



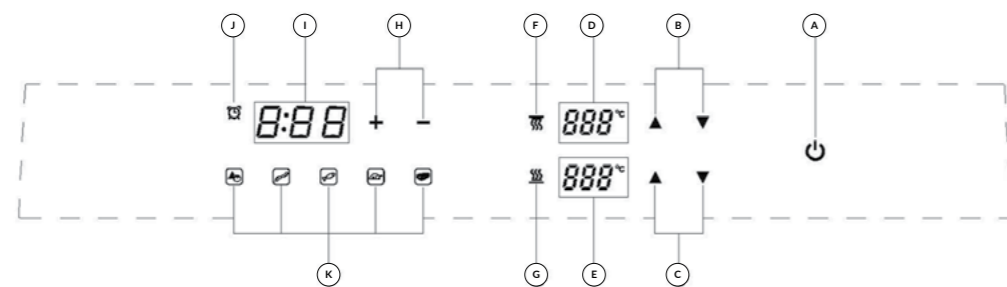
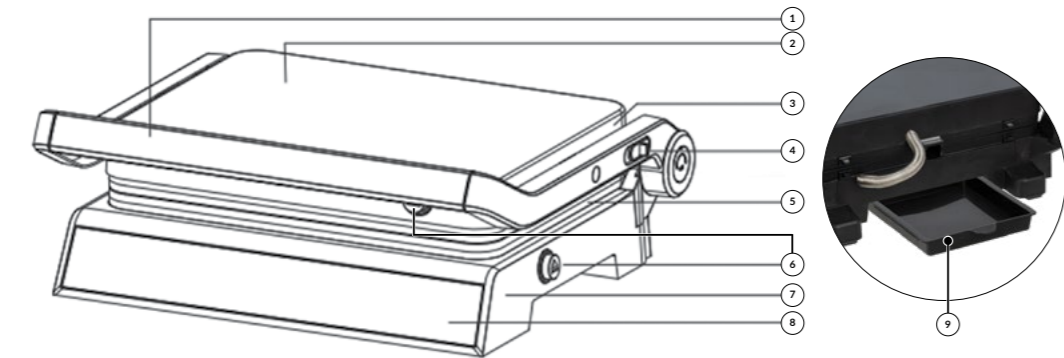

Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

**GRILL ELEKTRYCZNY,
KONTAKTOWY
PSC-140/B**



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
EN	USER MANUAL	17
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	25

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION/ОПИС ПРИБОРА:




Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

Zapraszamy do sklepu internetowego www.samcook.eu,
w którym można nabyć urządzenia, brakujące części i akcesoria
do naszych produktów.

Wystarczy wybrać potrzebną część, zamówić,
a kurier dostarczy ją bezpośrednio do domu.

**Gotowanie to dziś element sztuki.
A sztuka kulinarna to eksperymenty
i nieustanne obalanie stereotypów. Jednak
perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko
talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń.
Właśnie takich jak Sam Cook.**

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuj się mistrzem w swojej kuchni.

**Cooking today has become an art.
In preparing food, art means experimenting
and breaking stereotypes. Nevertheless,
achieving great art requires us to combine
the artist's talent with excellent equipment.
That is the case with Sam Cook.**

Sam Cook products are designed for demanding people, based on the efforts of many professionals who consider cooking a living passion. Their artistry in cooking is characterized by risk-taking and the courage to experiment with taste. Try our superb cookware and become a master chef in your own kitchen.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- 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 lub przed rozpoczęciem czyszczenia/konserwacji.
- 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.
- Używaj urządzenia na gładkiej, stabilnej oraz odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.



- Nie przykrywaj urządzenia podczas pracy.
- Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach, nie pozwól, aby luźno zwiisał z krawędzi blatu/stołu, stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne, może to spowodować pożar
- Podczas pracy dotykaj wyłącznie powierzchni do tego przeznaczonych tj. uchwyty , pokrętła regulacji itp.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- Przy otwieraniu pracującego urządzenia może dojść do wyrzutu gorących oparów – zachowaj ostrożność ze względu na ryzyko oparzeń.
- Nie należy dotykać roboczych powierzchni urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu – mogą być gorące.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- 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 ko-

rzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu regulacji.
- 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 miej-

scu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda mającego styk uziemiający.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

- Opakowanie to nie zabawka – trzymaj

elementy opakowania (plastikowe torby, kartony, styropian itp.) z dala od dzieci.

- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Nie-**

bezpieczeństwo uduszenia!

- **OSTRZEŻENIE! Prze-grzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

OPIS URZĄDZENIA

1. Uchwyt
2. Szklany panel obudowy
3. Górna obudowa
4. Suwak rozłożenia 180°
5. Płyty grzejne
6. Przyciski zwalniające płyty grzejne
7. Dolna obudowa
8. Panel sterujący
9. Taca ociekowa na tłuszcz

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- A. Włącznik ON/OFF
- B. Regulacja temperatury górnej płyty (zakres co 5°C)
- C. Regulacja temperatury dolnej płyty (zakres co 5°C)
- D. Wyświetlacz temperatury dla górnej płyty (zakres nastawny temperatury 90°C-230°C)
- E. Wyświetlacz temperatury dla dolnej płyty (zakres nastawny temperatury 90°C-230°C)
- F. Ikona kontrolna gotowości pracy górnej płyty
- G. Ikona kontrolna gotowości pracy dolnej płyty
- H. Regulacja czasu pracy (zakres nastawny czasu 1 min. do 4 godz.)
- I. Cyfrowy wyświetlacz czasu pracy
- J. Ikona sygnalizująca odmierzenie czasu „TIME”
- K. Pięć automatycznych programów grillowania

Program	Czas (minuty)	Temperatura (°C)
Warzywa	8	200
Kiełbasa	10	220
Ryba	8	210
Kurczak	7	230
Stek	8	230

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 PIERWYSZYM 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. Za pomocą klawiszy (6) zdemontuj płyty grzejne w celu umycia.
4. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla (5) oraz pojemnik na tłuszcz ?, a następnie wytrzyj do sucha.
5. 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.
6. Dokonaj operacji wygrzania płyt grzejnych przed rozpoczęciem eksploatacji grilla. W tym celu ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni,

podłącz je do sieci i uruchom proces grzania obu płyt w temperaturze 230°C przez 5 minut. Dokładny opis obsługi panelu sterowania, ustawiania temperatury i czasu znajdziesz w rozdziale „UŻYCIE 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.

7. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla, a następnie wytrzyj do sucha.

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

UŻYCIE 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. Upewnij się, że w urządzeniu zamontowany jest pojemnik na tłuszcz (9).

UWAGA! Pokrywę górną podnoś tylko i wyłączanie korzystając z uchwytu (1).

3. Posmaruj płyty grzejne (5) 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 włącznikiem ON/OFF (A).
5. Aby wybrać tryb ręczny ustaw temperaturę dla każdej z płyt zgodnie z własnymi preferencjami – rozpocznie się proces wstępnego podgrzania płyt grzejnych sygnalizowany miganiem czerwonych ikon (F) i (G).
6. Po osiągnięciu zadanej temperatury, grill wyda 3 sygnały dźwiękowe, informujące o gotowości do pracy.
7. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzejnej a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do

żywności. Rozpocznij proces grillowania włącznikiem ON/OFF (A) – zadany czas rozpocznie odliczanie.

W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp. Kontroluj stan grillowanych produktów według własnego uznania.

8. Po upływie zadanego czasu, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe i zakończy proces grillowania.
9. Dotknij przycisku zasilania (A) przez 2 sek., aby wyłączyć urządzenie.

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

10. Lampki kontrolne termostatów (F) i (G) sygnalizują stan pracy urządzenia:
- ▶ kolor biały – płyty grzejne nie pracują
 - ▶ migający kolor czerwony – rozgrzewanie lub dogrzewanie płyty grzejnej
 - ▶ stałe światło kolor czerwony – zadana temperatura osiągnięta
- Podczas pracy grilla odpowiednia lampka od uruchomionej płyty grzejnej będzie cyklicznie migać lub świecić stałym światłem co świadczy o utrzymywaniu ciepła przez urządzenie.
11. Korzystając z przycisków (H) możesz ustawić czas po jakim grill wyłączy się (funkcja „TIME“). Dostępny jest czas pomiędzy 1 min. a 4 godzinami z krokiem co 1 minutę.

Przytrzymanie przycisków (H) spowoduje zmianę czasu co 5 min. Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu (I) i odliczany na bieżąco. Po upływie ustawionego czasu grill zakończy pracę wydając 5-krotny sygnał dźwiękowy. Przy otwieraniu i zamykaniu pokrywy w celu skontrolowania stanu opiekaných potraw uważaj na wydostającą się z urządzenia parę, będącą naturalnym efektem obróbki termicznej. W zależności od rezultatów i swoich kulinarnych gustów dokonaj korekty temperatury grillowania. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał do tacy na tłuszcz (9). Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

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

Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczyptec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to wyłącz urządzenie wyłącznikiem (A), a następnie odłącz urządzenie od sieci zasilającej. 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.

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

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
2. Upewnij się, że w urządzeniu zamontowany jest pojemnik na tłuszcz (9).

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

3. Suwak (4) przesun do siebie i przytrzymaj, natomiast drugą ręką chwyć za uchwyt (1) i odchyl pokrywę górną do tyłu urządzenia tak aby pokrywa oparła się uchwytem na blat. Płyty grzejne utworzą kąt 180° (rys. 1).

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

4. Po rozłożeniu grilla postępuj zgodnie z opisem w punkcie 5 poprzedniego rozdziału „UŻYCIE GRILLA PRZY PŁYTACH ZAMKNIĘTYCH”



(rys. 1)

UŻYCIE 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 ?.

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

3. Posmaruj płyty grzejne (5) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw, a następnie zamknij pokrywę górną.
4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej i uruchom urządzenie włącznikiem ON/OFF (A).

5. Z dostępnych pięciu programów automatycznych (K) wybierz odpowiedni dla produktu jaki chcesz grillować, przytrzymując ikonę przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i ikony „TIME”(J) oraz wybranego programu zaświecą się w kolorze zielonym. Rozpocznie się proces rozgrzewania płyt grzejnych.
6. W programach automatycznych możesz zmienić czas oraz temperaturę według własnego uznania.
7. Po osiągnięciu zadanej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o gotowości do pracy.

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

8. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzejnej a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do żywności. Rozpocznij proces grillowania włącznikiem ON/OFF (A) – zadany czas rozpocznie odliczanie. Kontroluj stan grillowanych produktów według własnego uznania.
9. Po upływie zadanej czasu, urządzenie wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy i zakończy proces grillowania.
10. Dotknij przycisk wybranego programu (K) przez 2 sek., aby zakończyć proces grillowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu grillowania) wyłącz urządzenie przyciskiem zasilania (A) przytrzymując przez 2 sek., 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 klawiszami (6) i umyj je w ciepłej wodzie z detergentem po czym dokładnie optucz 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 zatrasku.
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 (5) oraz pojemnik na tłuszcz (9) możesz myć w zmywarce do naczyń.

KODY USTEREK

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
E00	Otwarty obwód	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem
ELL	Zwarcie	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem
EHH	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż całkowicie ostygnie, a następnie uruchom je ponownie

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.

**KULINARNYCH
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA

PYSZNIEGOTUJ.PL



Kuchnia jutra

Kuchnia to doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni.

Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

Produkt może nieznacznie różnić się od zdjęć/rysunków zawartych w instrukcji i innych materiałach marketingowych.

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.

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

nazwa-model/
name-model **PSC-140/B**

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 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj 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.

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.**

3. ODBIERZ

W terminie 14 dni od daty dostarczenia produktu do naprawy pracownik serwisu skontaktuje się z Tobą i odeśle naprawione urządzenie nieodpłatnie (dotyczy zasadnych napraw gwarancyjnych).

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

🏠 12-100 Szczytno,
Korpele 71,
☎ (22) 380 52 40

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

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, a 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 produkcji 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 poświadczca 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	Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- The device is intended for domestic use only.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Take special care when children are near the device.
- Do not immerse the device, cable or plug in water or other liquids!
- Do not leave the device unattended during operation.
- Always remove the plug from the mains socket when not in use or before cleaning/maintenance.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device, fire or personal injury.
- Use the device on a smooth, stable and heat-resistant surface.
- Do not use the device outdoors.
- Do not cover the device during its operation.
- Do not hang the cable on sharp edges, do not let it hang loosely from the edge of the countertop/table or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not place the device near electric or gas cookers, burners, ovens, etc.



- Do not place the device near flammable materials such as curtains, tablecloths etc., because this may lead to a fire.
- Only several surfaces are intended to be touched during the device operation, i.e. handles, adjustment knobs, etc.
- The temperature of the device's surfaces may be higher during operation.
- When opening a working device, hot fumes may be released from the inside; maintain highest carefulness due to the risk of burns.
- It is forbidden to touch the working surfaces of the device during its operation and immediately after, as they may be hot.
- Before cleaning, first unplug the device from the mains socket and wait until it has cooled down completely.
- 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.
- The equipment is not designed to operate using external timers or a separate control.
- 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.

- Keep the device and its cord out of reach of

children under 8 years of age.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- The device must be connected only to a socket that has a grounding contact.
- Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.

- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.



CAUTION! Hot surface!

- Packaging is not a toy! Please keep packaging components (plastic bags, cartons, styro-foam, etc.) out of the reach of children.
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**
- **WARNING! Overheated fat may ignite. Be especially careful!**

DEVICE DESCRIPTION

1. Holder
2. Glass housing panel
3. Upper casing
4. 180° foldable slider
5. Heating plates
6. Heating plate release buttons
7. Lower casing
8. Control Panel
9. Grease drip tray

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- A. ON/OFF switch
- B. Upper plate temperature adjustment (5°C intervals)
- C. Lower plate temperature adjustment (5°C intervals)
- D. Temperature display for the upper plate (temperature setting range 90-230°C)
5. Temperature display for the lower plate (temperature setting range 90-230°C)
- F. Upper plate readiness control icon
- G. Lower plate readiness control icon
- H. Working time adjustment (setting range from 1 min. to 4 hours)
- I. Digital working time display
- J. "TIME" time measurement icon

- K. Five automatic grilling programs

Program:	Time (min.)	Temperature (°C)
<i>Vegetables</i>	8	200
<i>Sausage</i>	10	220
<i>Fish</i>	8	210
<i>Chicken</i>	7	230
<i>Steak</i>	8	230

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 device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
3. Use the keys (6) to dismantle the heating plates for cleaning.
4. Thoroughly wipe the grill heating plates (5) and the grease tray ? with a damp cloth, and then wipe it dry.
5. 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.
6. 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 of both plates at a temperature of 230°C for 5 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" chapter. 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

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

result with slight smoke and an unpleasant smell, which will disappear with further use.

7. 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. Make sure that the grease tray (9) is mounted in the device.

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

3. Grease the heating plates (5) 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. To select manual mode, set the temperature for each plate according to your own preferences; the process of preheating the heating plates begins signalized by the flashing of red icons (F) and (G).
6. After the set temperature is reached, the grill emits 3 beeps, indicating 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. Start the grilling process by clicking the ON/

OFF switch (A); the time set starts counting down.

The device can be used for preparation of meats, fishes, skewers, vegetables, etc. Control the condition of grilled products at your discretion.

8. Once the set time has elapsed, the device will beep and end the grilling process.
9. Touch the power button (A) for 2 seconds to turn off the device.

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

10. The thermostat indicator lights (F) and (G) show the operating status of the device:
 - ▶ constant white: heating plates do not work
 - ▶ flashing red: heating or reheating of the plate
 - ▶ constant red: set temperature has been reached

During the grill operation, the appropriate light on the activated hotplate will flash cyclically or glow steadily, indicating heat maintaining process.

11. The grill turn off time can be set using the buttons (H), ("TIME" function). The available time range fits between 1 min and 4 hours in 1 minute intervals. Holding down the buttons (H) proceed the time with 5 minutes intervals. The set time is shown on

the display (I) and counts down continuously. After the set time has elapsed, the grill stops working and signals the end of operation by beeping 5 times.

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 temperature depending on the results and culinary tastes.

Fat from out of the food will flow into the grease tray (9). 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.

Grilled food should be removed using special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it may scratch the grill heating plates.

Place other products to be grilled in the device. When the grilling process is finished, turn off the device with the switch (A) and then disconnect it from the power supply. 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.

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

1. Place the unit on hard, dry, level and horizontal surface.
2. Make sure that the grease tray (9) is mounted in the device.

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

3. Move the slider (4) towards you and hold it, while grabbing the handle (1) with the other hand and tilting the upper cover towards the back of the device so that the cover rests on the tabletop with its handle. The heating plates will form an 180° angle (Fig. 1).

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

4. After unfolding the grill, proceed as described in Point 5 of the previous chapter "USING THE GRILL WITH CLOSED PLATES"



Fig.1

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.

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

3. Grease the heating plates (5) with cooking fat intended for frying food, then close the upper cover.

4. Connect the device to the power supply and turn on the device with the ON/OFF switch (A).
5. Select the appropriate automatic program out of the five available (K) for the product to be grilled by holding the selected icon for 3 seconds. The device produces a beep and the "TIME" (J) along with the selected program icons lights up green. The heating process of the heating plates will begin.
6. With automatic programs the time and temperature can be changed as requested.
7. 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.

8. Open the grill lid, place the food on the lower heating plate, then close the lid and press it very gently against the food. Start the grilling process by clicking the ON/OFF switch (A); the time set starts counting down. Control the condition of grilled products at your discretion.
9. Once the set time has elapsed, the device will beep 5 times and end the grilling process.
10. Touch the selected program button (K) for 2 seconds to end the grilling process.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning (and after grilling), turn off the device by pressing the power button (A) for 2 seconds, remove the plug from the socket and wait until the device cools down.

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

2. Pre-clean the grill heating plates of grease with a paper towel. Then, remove the heat-

- ing plates from the device using the keys (6) 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 (5) and the grease tray (9) can be washed in a dishwasher.

FAULT CODES

DISPLAY	CAUSE	SOLUTION
E00	<i>Circuit is open</i>	<i>Contact the seller or service</i>
ELL	<i>Short circuit</i>	<i>Contact the seller or service</i>
EHH	<i>Protection against overheating</i>	<i>Turn off your device and wait until it cools down completely, then turn it on again</i>

TECHNICAL DATA

Technical specifications are given on the product nameplate.
Length of mains cable: 0.8 m



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.



The kitchen of tomorrow

The kitchen is the best place to make your culinary dreams come true, and allow your cooking prowess to grow. Test out new ideas and find better ways of doing things! Never be afraid of new challenges, of fusing the old with the new, or of innovative tastes and ingredients.

New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

The product may differ slightly from the photos/drawings in the manual and other marketing materials.

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



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.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- Не використовуйте пристрій не за його прямим призначенням.
- Дотримуватися особливої обережності, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, або перед очищенням.
- 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.
- Використовуйте пристрій на гладкій, стійкій і термостійкій поверхні.
 - Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
 - Не накривайте пристрій під час роботи.



- Не вішайте кабель на гострі краї, не дозволяйте йому вільно звисати з краю стільниці/планшета або контактувати з гарячими поверхнями.
- Не розміщувати пристрій поблизу електричних і газових плит, конфорок, духовок тощо.
- Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- Під час роботи торкайтеся тільки призначених для цього поверхонь, тобто ручок, регуляторів тощо.
- Температура доступних поверхонь може бути вищою, коли пристрій працює.
- При відкриванні працюючого приладу може викидатися гарячий пар - будьте обережні через ризик опіків.
- Не торкайтеся робочих поверхонь пристрою під час і відразу після роботи - вони можуть бути гарячими.
- Перед очищенням спочатку вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій повністю охолоне.
- 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».

- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.
- Пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з фізичною та розумовою обмеженістю, 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 користувачі усвідомлювали пов'язані з використанням ризику. 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 зберігайте в місці, недоступно-

му для дітей віком до 8 років.

- Слід звертати увагу, щоб діти не гралися пристроєм.
- Прилад повинен бути підключений до розетки із заземлюючим контактом.
- Перевірте, чи параметри живлення на заводській табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.

- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.



УВАГА! Гаряча поверхня!

- Упаковка - це не іграшка: тримайте

пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо) подалі від дітей.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Не дозволяти дітям

гратися плівкою. Небезпека удушення!

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтесь особливої обережності!

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Ручка
2. Скліяна панель корпусу
3. Верхній кожух
4. Розкладна гірка на 180°
5. Нагрівальні плити
6. Кнопки відключення конфорки
7. Нижній корпус
8. Панель керування
9. Піддон для збору жиру

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

- A. Вимикач ON/OFF
- B. Регулювання температури верхньої плити (діапазон з кроком 5°C)
- C. Регулювання температури нижньої плити (діапазон з кроком 5°C)
- D. Індикатор температури для верхньої плити (діапазон налаштування температури 90°C-230°C)
- E. Індикатор температури для нижньої плити (діапазон налаштування температури 90°C-230°C)
- F. Піктограма контролю готовності до роботи на верхній панелі
- G. Піктограма контролю готовності до роботи нижньої пластини
- H. Регульований час роботи (діапазон регулювання часу від 1 хв. до 4 год.)
- I. Цифрова індикація робочого часу
- J. Піктограма часу "TIME"

K. П'ять автоматичних програм смаження на грилі

Програма	Час (хвилини)	Температура (°C):
Овочі	8	200
Ковбаса	10	220
Риба:	8	210
Курка:	7	230
Стейк.	8	230

- Залежно від ваших потреб, типу продуктів, що смажаться, їх розміру та кількості, гриль можна використовувати у двох конфігураціях:
- ▶ із закритими пластинами - ретельне обсмажування з двох сторін одночасно, процес гриля строго контролюється, короткий час обсмажування, їжа готується практично в однаковій мірі з обох сторін
 - ▶ з відкритими пластинами - приготування на грилі максимально схоже на природний відкритий вогонь, 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. За допомогою кнопок (6) зніміть конфорки для миття.
4. Ретельно протріть нагрівальні пластини гриля (5) і емність для жиру вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
5. Встановіть емність 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.
6. Виконайте операцію нагріву плит перед початком роботи. Для цього поставте прилад на тверду, суху, горизонтальну і рівну поверхню, підключіть його до електромережі і запустіть процес

УВАГА! Ніколи не вмикайте прилад без правильно встановлених варильних поверхонь.

нагрівання обох пластин при температурі 230°C протягом 5 хвилин. Детальний опис роботи з панеллю керування, налаштування температури та часу ви знайдете в розділі "КОРИСТУВАННЯ ГРИЛЬЄФОМ". Коли процес завершиться, вимкніть пристрій, від'єднайте його від мережі і дочекайтеся повного охолодження. Нагрівання плит може супроводжуватися невеликим димом і неприємним запахом, який зникає при подальшому використанні.

7. 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 контейнер для мастила (9) встановлений на приладі.

УВАГА! Піднімайте верхню кришку тільки за допомогою ручки (1).

3. Змастіть конфорки (5) 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. Увімкніть пристрій за допомогою перемикача ON/OFF (A).
5. Щоб вибрати ручний режим, встановіть температуру для кожної з конфорок відповідно до ваших уподобань - почніть процес попереднього нагрівання конфорок, про що свідчитиме миготіння червоних піктограм (F) і (G).
6. Після досягнення заданої температури гриль подасть 3 звукових сигнали, що

означатиме, що він готовий до використання.

7. Відкрийте кришку гриля, покладіть продукти на нижню нагрівальну пластину, а потім закрийте кришку і дуже обережно притисніть її до продуктів. Запустіть процес приготування гриля за допомогою перемикача ON/OFF (A) - почнеться зворотний відлік встановленого часу. У пристрої можна готувати м'ясо, рибу, шашлик, овочі тощо. Контролюйте стан продуктів на грилі на свій розсуд.

8. Після закінчення встановленого часу пристрій подасть звуковий сигнал і завершить процес смаження.
9. Натисніть і утримуйте кнопку живлення (А) протягом 2 секунд, щоб вимкнути пристрій.

УВАГА! Нагрівальні плити гарячі. Не торкайтеся гарячих пластин гриля.

10. Індикаторні лампи термостата (F) і (G) вказують на робочий стан пристрою:
 - ▶ білий - конфорки не працюють
 - ▶ блимає червоним - нагрівання або повторне нагрівання конфорки
 - ▶ постійне червоне світло - цільова температура досягнута
 Під час роботи барбекю відповідний індикатор увімкненої конфорки буде періодично блимати або горіти постійним світлом, вказуючи на те, що прилад нагрівається.

11. За допомогою кнопок (H) можна встановити час, через який гриль вимикається (функція "TIME"). Доступний час від 1 хвилини до 4 годин з кроком в 1 хвилину. Якщо утримувати кнопки (H) натиснутими, час буде змінюватися кожні 5 хвилин. Встановлений час відображається на дисплеї (I) і безперервно відраховується назад. Після закінчення встановленого часу гриль завершить роботу, подавши 5 звукових сигналів. 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 результату та ваших кулінарних смаків, регулюйте температуру смаження на грилі.

Витоплений жир з їжі буде стікати в піддон для жиру (9). Постійно очищайте його від накопиченого жиру.

УВАГА! Жир, що стікає в ємність, гарячий - будьте обережні, щоб не обпектися.

Знімайте їжу з гриля спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подряпати конфорки гриля. Покладіть наступні продукти, які потрібно приготувати на грилі. Якщо ви закінчили роботу з грилем, вимкніть прилад за допомогою вимикача (А), а потім від'єднайте його від електромережі. Дайте приладу повністю охолонути, а потім очистіть його, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ".

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ НА ВІДКРИТИХ ТАРИЛКАХ

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

УВАГА! Нагрівальні плити гарячі. Не торкайтеся гарячих пластин гриля.

1. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Переконайтеся, що контейнер для мастила (9) встановлений на приладі.

УВАГА! Піднімайте верхню кришку тільки за допомогою ручки (1).

3. Посуньте повзунок (4) на себе і утримуйте його, а іншою рукою візьміться за

ручку (1) і нахиліть верхню кришку до задньої частини приладу так, щоб кришка лягла ручкою на стільницю. Нагрівальні пластини утворюють кут 180° (рис. 1).

УВАГА! Під час розкладання прилад повинен бути повністю охолодженим.

4. Після встановлення гриля виконайте дії, описані в пункті 5 попереднього розділу "ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ НА ЗАКРИТИХ ПЛИТКАХ".



рис. 1

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. Чи встановлений на приладі контейнер для змащення?

УВАГА! Піднімайте верхню кришку тільки за допомогою ручки (1).

3. Змастіть конфорки (5) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі, а потім закрийте верхню кришку.
4. Підключіть пристрій до електромережі та увімкніть його за допомогою вимикача ON/OFF (A).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням (і після завершення готування на грилі) вимкніть прилад, натиснувши кнопку живлення (A) на 2 секунди, вийміть вилку з розетки і 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.

5. З п'яти доступних автоматичних програм (K) виберіть відповідну для продукту, який ви хочете приготувати на грилі, утримуючи піктограму протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал, піктограма „ЧАС" (J) та піктограми вибраних програм засвітяться зеленим кольором. Почнетесь процес нагрівання конфорок.
6. В автоматичних програмах ви можете змінювати час і температуру за власним бажанням.
7. Після досягнення заданої температури пролунає звуковий сигнал, що свідчить про готовність до роботи.

УВАГА! Нагрівальні плити гарячі. Не торкайтеся гарячих пластин гриля.

2. Попередньо очистіть решітки гриля від жиру паперовим рушником. Потім вийміть конфорки з приладу за допомогою кнопки (6) і вийміть їх у теплій воді з миючим засобом, після чого ретельно прополощіть і висушіть.
3. Конфорки ідентичні і можуть бути взаємозамінні між собою. Встановлюючи плити в пристрій, встановіть їх так, щоб два виступи на платі увійшли в два пази в пристрої, а потім притисніть плату до фіксації засувки.

8. Відкрийте кришку гриля, покладіть продукти на нижню нагрівальну пластину, а потім закрийте кришку і дуже обережно притисніть її до продуктів. Запустіть процес приготування гриля за допомогою перемикача ON/OFF (A) - почнетесь зворотний відлік встановленого часу. Контролюйте стан продуктів на грилі на свій розсуд.
9. Після закінчення встановленого часу прилад подасть 5 звукових сигналів і завершить процес смаження.
10. Натисніть кнопку обраної програми (K) і утримуйте її протягом 2 секунд, щоб завершити процес смаження.

4. Поверхню, де встановлені нагрівальні пластини всередині приладу, можна протерти паперовим рушником.
5. Вийміть 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 (5) і контейнер для жиру (9) в посудомийній машині.

КОДИ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	СПОСІБ УТИЛІЗАЦІЇ
E00	Обрив ланцюга	Зверніться до дилера або сервісного центру
E11	Коротке замикання	Зверніться до дилера або сервісного центру
E11	Захист від перегріву	Вимкніть прилад і зачекайте, поки він повністю охолоне, а потім знову ввімкніть його

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.

Кухня завтрашнього дня

Кухня – це ідеальне місце, щоб здійснити свої мрії та розвинути свій кулінарний талант. Шукайте нові рішення та ідеї – експериментуйте! Не бійтеся викликів, поєднання старого з новим, інноваційних смаків та інгредієнтів.

Нові можливості

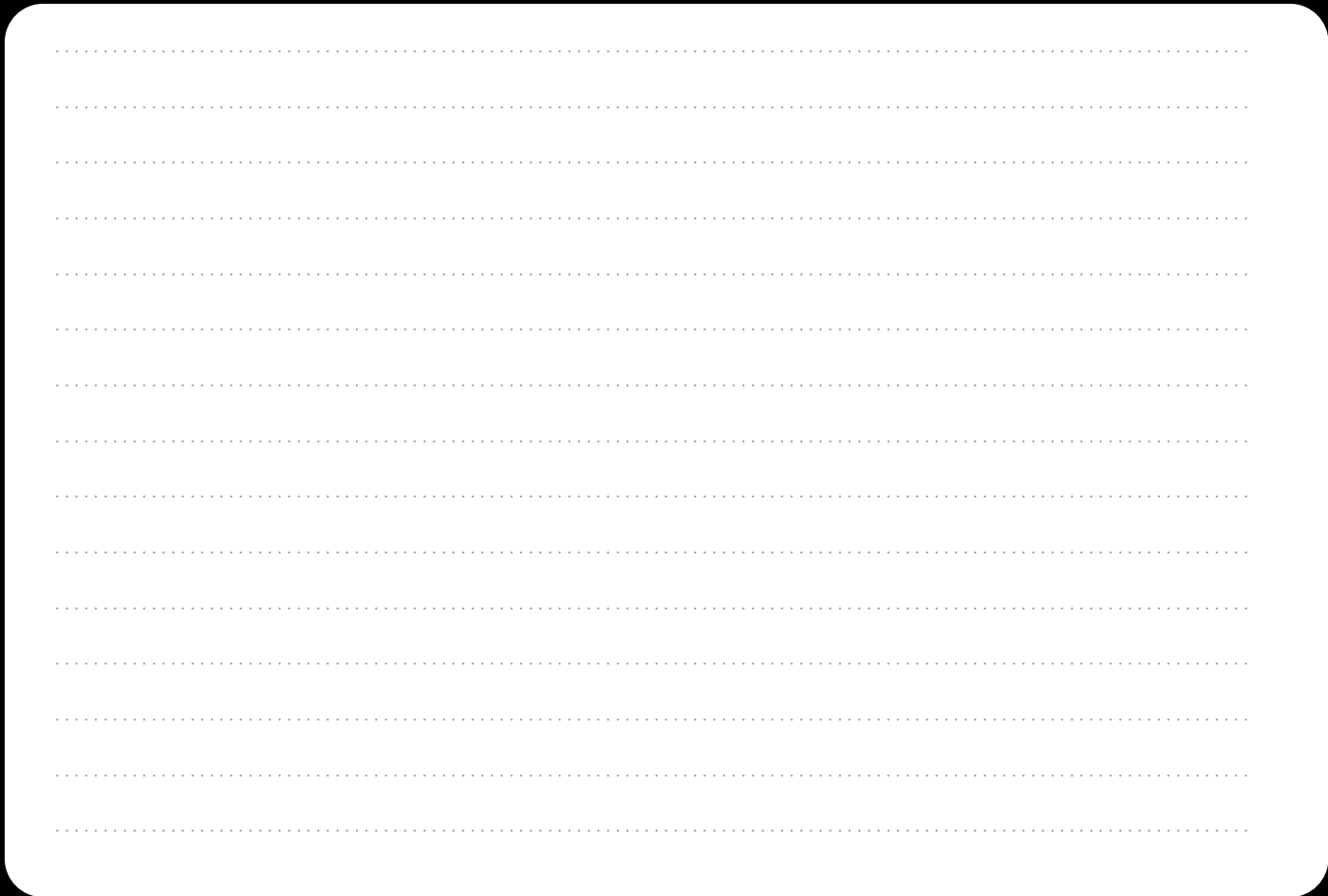
Сплануйте свій кулінарний успіх за допомогою правильної побутової техніки. Обираючи марку «Sam Cook», ви забезпечуєте собі професійну допомогу на кухні. Ви будете здивовані тим, як легко створити щось унікальне і почуватися експертом.

Виріб може дещо відрізнятися від фотографій/малюнків у посібнику та інших маркетингових матеріалах.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ (зношене електричне та електронне обладнання)



Маркування на виробі вказує на те, що виріб не слід викидати разом із побутовими відходами після завершення терміну його експлуатації. Зношене обладнання може негативно впливати на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електронних відходів з іншими відходами або їх непрофесійний демонтаж можуть призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Зношений пристрій необхідно доставити до пункту збору зношеного електричного та електронного обладнання. Для того, щоб отримати детальну інформацію про місце здачі зношеного електричного й електронного обладнання, користувач повинен звернутися до пункту збору зношеного обладнання або на завод з переробки зношеного обладнання.



A large white rectangular area with rounded corners, containing 20 horizontal dotted lines for writing.

