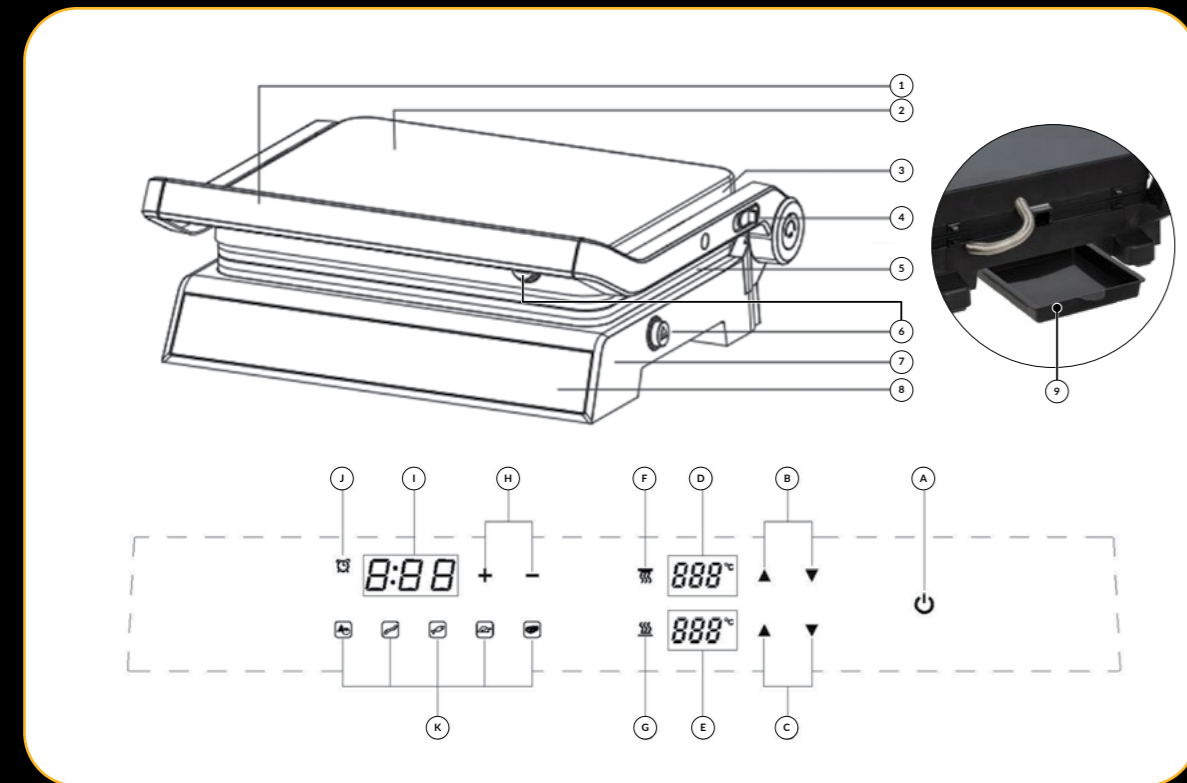





Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE
SmartChef™
Bordgrill



NO	BRUKSANVISNING	5
EN	USER MANUAL	13
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	21




Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

Besøk nettsiden vår på www.samcook.no, hvor du kan kjøpe utstyr, manglende deler og tilbehør til produktene våre.

Velg den delen du trenger, bestill den, og et bud vil levere den direkte hjem til deg.

I dag er matlaging et uttrykk for kunstnerisk utfoldelse. Kokkekunst handler om å eksperimentere og den konstante utfordringen av stereotypier. Perfekt tilberedelse er imidlertid ikke bare et resultat av kunstnerens talent, men også av optimale redskaper. Akkurat som Sam Cook.

Sam Cook er en produktserie skapt for de kresne. Den er resultatet av innsatsen til en rekke fagfolk som har hatt matlaging som en livslang kjærlighet. Deres kulinariske håndverk kjennetegnes av kreativ utfoldelse og vilje til å eksperimentere med smak. Prøv de ypperste kjøkkenapparatene og føl deg som en mester på ditt eget kjøkken.

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.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les instruksjonene nøye før bruk.
- Enheten er kun beregnet for bruk i hjemmet.
- Ikke bruk enheten til andre formål enn det den er beregnet for.
- Vær spesielt forsiktig når barn oppholder seg i nærheten av enheten.
- Ikke senk enheten, kablen eller støpselet ned i vann eller andre væsker!
- Ikke la enheten være uten tilsyn mens den er i bruk.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når den ikke er i bruk eller før rengjøring/vedlikehold.
- Bruk aldri et skadet apparat, heller ikke et apparat med skadet ledning eller støpsel, og få det i så fall reparert på et autorisert servicesenter.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til skade på apparatet, brann eller personskade.
- Bruk enheten på en slett, stabil og varmebestandig overflate.
- Ikke bruk enheten utendørs.
- Ikke dekk til enheten mens den er i bruk.
- Ikke heng kablen over skarpe kanter, ikke la den henge løst fra kanten av bordplaten/bordet, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser enheten i nærheten av elektriske- eller gasskomfyrer, brennere, ovner osv.



- Ikke plasser enheten i nærheten av brennbare materialer som gardiner, duker osv. fordi dette kan føre til brann.
- Det er kun enkelte overflater som skal berøres under bruk av apparatet, f.eks. håndtak, justeringsknapper osv.
- Temperaturen på enhetens overflater kan være høyere under drift.
- Når du åpner en enhet under drift, kan det komme varme damp ut fra innsiden.

Vær svært forsiktig på grunn av faren for brannskader.

- Det er forbudt å berøre apparatets arbeidsflater under drift og umiddelbart etterpå, da de kan være varme.
- Før rengjøring må du først trekke støpselet ut av stikkontakten og vente til apparatet er helt nedkjølt.
- Rengjør apparatet, spesielt de delene som kommer i direkte kontakt med matvarer, før første gangs bruk, umiddelbart etter at det har vært i bruk

og hvis apparatet ikke har vært i bruk på lenge.

Fremgangsmåten er beskrevet i detalj i avsnittet

"RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD".

- Utstyret er ikke konstruert for å fungere ved hjelp av eksterne tidtakere eller en separat kontroll.
- Dette utstyret kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatt fysisk eller mental kapasitet og manglende erfaring og kunnskap om

utstyret dersom det gis veiledning eller instruksjon om sikker bruk av utstyret, slik at de involverte farene er forstått. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn av en voksen. Barn uten tilsyn kan ikke utføre rengjøring og vedlikehold av produktet.

- Oppbevar enheten og ledningen utenfor rekkevidde av

barn på under 8 år.

- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med enheten.
- Apparatet må kun kobles til en stikkontakt som har jordingskontakt.
- Kontroller at strømparametrene på typeskiltet på enheten stemmer overens med parametrene i strømforsyningsnettet.
- Ikke koble støpselet til stikkontakten med våte hender.

- Ikke trekk støpselet ut av stikkontakten ved å trekke i ledningen.



FORSIKTIG!
Varm overflate!

- Emballasjen er ikke et leketøy! Vennligst oppbevar emballasjekomponenter (plastposer, kartonger, isopor osv.) utilgjengelig for barn.
- **ADVARSEL! Ikke la barn leke med filmen. Fare for kvelning!**
- **ADVARSEL! Overopphetet fett kan antennes. Vær spesielt forsiktig!**

ENHETSBEKRIVELSE

1. Håndtak
2. Topplukk
3. Øvre innkapsling
4. 180° Åpningsknapp
5. Grillplater
6. Utløserknapper for grillplater
7. Nedre innkapsling
8. Kontrollpanel
9. Dryppbrett

ON

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET

- A. PÅ/AV-bryter
- B. Justering av temperatur på øvre plate (intervaller på 5 °C)
- C. Justering av temperatur på nedre plate (intervaller på 5 °C)
- D. Temperaturvisning for den øvre platen (temperaturinnstillingsområde 90-230 °C)
- E. Temperaturvisning for den nedre platen (temperaturinnstillingsområde 90-230 °C)
- F. Kontrollikon for klargjøring av øvre plate
- G. Kontrollikon for klargjøring av nedre plate
- H. Justering av driftstid (innstillingsområde fra 1 min. til 4 timer)
- I. Digital visning av driftstid
- J. Ikon for beregning av tid "TIME"

K. Fem automatiske grillprogrammers

Program:	Tid (min.)	Temperatur (°C)
Grønnsaker	8	200
Pølser	10	220
Fisk	8	210
Kylling	7	230
Biff	8	230

Avhengig av behov, type stekt mat samt størrelse og mengde, kan grillen brukes i to konfigurasjoner:

- ▶ med platene lukket, noe som sikrer grundig steking på begge sider samtidig, grillprosessen er da nøye kontrollert, steketiden er kort og maten blir stekt i nesten samme grad på begge sider
- ▶ med åpne plater, noe som sikrer at grillingen ligner mest mulig på den naturlige prosessen med matlagning ved lav varme, doblet grillflate

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Ta enheten ut av emballasjen, fjern alle etiketter, pakninger, innlegg og beskyttelse.
2. Kontroller at strømparametrene på apparatets typeskilt stemmer overens med parametrene i strømforsyningsnettet.
3. Bruk knappene (6) til å demontere grillplatene for rengjøring.
4. Tørk grundig av grillplatene (5) og dryppbrettet med en fuktig klut, og tørk det deretter tørt.
5. Sett dryppbrettet tilbake på plass. Alle grillplatene er identiske og kan brukes om hverandre. Platen skal settes inn i apparatet slik at de to hakkene på platen treffer de to sporene i apparatet, og deretter skal de trykkes ned til de låses fast.
6. Forvarm grillplatene før grillen tas i bruk. For denne anledningen skal du plassere enheten på en

hard, tørr, horisontal og jevn overflate, koble den til strømmen og starte oppvarmingen av begge platene med en temperatur på 230 °C i 5 minutter. En detaljert beskrivelse av hvordan du bruker kontrollpanelet, samt innstilling av temperatur og tid, finner du i kapittelet "BRUK AV GRILLEN". Etter at prosessen er fullført, slår du av apparatet, kobler det fra strømmen og venter til det er helt avkjølt. Oppvarming av platene de første gangene kan

OBS! Det er ikke tillatt å starte apparatet uten at grillplatene er riktig montert.

kan føre til lett røykutvikling og en ubehagelig lukk, som vil forsvinne etter hvert.

7. Tørk av grillplatene igjen med en fuktig klut, og deretter tørker du dem.

AUTOMATISK MATLAGING: BRUK AV GRILLEN MED LUKKEDE PLATER

OBS! Sørg for at apparatet er helt tørt og at rommet er godt ventilert før bruk.

1. Plasser enheten på et hardt, tørt, jevnt og horisontalt underlag.
2. Sørg for at dryppbrettet (9) er montert i apparatet.

OBS! Løft overdelen kun ved hjelp av håndtaket (1).

3. Smør varmeplatene (5) med matfett beregnet for steking av mat, og lukk deretter overdelen.
4. Koble enheten til strømforsyningen; dette signaliseres med et kort lydsignal, mens kontrollpanelet slår seg av og på. Slå på apparatet ved hjelp av ON/OFF-bryteren (A).
5. For å velge manuell modus stiller du inn temperaturen for hver plate i henhold til dine egne preferanser; prosessen med å forvarme grillplatene begynner ved at de røde ikonene (F) og (G) blinker.
6. Etter at den innstilte temperaturen er nådd, avgir grillen 3 pipesignaler som indikerer at den er klar til bruk.
7. Åpne grillen, legg maten på den nedre grillplaten, lukk lokket og trykk det forsiktig mot maten. Start grillprosessen ved å klikke på PÅ/

AV-bryter (A); den innstilte tiden begynner å telle ned.

Apparatet kan brukes til tilberedning av kjøtt, fisk, grillspyd, grønnsaker osv. Kontroller den grillede matens tilberedning etter eget ønske.

8. Når den innstilte tiden er utløpt, avgir apparatet et lydsignal og avslutter grillprosessen.
9. Trykk på av/på-knappen (A) i 2 sekunder for å slå av enheten.

OBS! Grillplatene er varme. Ikke berør grillplatene.

10. Termostatindikatorlampene (F) og (G) show the operating status of the device:
 - ▶ konstant hvit: grillplatene fungerer ikke
 - ▶ blinker rødt: oppvarming eller gjenoppvarming av platen
 - ▶ konstant rød: innstilt temperatur er nåddUnder grillprosessen vil den aktuelle lampen på den aktiverte grillplaten blinke vekselvis eller lyse konstant, for å indikere at varmen bevares.
11. Grillen kan slås av ved hjelp av knappene (H), ("TIME"-funksjon). Det tilgjengelige tidsintervallet er mellom 1 minutt og 4 timer i intervaller på 1 minutt. Ved å holde knappene (H) nede kan du stille inn tiden med 5 minutters intervaller. Den innstilte tiden vises på

displayet (I) og teller ned kontinuerlig. Etter at den innstilte tiden er utløpt, slutter grillen å fungere og signaliserer at driften er avsluttet ved å pipe 5 ganger.

Vær oppmerksom på damp som kommer ut av apparatet når du åpner og lukker lokket for å kontrollere tilstanden til den grillede maten, da dette er en naturlig resultat av varmebehandling. Juster grilltemperaturen avhengig av resultat og smaken.

Fett fra maten vil renne ned i dryppbrettet (9). Dryppbrettet bør tømmes med jevne mellomrom.

OBS! Fettet som renner ned i brettet er varmt; vær svært forsiktig for å unngå brannskader.

Grillmat skal fjernes med en spesiell tang eller redskap av tre. Ikke bruk kjøkkenutstyr av metall, da det kan lage riper i grillplatene. Legg andre produkter som skal grilles på grillen. Når grillprosessen er ferdig, slår du av apparatet med bryteren (A) og kobler det deretter fra strømmen. Koble fra apparatet og vent til det er avkjølt, og deretter rengjør du det i henhold til anvisningene i avsnittet "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD".

BBQ MODUS: BRUK AV GRILLEN MED ÅPNE PLATER

OBS! Sørg for at apparatet er helt tørt og at rommet er godt ventilert før bruk.

OBS! Grillplatene er varme. Ikke ta på grillplatene.

1. Plasser enheten på et hardt, tørt, jevnt og horisontalt underlag.
2. Sørg for at dryppbrettet (9) er montert i apparatet.

OBS! Løft lokket kun ved hjelp av håndtaket (1).

3. Flytt skyveknappen (4) mot deg og hold den, fast, mens du tar tak i håndtaket (1) med den andre hånden og vipper lokket bakover mot apparatets bakside slik at lokket hviler på bordplaten med håndtaket. Grillplatene vil flatt ved siden av hverandre. (fig. 1).

OBS! Enheten må være fullstendig avkjølt under demontering.

4. Etter at grillen er brettet ut, gjør du som beskrevet i punkt 5 i forrige kapittel "AUTOMATISK MATLAGING"



Fig.1

BRUK AV GRILLEN MED AUTOMATISKE PROGRAMMER

OBS! Sørg for at apparatet er helt tørt og at rommet er godt ventilert før bruk.

1. Plasser enheten på et hardt, tørt, jevnt og horisontalt underlag.
2. Sørg for at dryppbrettet er montert i enheten.

OBS! Løft lokket kun ved hjelp av håndtaket (1).

3. Smør grillplatene (5) med matfett beregnet på steking av mat, og lukk deretter lokket.

4. Koble enheten til strømmen, og slå på enheten med PÅ/AV-bryteren (A).
5. Velg det automatiske programmet av de fem tilgjengelige (K) som passer til maten som skal grilles, ved å holde det valgte ikonet inne i 3 sekunder. Apparatet avgir et lydsignal, og "TIME" (J) sammen med ikonene for det valgte programmet lyser grønt. Oppvarmingsprosessen av grillplatene begynner.
6. Med automatiske programmer kan tid og temperatur endres etter behov.
7. Når den innstilte temperaturen er nådd, avgis det et lydsignal som indikerer at apparatet er klart.

OBS! Grillplatene er varme. Ikke ta på grillplatene.

8. Åpne lokket på grillen, legg maten på den nedre grillplaten, lukk lokket og trykk det forsiktig mot maten. Start grillprosessen ved å trykke på ON/ OFF-bryteren (A); den innstilte tiden begynner å telle ned. Kontroller tilberedningen av grillproduktene etter eget ønske.
9. Når den innstilte tiden er utløpt, piper apparatet 5 ganger og avslutter grillprosessen.
10. Trykk på den valgte programknappen (K) i 2 sekunder for å avslutte grillprosessen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Før rengjøring (og etter grilling) må du slå av enheten ved å trykke på av/på-knappen. (A) i 2 sekunder, trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til apparatet er avkjølt.

OBS! Ikke senk apparatet ned i vann eller andre væsker. Ikke tørk av grillplatene med skarpe, skurende pads eller svamper, da dette kan skade dem.

2. Rengjør grillplatene for fett med tørkepapir. Fjern deretter grillplatene fra apparatet ved

hjelp av knappene (6) og vask dem i varmt vann med oppvaskmiddel, skyll og tørk dem deretter godt.

3. Alle grillplatene er identiske og kan brukes om hverandre. Platen skal justeres slik at de to hakkene i platen treffer de to sporene i apparatet når de settes inn i apparatet, og deretter skal de trykkes ned til de låses fast.

4. Grillplatene kan tørkes av med tørkepapir mens de er montert i apparatet.

5. Vask dryppbrettet i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel, skyll og tørk, og sett det på plass igjen.
6. Rengjør grillens ytre overflate med en fuktig klut, og tørk den deretter.
7. Grillplatene (5) og dryppbrettet (9) kan vaskes i oppvaskmaskin.

FEILKODER

DISPLAY	ÅRSAK	LØSNING
E00	Kretsen er åpen	Kontakt selgeren eller tjenesten
ELL	Kortslutning	Kontakt selgeren eller tjenesten
EHH	Beskyttelse mot overoppheting	Slå av enheten og vent til den er helt nedkjølt, og slå den deretter på igjen

TEKNISKE DATA

Tekniske spesifikasjoner er oppgitt på produktets typeskilt. Lengde på strømkabel: 0.8 m

OBS! MPM agd S.A. forbeholder seg retten til tekniske endringer.





Morgendagens kjøkken

Kjøkkenet er det beste stedet for å oppfylle dine kulinariske drømmer og la dine matlagingssevner blomstre. Prøv ut nye ideer og oppdag bedre måter å gjøre ting på! Vær aldri redd for nye utfordringer, for å blande det gamle med det nye, eller for innovative smaker og ingredienser.

Nye muligheter

Planlegg din kulinariske suksess med de riktige hvitevarene. Å velge Sam Cook-merket er som å få profesjonell bistand på kjøkkenet.

Overrask deg selv med hvor enkelt det er å lage noe nytt og føl deg som en profesjonell kokk!

Produktet kan avvike noe fra bildene/tegningene i bruksanvisningen og annet markedsføringsmateriell.

RIKTIG AVFALL FOR PRODUKTET (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



NORGE Korrekt avfallshåndtering av produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) Merkingen på produktet indikerer at det ikke skal kastes sammen med annet kommunalt avfall etter at produktets levetid er utløpt. Brukt utstyr kan ha en negativ innvirkning på miljøet og menneskers helse på grunn av potensielt farlige stoffer, blandinger og komponenter. Blandingelektrisk avfall sammen med andre typer avfall eller demontering på en uprofesjonell måte kan føre til utslipp av miljø- og helseskadelige stoffer. Brukt utstyr skal leveres til et sted for innsamling av elektrisk avfall. For å få detaljert informasjon om innsamlingssteder for elektrisk avfall, bør brukeren kontakte det kommunale innsamlingsstedet for elektrisk avfall eller avdelingen for behandling av brukt utstyr.

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 signaled 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

«О ІЩЕННЯ ТА ДО-ГЛЯД»

- 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 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.

- Пристрі і кабель живлення зберігайте в місці, недоступно-

му для дітей віком до 8 років.

- Слід звернути 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. Дотримуйтеся 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).

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.

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.

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.

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.
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.