сухой, ровной и устойчивой поверхности.
2. Убедитесь, что на приборе установлен контейнер для смазки (10).

ВНИМАНИЕ! Поднимайте верхнюю крышку только с помощью ручки (1).

3. Смажьте конфорки (3) пищевым жиром, предназначенным для жарки продуктов, затем закройте верхнюю крышку.
4. Подключите прибор к электросети — о подключении сигнализирует короткий звуковой сигнал, а панель управления загорится и погаснет. Запустите устройство кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ (а).
5. Из пяти доступных автоматических программ (i) выберите подходящую программу, нажав кнопку продукта, который вы хотите приготовить на гриле. Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК (b). Начнется процесс нагрева варочных панелей.
6. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал, указывающий на то, что устройство готово к работе.

ВНИМАНИЕ! Конфорки горячие. Не прикасайтесь к конфоркам гриля.

7. Откройте крышку гриля, поместите продукты на нижнюю конфорку, затем закройте крышку и очень осторожно прижмите ее к продуктам.
8. В автоматических программах (i) вы можете выбрать один из трех доступных уровней гриля RARE, MEDIUM, WELL DONE с помощью кнопок регулировки времени работы (с), затем подтвердить кнопкой ОК (b) - начнется обратный отсчет заданного времени.
9. По истечении установленного времени прибор издаст звуковой сигнал, завершит процесс приготовления на гриле и выключится.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

1. Перед началом очистки выньте вилку из электрической розетки и подождите, пока устройство полностью остынет.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Не протирайте варочные панели острыми абразивными губками или губками, так как это может повредить варочные панели.

2. Предварительно очистите конфорки гриля от жира бумажным полотенцем. Затем разберите варочные панели с прибора с помощью кнопок (4) и вымойте их в теплой воде с моющим средством, затем тщательно промойте и высушите.
3. Варочные поверхности идентичны и могут быть взаимозаменяемы друг с другом. При монтаже плат в устройство выравнивайте их так, чтобы два выступа на плате попали в два слота устройства, а затем нажмите на пластину до тех пор, пока не сработает защелка.
4. Протереть поверхность, на которой установлены варочные панели внутри устройства, можно папским полотенцем.
5. Вымойте контейнер для жира в теплой воде с мягким моющим средством, затем ополосните и высушите его и установите на место.
6. Очистите внешнюю поверхность гриля рекламной тканью и вытрите насухо.
7. Варочные панели (3) и контейнер для жира (10) можно мыть в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! При чистке варочных панелей не допускайте попадания влаги под варочные панели. Это может привести к повреждению прибора и поражению электрическим током.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Длина сетевого кабеля: 0,8 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право вводить технические изменения.

*Это руководство было подвергнуто машинному переводу.
В случае сомнений обратитесь к его англоязычной версии.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti!
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Keď zariadenie používate, neoponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr ap.

- ▶ Keď sa zariadenie používa, nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri otváraní používajte iba rúčku, ktorá je na to určená.
- ▶ Predtým, než zariadenie začnete čistiť, najprv vytiahnite zástrčku z el. zásuvky, a počkajte, kým zariadenie úplne vychladne.
- ▶ Keď zariadenie otvárate počas opekania, dávajte pozor na horúcu paru, ktorá uniká z boku varných platní!
- ▶ Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- ▶ Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Deti nesmú vykonávať upratovanie/údržbu bez dozoru.
- ▶ Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- ▶ Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému ovládania.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu - podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

■  **POZOR! Horúci povrch! Symbol na spotrebiči označuje, že jeho komponenty sa môžu počas prevádzky zahrievať.**

- Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič spustený.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusení!**

VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajúte náležitú opatrnosť.

POPIS ZARIADENIA

1. Základňa grila
2. Horná pokrievka grila
3. Varné platne
4. Tlačidlá na odblokovanie varných platní
5. Keď chcete gril rozložiť na otvorenú polohu, stlačte tlačidlo blokády.
6. Uzamykanie horného krytu s nastavným výškou 1-5
7. Rúčka hornej pokrievky
8. Ovládací panel
9. Odtokový žľab tuku
10. Nádobu na tuk

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- a. Tlačidlo ON/OFF
- b. Tlačidlo OK (spustenie/zastavenie/pauza)
- c. Nastaviteľná teplota (140-230 °C v krokoch po 5 °C) a prevádzkový čas (10 s-30 min. v krokoch po 10 s.).
- d. Tlačidlo teploty so zobrazením TEMP
- e. Tlačidlo času so zobrazením TIMER
- f. Kontrolka pripojenia POWER
- g. Lampa READY
- h. RARE, MEDIUM, WELL DONE produktové scénické osvetlenie
- i. Päť automatických programov

POPIS AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV

Program	RARE		MEDIUM		DOBRE VYKONANÉ	
	Teplota (°C)	Čas (v minútach)	Teplota (°C)	Čas (v minútach)	Teplota (°C)	Čas (v minútach)
Rezeň	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Kuracie mäso:	-	-	220	4:00	220	5:00
Ryby:	-	-	200	4:30	200	6:00
Pripitok	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Burger	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Podľa potreby, typu pripravovaných jedál, ich veľkosti a množstva, gril je možné použiť v dvoch konfiguráciách:

- so zatvorenými platňami – dôkladná tepelná úprava z oboch strán súčasne, proces grilovania prebieha úplne kontrolovaným spôsobom, príprava je krátka, jedlo je opečené prakticky v rovnakej miere z oboch strán
- s otvorenými platňami – grilovanie sa najviac podbá na grilovanie na otvorenom ohni a súčasne sa grilovacia plocha zväčší dvojnásobne

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte zo zariadenia všetky vrecká, etikety, výplne a prepravné poistky.
2. Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používanej elektrickej siete.
3. Otvorte hornú pokrievku (2) presúvaním posúvača poistky pokrievky (4) do polohy „OPEN“. Hornú pokrievku zablokuje presunutím posúvača na zatvorenú polohu – symbol zatvorenej zámky.
4. Pomocou tlačidiel (4) vyberte varné dosky na umývanie.

POZOR! Zariadenie nikdy nezapínajte, ak varné platne nie sú správne namontované.

5. Dôkladne poutierajte vlhkou handričkou varné platne grila (3) ako aj nádobu na tuk (7) a následne ich poutierajte dosucha.
6. Nádobu na tuk umiestnite späť na miesto. Varné platne sú rovnaké, preto ich môžete navzájom zamieňať. Pri montáži dosiek do jednotky ich nasadte tak, aby sa dva výstupky na doske dostali do dvoch otvorov v jednotke, a potom dosku zatlačte nadol, až kým nezapadne západka.
7. Predtým, než začnete na grile pripravovať jedlá, vyhrejte platne. Postavte zariadenie na tvrdý, suchý a rovný povrch, zapojte ho do siete a spustíte proces zahrievania oboch platní na teplotu 230 °C cca 10 min. Presný opis obsluhy ovládacieho panela, nastavenie teploty a času nájdete v kapitole „POUŽITIE GRILU“ Po skončení procesu, zariadenie vypnite, odpojte zo siete a počkajte kým úplne vychladne. Zahrievanie tanierov môže byť sprevádzané miernym dymom a neprijemným zápachom, ktorý ďalším používaním ustúpi.
8. Opäť varné platne grilu poutierajte vlhkou handričkou a následne poutierajte dosucha.

POUŽÍVANIE GRILU SO ZATVORENÝMI PLATŇAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché a či je v miestnosti zabezpečené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch.
2. Skontrolujte, či sa pod odtokovým žlabom na tuk (9) nachádza nádoba na tuk (10).

POZOR! Hornú pokrievku (2) zdvíhajte výhradne iba s za úchyt (5).

3. Varné platne (3) potrite olejom alebo tukom na vyprážanie, a následne zavrite hornú pokrievku.
4. Pripojte zariadenie k elektrickej sieti - pripojenie je signalizované pípnutím a ovládací panel sa rozsvieti a zhasne. Zariadenie spustíte tlačidlom ON/OFF (a).

POZOR! Zariadenie prejde do režimu spánku po 60 minútach nečinnosti. Pre opätovné spustenie stlačte tlačidlo ON/OFF (a).

5. Ak chcete zvoliť manuálny režim, nastavte teplotu podľa svojich preferencií pomocou tlačidla TEMP (d) a upravte teplotu pomocou tlačidiel (c). Potom potvrdte OK (b) - začne sa proces predhrievania varných dosiek.
6. Keď sa dosiahne nastavená teplota, rozsvieti sa kontrolka READY (g) a jednotka pípne, čím signalizuje, že je pripravená na prevádzku.
7. Otvorte pokrievku grilu, na dolnej varnej platni rozložte pripravované jedlo, a potom zatvorte pokrievku, pričom ňou jedlo veľmi jemne pritlačte. Ak má grilovaný pokrm jemnú štruktúru, zaistíte horné veko (2) v nezavretej polohe tak, že najprv posuniete posuvník (6) do polohy 1-5. Potom pomocou tlačidla TIMER (e) nastavte požadovaný čas grilovania pomocou tlačidiel (c). Proces grilovania spustíte tlačidlom OK (b) - nastavený čas sa začne odpočítavať. V zariadení môžete pripravovať mäso, ryby, šašliky, zeleninu ap.

8. Po uplynutí nastaveného času zariadenie vydá zvukový signál, dokončí grilovanie a vypne sa.
9. Počas prevádzky spotrebiča je možné upravovať teplotu, čas prevádzky a proces grilovania je možné kedykoľvek pozastaviť alebo ukončiť.

POZOR! Platne sú horúce. Nedotýkajte sa varných platní na grile.

10. Pri otváraní a zatváraní pokrievky, napr. pri kontrolovaní opečenia jedla, dávajte pozor na paru, ktorá uniká zo zariadenia, čo je prirodzeným následkom tepelného spracovania jedla. V závislosti od výsledkov a vašich kulinárskych chutí regulujte čas grilovania.
11. Vytopený tuk z jedál bude stekať žľabom (11) do podloženej nádoby na tuk (12). Priebežne zachytený tuk vylievajte.

POZOR! Tuk, ktorý steká do nádoby, je horúci – dávajte pozor, aby ste sa nepopáli.

12. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipkami alebo drevenými nástrojmi. Nepoužívajte kovové nástroje, keďže môžu poškrábať varné platne grilu.
13. Do zariadenia vložte ďalšie jedlo, ktoré chcete grilovať. Ak ste s grilovaním skončili, odpojte spotrebič od elektrickej siete.
14. Počkajte, až zariadenie úplne vychladne, a následne ho vyčistite, podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

POUŽÍVANIE GRILU S OTVORENÝMI PLATŇAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché a či je v miestnosti zabezpečené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch.
2. Stlačte tlačidlo blokády rozkladania grilu (4) a súčasne vychýľte hornú pokrievku (2) dozadu zariadenia tak, aby sa opierala rúčkou (6) o podklad. Varné platne vytvoria uhol 180° (obr. 1).



obr. 1

POZOR! Gril musí byť pri rozkladaní úplne vychladený.

3. Skontrolujte, či sa pod žľabmi na vypúšťanie tuku (9) nachádza nádoba na tuk (10).
4. Varné platne (3) potrite olejom alebo tukom.
5. Pripojte zariadenie k elektrickej sieti - pripojenie je signalizované pípnutím a ovládací panel sa rozsvieti a zhasne. Zariadenie spustíte tlačidlom ON/OFF (a).

POZOR! Zariadenie prejde do režimu spánku po 60 minútach nečinnosti. Pre opätovné spustenie stlačte tlačidlo ON/OFF (a).

6. Ak chcete zvoliť manuálny režim, nastavte teplotu podľa svojich preferencií pomocou tlačidla TEMP (d) a upravte teplotu pomocou tlačidiel (c). Potom potvrdte OK (b) - začne sa proces predhrievania varných dosiek.
7. Keď sa dosiahne nastavená teplota, rozsvieti sa kontrolka READY (g) a jednotka pípne, čím signalizuje, že je pripravená na prevádzku.
8. Umiestnite jedlo, ktoré chcete grilovať, na oboch varných platniach. Trvanie grilovania závisí od typu jedla, ktoré pripravujete. Pripravované jedlo priebežne otáčajte, aby bolo rovnomerne opečené z oboch strán. V závislosti od výsledkov a vašich kulinárskych chutí regulujte čas grilovania.
9. Potom pomocou tlačidla TIMER (e) nastavte požadovaný čas grilovania pomocou tlačidiel (c). Proces grilovania spustíte tlačidlom OK (b) - nastavený čas sa začne odpočítavať. V zariadení môžete pripravovať mäso, ryby, šašliky, zeleninu ap.
10. Po uplynutí nastaveného času zariadenie vydá zvukový signál, dokončí grilovanie a vypne sa.

11. Počas prevádzky spotrebiča je možné upravovať teplotu, čas prevádzky a proces grilovania je možné kedykoľvek pozastaviť alebo ukončiť.
12. Vytopený tuk z jedál bude stekať žlabom (11) do podloženej nádoby na tuk (12). Priebežne vylievajte z nádob zachytený tuk.

POZOR! Tuk, ktorý steká do nádoby, je horúci – dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.

13. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipcami alebo drevenými nástrojmi. Nepoužívajte kovové nástroje, keďže môžu poškriabať varné platne grilu.
14. Do zariadenia vložte ďalšie jedlo, ktoré chcete grilovať. Ak ste s grilovaním skončili, odpojte spotrebič od elektrickej siete.
15. Počkajte, až zariadenie úplne vychladne, a následne ho vyčistite, podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

POZOR! Keď ste gril používali v polohe s otvorenými platňami, keď gril skončíte používať, pokrievky nezatvárajte, počkajte kým zariadenie úplne vychladne. Riziko popálenia!

POUŽÍVANIE GRILU S AUTOMATICKÝMI PROGRAMAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché a či je v miestnosti zabezpečené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch.
2. Skontrolujte, či je do zariadenia správne vložená nádoba na tuk (7).

POZOR! Hornú pokrievku (2) zdvíhajte výhradne iba s za úchyt (5).

3. Varné platne (3) potrite olejom alebo tukom na vyprážanie, a následne zavrite hornú pokrievku.
4. Pripojte zariadenie k elektrickej sieti - pripojenie je signalizované krátkym pípnutím a rozsvietením a zhasnutím ovládacieho panela. Zariadenie spustíte tlačidlom ON/OFF (a).
5. Z piatich dostupných automatických programov (i) vyberte príslušný program stlačením tlačidla pre výrobok, ktorý chcete grilovať. Výber potvrdíte tlačidlom OK (b). Začne sa proces zahrievania varných dosiek.
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa ozve zvukový signál, ktorý signalizuje, že je zariadenie pripravené na prevádzku.

POZOR! Platne sú horúce. Nedotýkajte sa varných platin na grile.

7. Otvorte pokrievku grilu, na dolnej varnej platni rozložte pripravované jedlo, a potom zatvorte pokrievku, pričom ňou jedlo veľmi jemne pritlačte.
8. V automatických programoch (i) môžete pomocou tlačidiel ovládania časovača (c) zvoliť jeden z troch dostupných stupňov grilovania RARE, MEDIUM, WELL DONE a potom potvrdiť tlačidlom OK (b) - nastavený čas sa začne odpočítavať.
9. Po uplynutí nastaveného času zariadenie vydá zvukový signál, dokončí grilovanie a vypne sa.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Predtým, než začnete zariadenie čistiť (ako aj keď skončíte opekať), vytiahnite zástrčku z el. zásuvky a počkajte, kým zariadenie vychladne.

POZOR! Zariadenie neponárajte do vody ani do iných kvapalín. Platne neutierajte ostrými, drsnými handričkami alebo špongiami, keďže môžu poškodiť varné platne.

2. Ako prvé z varných platin na grile odstráňte tuk papierovými utierkami. Potom vytiahnite varné platne zo zariadenia, umyte ich v teplej vode s čistiacim prostriedkom, následne ich opláchnite a dôkladne vysušte.

3. Varné platne sú rovnaké, preto ich môžete navzájom zamieňať. Pri montáži dosiek do jednotky ich nasadte tak, aby sa dva výstupky na doske dostali do dvoch otvorov v jednotke, a potom dosku zatlačte nadol, až kým nezapadne západka.
4. Plochy, kde sú montované varné platne vo vnútri zariadenia, môžete pretrieť papierovou utierkou.
5. Nádobu na tuk umyte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom, následne opláchnite a vysušte.
6. Vonkajší povrch grilu vyčistíte vlhkou handričkou, a následne poutierajte dosucha.
7. Ohrevné platne (3) a nádobu na tuk (10) môžete umývať v umývačke riadu.

POZOR! Pri čistení varných plátí zabráňte, aby vlhkosť prenikla pod varné platne. V opačnom prípade sa zariadenie môže poškodiť, a môže dôjsť k zásahu el. prúdom

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 0,8 m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

Túto príručku bol strojovo preložený.

V prípade pochybností si pozrite jeho anglickú verziu.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Blížšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- ▶ Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- ▶ Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- ▶ Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- ▶ Завжди витягувати вилку з розетки, коли прилад не використовується.
- ▶ Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- ▶ Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- ▶ Не вішайте шнур на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Не розміщувати пристрій поблизу електричних і газових плит, конфорок, духовок тощо.

- ▶ Під час смаження не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Для відкриття використовуйте лише призначену для цього ручку.
- ▶ Перед очищенням спочатку вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій повністю охолоне.
- ▶ Відкриваючи пристрій під час смаження, стежте за виходом гарячої пари з боків нагрівальних плит!
- ▶ Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- ▶ Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.
- ▶ Пристрій і кабель живлення зберігати у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Діти не повинні грати з пристроєм.

- ▶ Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.
- ▶ Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- ▶ Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

▶  **УВАГА! Гаряча поверхня! Символ на приладі вказує на те, що його компоненти можуть нагріватися під час роботи.**

- ▶ Температура доступних поверхонь може бути вищою, коли пристрій працює.
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека задухи!**
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтесь особливої обережності!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Основа для гриля
2. Верхня кришка гриля
3. Нагрівальні плити
4. Кнопки відключення конфорки
5. Блокувальна заслінка для фіксації решітки у відкритому положенні
6. Фіксатор верхньої кришки з регулюванням висоти 1-5
7. Ручка верхньої кришки
8. Панель керування
9. Жолоб для зливу жиру
10. Ємність для мастила

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

- a. Кнопка увімкнення/вимкнення
- b. Кнопка ОК (старт/стоп/пауза)
- c. Регульована температура (140-230°C з кроком 5°C) і час роботи (10 с.-30 хв. з кроком 10 с.).
- d. Кнопка температури з індикатором TEMP
- e. Кнопка часу з індикацією TIMER
- f. Індикатор підключення живлення
- g. Лампа READY
- h. Рідкісні, середні, добре зроблені сценічні світильники
- i. Меню автоматичних програм

МЕНЮ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ

Програма	РІДКІСТЬ		СЕРЕДНІЙ		МОЛОДЕЦЬ!	
	Температура (°C):	Час (хвилини)	Температура (°C):	Час (хвилини)	Температура (°C):	Час (хвилини)
Стейк.	230	3:00	230	5:30	230	7:00
Курка:	-	-	220	4:00	220	5:00
Риба:	-	-	200	4:30	200	6:00
Тост.	210	2:00	210	3:00	210	4:00
Бургер.	220	3:00	220	4:30	220	6:00

Залежно від ваших потреб, типу продуктів, що смажаться, їх розміру та кількості, гриль можна використовувати у двох конфігураціях:

- з закритими пластинами - ретельне обсмажування з двох сторін одночасно, процес смаження строго контролюється, короткий час смаження, їжа готується практично однаково з обох сторін.
- з відкритими пластинами - приготування на грилі максимально наближене до природного відкритого вогню, при цьому площа поверхні гриля збільшується вдвічі.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть з нього всі пакети, етикетки, наповнювачі та транспортні замки.
2. Перевірте, чи параметри живлення на заводській табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.

3. Відкрийте верхню кришку (2), спочатку пересунувши фіксатор верхньої кришки (6). Верхня кришка блокується у відкритому положенні, коли повзунок переміщується до ручки кришки (7).
4. За допомогою кнопок (4) зніміть конфорки для миття.

УВАГА! Ніколи не вмикайте прилад без правильно встановлених конфорок.

5. Ретельно протріть нагрівальні пластини гриля (3) і контейнер для жиру (10) вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
6. Встановіть ємність для жиру на місце. Конфорки ідентичні і можуть бути взаємозамінні між собою. Встановлюючи плати в пристрій, встановіть їх так, щоб два виступи на платі увійшли в два пази в пристрої, а потім притисніть плату до фіксації засувки.
7. Виконайте операцію нагріву плит перед початком роботи. Для цього встановіть прилад на тверду, суху, горизонтальну і рівну поверхню, підключіть його до електромережі і запустіть процес нагрівання при температурі 230°C протягом 10 хвилин. Детальний опис роботи панелі управління, налаштування температури та часу ви знайдете в розділах „КОРИСТУВАННЯ ГРИЛЬЄФОМ...“. Коли процес завершиться, вимкніть пристрій, від'єднайте його від мережі та дочекайтеся повного охолодження. Нагрівання плит може супроводжуватися невеликим димом і неприємним запахом, який зникає при подальшому використанні.
8. Знову протріть решітки для гриля вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ НА ЗАКРИТИХ ТАРІЛКАХ

УВАГА! Перед введенням в експлуатацію переконайтеся, що пристрій повністю сухий, а приміщення провітрюється.

1. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Переконайтеся, що під жолобом для зливу мастила (9) знаходиться контейнер для мастила (10).

УВАГА! Підніміть верхню кришку(2) тільки за допомогою ручки(7).

3. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі, а потім закрийте верхню кришку.
4. Підключіть пристрій до електромережі - підключення сигналізується звуковим сигналом, а панель управління загоряється і гасне. Запустіть пристрій за допомогою кнопки ON/OFF (a).

УВАГА! Пристрій перейде в режим сну через 60 хвилин бездіяльності. Для повторного запуску натискайте кнопку ON/OFF (a).

5. Щоб вибрати ручний режим, встановіть температуру відповідно до ваших уподобань за допомогою кнопки TEMP (d), регулюючи температуру за допомогою кнопок (c). Після цього підтвердіть натисканням кнопки ОК (b) - почнеться процес попереднього нагрівання конфорок.
6. Після досягнення заданої температури загориться індикатор READY (g) і пристрій подасть звуковий сигнал, що свідчить про його готовність до роботи.
7. Відкрийте кришку гриля, покладіть продукти на нижню нагрівальну пластину, потім закрийте кришку і дуже обережно притисніть її до продуктів. Якщо їжа на грилі має ніжну текстуру, зафіксуйте верхню кришку (2) у незакритому положенні, попередньо пересунувши повзунок (6) у положення 1-5. Потім за допомогою кнопки ТАЙМЕР (e) встановіть бажаний час смаження за допомогою кнопок (c). Запустіть процес смаження кнопкою ОК (b) - почнеться зворотний відлік встановленого часу. У пристрої можна готувати м'ясо, рибу, шашлик, овочі тощо.

8. Після закінчення встановленого часу пристрій подасть звуковий сигнал, завершить приготування і вимкнеться.
9. Під час роботи приладу можна регулювати температуру, час роботи, а також призупинити або припинити процес приготування гриля в будь-який момент.

УВАГА! Нагрівальні плити гарячі. Не торкайтеся гарячих пластин гриля.

10. Відкриваючи та закриваючи кришку, щоб перевірити стан їжі, що готується, слідкуйте за тим, щоб з приладу не виходила пара, яка є природним результатом теплової обробки. Залежно від результатів і ваших кулінарних смаків, регулюйте час смаження на грилі.
11. Витоплений жир з їжі буде стікати через жолоб (9) в передбачену ємність для жиру (10). Постійно очищайте його від накопиченого жиру.

УВАГА! Жир, що стікає в ємність, гарячий – будьте обережні, щоб не обпектись.

12. Знімайте їжу з гриля спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подрпати конфорки гриля.
13. Покладіть наступні продукти, які потрібно приготувати на грилі. Якщо ви закінчили роботу з грилем, відключіть прилад від електромережі.
14. Дайте приладу повністю охолонути, а потім почистіть його, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі „ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ“.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ НА ВІДКРИТИХ ТАРИЛКАХ

УВАГА! Перед введенням в експлуатацію переконайтеся, що пристрій повністю сухий, а приміщення провітрюється.

1. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Перемістіть засувку фіксатора розкладання гриля (5) і одночасно нахиліть верхню кришку (2) до задньої частини приладу так, щоб вона впиралася ручкою (7) в робочу поверхню. Нагрівальні пластини утворюють кут 180° (рис. 1).



рис. 1

УВАГА! Під час розкладання гриля прилад повинен бути повністю охолодженим.

3. Переконайтеся, що під жолобами для зливу мастила (9) є контейнер для мастила (10).
4. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі.
5. Підключіть пристрій до електромережі – підключення сигналізується звуковим сигналом, а панель управління загоряється і гасне. Запустіть пристрій за допомогою кнопки ON/OFF (a).

УВАГА! Пристрій перейде в режим сну через 60 хвилин бездіяльності. Для повторного запуску натискайте кнопку ON/OFF (a).

6. Щоб вибрати ручний режим, встановіть температуру відповідно до ваших уподобань за допомогою кнопки TEMP (d), регулюючи температуру за допомогою кнопок (c). Після цього підтвердіть натисканням кнопки OK (b) – почнеться процес попереднього нагрівання конфорок.
7. Після досягнення заданої температури загориться індикатор READY (g) і пристрій подасть звуковий сигнал, що свідчить про його готовність до роботи.
8. Покладіть продукти для гриля на обидві конфорки. Час підсмажування на грилі залежить від типу продуктів, що готуються на грилі. Періодично перевертайте їжу на інший

бік, щоб вона рівномірно обсмажилася. Залежно від результатів і ваших кулінарних смаків, регулюйте час смаження на грилі.

9. Потім за допомогою кнопки ТАЙМЕР (e) встановіть бажаний час смаження за допомогою кнопок (c). Запустіть процес смаження кнопкою ОК (b) - почнеться зворотний відлік встановленого часу. У пристрої можна готувати м'ясо, рибу, шашлик, овочі тощо.
10. Після закінчення встановленого часу пристрій подасть звуковий сигнал, завершить приготування і вимкнеться.
11. Під час роботи приладу можна регулювати температуру, час роботи, а також призупинити або припинити процес приготування гриля в будь-який момент.
12. Витоплений жир з їжі стікатиме по жолобах (9) у передбачений контейнер для жиру (10). Регулярно очищайте контейнери від накопиченого жиру.

УВАГА! Жир, що стікає в ємність, гарячий – будьте обережні, щоб не обпектисся.

13. Знімайте їжу з гриля спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подрпати конфорки гриля.
14. Покладіть наступні продукти, які потрібно приготувати на грилі. Якщо ви закінчили роботу з грилем, відключіть прилад від електромережі.
15. Дайте приладу повністю охолонути, а потім почистіть його, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі „ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ“.

УВАГА! Коли гриль закінчить роботу з пластинами у відкритому положенні, не закривайте кришку, поки пристрій повністю не охолоне. Небезпека опіків!

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ З АВТОМАТИЧНИМИ ПРОГРАМАМИ

УВАГА! Перед введенням в експлуатацію переконайтеся, що пристрій повністю сухий, а приміщення провітрюється.

1. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Переконайтеся, що контейнер для мастила (10) встановлений на приладі.

УВАГА! Піднімайте верхню кришку тільки за допомогою ручки (1).

3. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі, а потім закрийте верхню кришку.
4. Підключіть пристрій до електромережі - підключення сигналізується коротким звуковим сигналом, а панель управління загоряється і гасне. Запустіть пристрій за допомогою кнопки ON/ OFF (a).
5. З п'яти доступних автоматичних програм (i) виберіть відповідну програму, натиснувши кнопку для продукту, який ви хочете приготувати на грилі. Підтвердіть свій вибір кнопкою ОК (b). Почнеться процес нагрівання конфорок.
6. Після досягнення заданої температури пролунає звуковий сигнал, що свідчить про готовність до роботи.

УВАГА! Нагрівальні плити гарячі. Не торкайтеся гарячих пластин гриля.

7. Відкрийте кришку гриля, покладіть продукти на нижню нагрівальну пластину, потім закрийте кришку і дуже обережно притисніть її до продуктів.
8. В автоматичних програмах (i) за допомогою кнопок керування таймером (c) можна вибрати один з трьох доступних ступенів смаження RARE, MEDIUM, WELL DONE, а потім підтвердити натисканням кнопки ОК (b) - почнеться відлік встановленого часу.
9. Після закінчення встановленого часу пристрій подасть звуковий сигнал, завершить приготування і вимкнеться.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням (і після смаження) вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки прилад охолоне.

УВАГА! Не занурюйте пристрій у воду чи інші рідини. Не протирайте плити гострими, абразивними шкребками або губками, оскільки це може призвести до пошкодження конфорок.

2. Попередньо очистіть решітки гриля від жиру паперовим рушником. Потім вийміть нагрівальні пластини з приладу за допомогою кнопок (4) і вимийте їх у теплій воді з миючим засобом, після чого ретельно прополощіть і висушіть.
3. Конфорки ідентичні і можуть бути взаємозамінні між собою. Встановлюючи плати в пристрій, встановіть їх так, щоб два виступи на платі увійшли в два пази в пристрої, а потім притисніть плату до фіксації засувки.
4. Поверхню, де встановлені нагрівальні пластини всередині приладу, можна протерти паперовим рушником.
5. Вимийте контейнер для жиру в теплій воді з м'яким миючим засобом, потім прополощіть його, висушіть і встановіть на місце.
6. Очистіть зовнішню поверхню гриля вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
7. Ви можете мити нагрівальні пластини (3) і контейнер для жиру (10) в посудомийній машині.

УВАГА! Під час чищення конфорок не допускайте потрапляння вологи під них. Це може призвести до пошкодження пристрою та небезпеки ураження електричним струмом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,
Довжина кабелю живлення: 0,8 м



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!

*Цей посібник перекладено машинним перекладом.
 Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англomовної версії.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczą w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

**Numer seryjny/
Serial number**

