

❖ UTILIZACIÓN

1. Antes de utilizar la plancha eléctrica por primera vez, límpiela como se describe en la sección Limpieza y mantenimiento.
2. Asegúrese de que el cajón recoge-grasas (7) esté colocado correctamente en su lugar.
3. Para encender la plancha inserte la conexión macho (10) en la conexión hembra (9) hasta el tope. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el termostato (3) esté en posición "0". A continuación, introduzca el enchufe en la toma de corriente y por último ajuste el termostato (3) según convenga, girándolo en el sentido horario para aumentar la temperatura o antihorario para disminuirla.
4. Espere a que el aparato alcance la temperatura seleccionada, hasta que se apague el piloto luminoso (4). Este se encenderá y apagará varias veces mientras la plancha esté encendida indicando que mantiene la temperatura elegida.
5. Posiciones del termostato:
 - Posición 0: apagado.
 - MIN: temperatura mínima. Cocinado lento.
 - Posiciones intermedias: temperatura media, aconsejable para verduras, calmares, huevos...
 - MAX: aconsejable para carne troceada, pescado, mariscos, rebanadas de pan...
6. Use utensilios de fibra o madera para manipular los alimentos sobre la plancha. No utilice utensilios de metal, ni corte los alimentos sobre la superficie de la plancha para evitar arañazos en el recubrimiento antiadherente. No deje cerca utensilios de plástico o sensibles al calor.

7. Para evitar que durante el uso, las grasas que se drenan al cajón recoge-grasas (7) provoquen humos molestos, cubra el fondo de este con agua.
8. Después de su utilización, antes de desconectar la plancha de la red eléctrica, asegúrese de que el termostato (3) esté en posición "0". A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente y por último separe la conexión macho (10) de la conexión hembra (9).
9. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

❖ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Después de cada utilización, limpie la plancha con un paño suave ligeramente humedecido con agua jabonosa y séquelo perfectamente.
3. Vacíe la grasa acumulada en el cajón recoge-grasas (7), límpielo y vuelva a colocarlo en su lugar.
4. No utilice estropajos metálicos que puedan dañar la superficie antiadherente. No use disolventes, aerosoles ni productos abrasivos para su limpieza.

❖ RECICLAJE



Al final de la vida del aparato, no lo tire junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.

Grill
MA4620

Tischgrill MA 4620

Marmicoc®



INSTRUCCIONES DE USO

❖ **ATENCIÓN**

Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas junto al justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la etiqueta de características.
2. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
3. No permita que el aparato, sus accesorios o su cable de conexión toquen superficies calientes o que entren en contacto con fuentes de calor.
4. Nunca sumerja el aparato en agua, proteja el cable de conexión contra la humedad.
5. Los niños no son conscientes de los peligros que suponen operar con aparatos eléctricos. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. No use el aparato si cree que está dañado. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe y sus componentes estén en buenas condiciones. En caso de avería, mal funcionamiento o si el cable de alimentación está dañado, no trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación.
7. Este aparato debe utilizarse únicamente con el conector apropiado y con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
8. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños), con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que se les haya instruido debidamente en relación a su uso y lo hagan bajo la estricta supervisión de una persona responsable de su seguridad.
9. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial.
10. El aparato no está entendido para ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto.

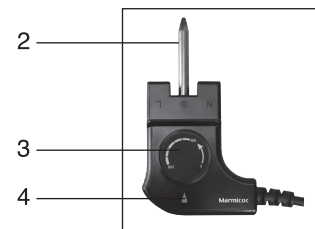
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

❖ **PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA**

1. Cuando la plancha está en funcionamiento puede alcanzar temperaturas elevadas y existe el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al moverla o manipularla. No toque las partes metálicas, ayúdese de las asas laterales (1). Tenga cuidado de las salpicaduras que pueden producirse al manipular alimentos.
2. No use herramientas afiladas en la superficie (5) ya que podría estropearse el recubrimiento antiadherente.
3. No utilizar en exteriores o sitios húmedos, ni cerca de aerosoles o productos inflamables.
4. Coloque la plancha eléctrica alejada de la pared al menos 10 cm, sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor.

❖ **CONSEJOS Y RECOMENDACIONES**

1. La plancha eléctrica dispone de una superficie antiadherente (5), por lo que el uso de aceites u otras materias grasas no es necesario para su utilización.
2. Aunque no sean necesarios aceites para el cocinado, es recomendable que después de cada limpieza recubra con unas gotas de aceite la superficie.
3. Para evitar que ciertas carnes (costilla, paleta...) queden duras, déjelas marinando unas horas antes a su gusto. Antes de colocar los alimentos sobre la plancha antiadherente (5) elimine el exceso del marinado, los aderezos a base de aceite pueden provocar un exceso de humo.
4. Debe tener en cuenta que los marinados con azúcar o miel pueden quemarse fácilmente y adherirse a la plancha durante el cocinado. Si cocina alimentos con tendencia a ennegrecerse o quemarse, baje la posición del termostato (3).
5. Si el aparato no funciona, compruebe que la clavija (2) esté bien acoplada y el enchufe bien colocado.

❖ **MODELO**
Grill MA4620❖ **DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES**

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1. Asas laterales. | 6. Ranura de evacuación de grasas. |
| 2. Clavija. | 7. Cajón recoge-grasas. |
| 3. Termostato. | 8. Base termo-aislante. |
| 4. Piloto luminoso. | 9. Conexión hembra. |
| 5. Plancha antiadherente. | 10. Conexión macho. |