



גריל טוסטר

הוראות הפעלה

דגם: MC-JSY3921

מקט: 6174



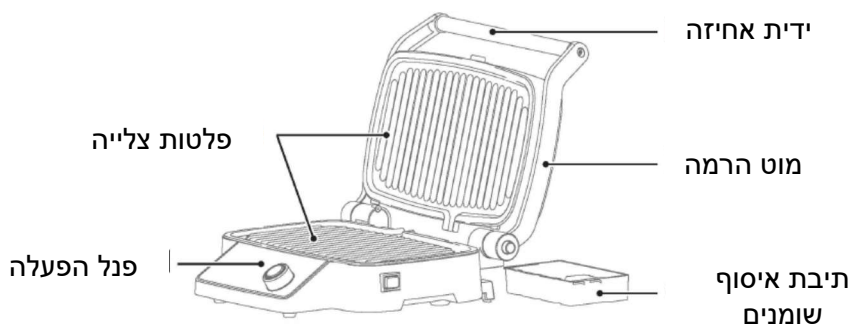
יבוא ושירות: המילטון מוצרי חשמל בע"מ

אזהרות בטיחות

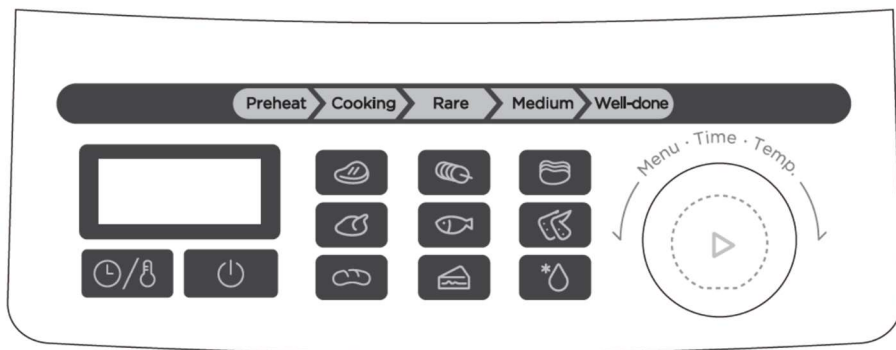
- המוצר נועד לשימוש ביתי בלבד, ולא לשימוש מסחרי. אין להשתמש במוצר מחוץ לבית. מוצר זה נועד לשימוש בבתיים פרטיים ולשימושים דומים כמו:
 - מטבחי עובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.
 - חוות חקלאיות
 - על ידי אורחים בבית מלון, מלונות וסביבות הארחה אחרות דומות.
- כדי למנוע התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, התקע או כל חלק שלהם במים או בכל נוזל אחר.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חישתיות או שכליות מופחתות, או עם היעדר ניסיון וידע, אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם שאחראי לבטיחותם.
- ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיל שהם לא משחקים עם המכשיר.
- הרחיקו את המוצר וכבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8 שנים.
- במידה ופתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
- טמפרטורת המשטחים הנגישים עלולה להיות גבוהה כאשר המוצר פועל.
- יצוין במפורש כי מוצר זה אינו מיועד להיות מופעל ע"י באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- הרחיקו ילדים מהמוצר כדי לשמור על בטיחותם מפני התחשמלות. וודאו שהמוצר אינו נגיש לילדים. הקפידו שכבל החשמל לא יהיה תלוי.
- **אנא קראו את הוראות ההפעלה בעיון לפני השימוש במוצר.**
- אנא שמרו על מדריך זה, תעודת האחריות הנלוות, החשבונית ואם אפשר גם האריזה במקום בטוח.
- מוצר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים בלבד ולא לשימוש מסחרי.
- נתקו תמיד את התקע משקע החשמל כאשר המוצר אינו בשימוש או כאשר אתם מחברים אביזרים, מנקים אותו או באירוע של תקלה. כבו את המוצר, אל תמשכו את הכבל, משכו את התקע.
- בדקו את תקינות הכבל והתקע בקביעות. אל תפעילו את המוצר אם הם ניזוקו.
- אל תתקנו את המוצר בעצמכם, אלא היוועצו במקום זאת עם מומחה מוסמך.
- הרחיקו את המוצר והכבל ממקורות חום, קרינת שמש ישירה, לחות, קצוות חדים וכיוצא באלה.
- אל תעזבו לעולם את המוצר ללא השגחה בזמן פעולה! כבו תמיד את המוצר את המוצר כאשר אינו בשימוש, אפילו אם רק לזמן קצר.
- השתמשו רק בחלקים מקוריים.
- לעולם אל תטבלו את המוצר במים או בכל נוזל אחר. אל תאפשרו למוצר לבוא במגע עם מים או עם נוזלים אחרים. אל תשתמשו במוצר עם ידיים רטובות או לחות.
- הוציאו מידית את התקע משקע החשמל אם הוא לח או רטוב. אל תגעו במים!
- השתמשו במוצר רק לשימוש לו הוא נועד.
- בסיום חייו של המוצר, אנא מסרו אותו למחזור בהתאם לתקנות המקומיות.
- אנא עיינו בהוראות הבטיחות הבאות, הייחודיות למוצר זה.

- חלקי המתכת מתחממים! סכנת כוויות!
- אל תכניסו בפתחי הקלייה מזלגות, סכינים או דומיהם.
- אל תניחו את המוצר בכל מקום בו נמצאים עצמים דליקים (וילונות, עץ וכול').
- אזהרה: תיתכן פגיעה עקב שימוש לא נאות.
- חובה לכבות ולנתק את המוצר משקע החשמל לפני ניקוי, תחזוקה או הזזה מהמקום, וכן כאשר המוצר אינו בשימוש.
- חל איסור מוחלט להשתמש במוצר ללא שתי פלטות הגריל.

חלקי המוצר



פנל ההפעלה



מפרט טכני

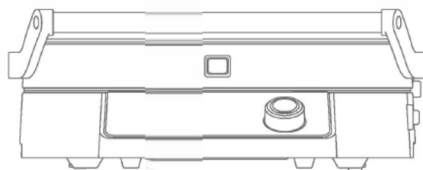
הספק	תדירות	מתח הפעלה	דגם המוצר
1750-2100W	50/60Hz	220-240V~	MC-JSY3921

לפני שימוש

בשימוש הראשון במוצר, תוכלו להבחין במעט עשן הנפלט מפלטות הצלייה, הדבר תקין. הניחו את המוצר על משטח נקי ושטוח. ניתן להציב את המוצר בשלוש צורות שונות.

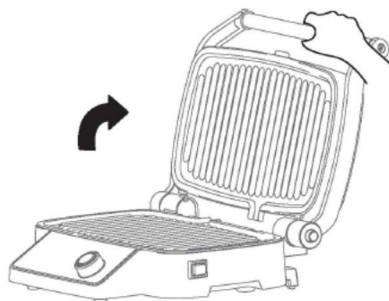
מצב סגור

הציבו את המוצר על בסיסו כאשר שתי פלטות הצלייה מוצמדות. מצב זה מיועד לחימום מוקדם לפני השימוש במכשיר כגריל.



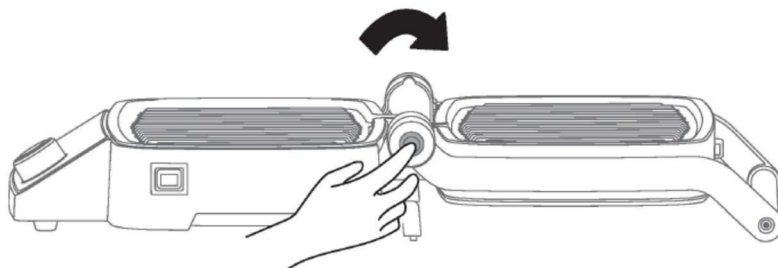
מצב פתוח

הרימו את החלק העליון של המכשיר לזווית של כ-100° באמצעות ידית האחיזה, עד שתרגישו שהגעתם למעצור. הניחו במצב זה עד שתרכזו אחרת.

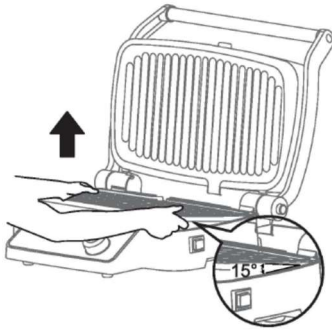


פתיחת אנכית 180°

לחצו על הלחצן בציר האמצעי ופתחו את שתי הפלטות למצב אנכי 180°. במצב זה תוכלו להשתמש במכשיר כגריל צלייה.

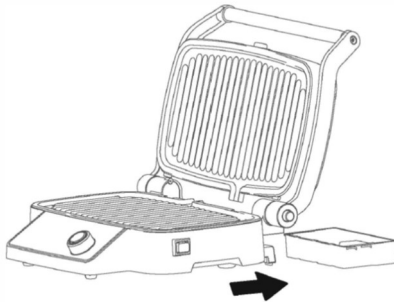


פירוק פלטות הצלייה



ניתן לפרק את פלטות הצלייה רק כאשר הן קרות לחלוטין.
לחצו על הלחצן שנמצא בדופן הימנית של החלק התחתון ושחררו את הפלטה. איחזו בשתי הידיים בפלטה והוציאו אותה החוצה.
חזרו על התהליך עבור הפלטה העליונה, לחצו שחרור הפלטה נמצא במרכז החלק העליון בדופן הימנית.

פירוק מיכל איסוף השומנים



לפני שימוש, וודאו שמיכל איסוף השומנים מורכב בחלקו האחורי של הבסיס (במרכז). השומנים שמתאספים על פלטות הצלייה זורמים אל מיכל האיסוף באמצעות פתח ניקוז ייעודי לכך. הוציאו את המיכל החוצה בסיום הבישול ולאחר התקררות המכשיר. ניתן לנקות את מיכל האיסוף במדיח כלים.

שלבי הפעלת המכשיר:

1. חברו את המכשיר לחשמל ולחצו על הלחצן , המכשיר יכנס למצב המתנה ובתצוגה הקדמית יוצג הסימון "----".
2. אם המזון שלכם קפוא, עליכם להפשירו תחילה. הניחו את המזון על הפלטה התחתונה, סגרו את הפלטה העליונה ולחצו על הלחצן  להפשרה.
3. סובבו את בורר התוכניות לבחירת תוכנית הבישול הרצויה לכם, ולחצו על הלחצן  לחימום מקדים. אם בחרתם אחת מתוכניות הבשר או הדגים, תופיע בתצוגה תזכורת שעליכם לבחור את רמת העשייה שלהם (נא \ מדיום \ עשוי היטב), לאחר בחירת רמת העשייה, תהבהב ההודעה PREHEAT בתצוגה ותציין כי המכשיר בשלב חימום מקדים. ההודעה תהבהב כל זמן שהחימום המקדים לא הסתיים.
4. בסיום החימום המקדים, פתחו את החלק העליון והניחו את המזון על משטח הבישול, סגרו את המכסה והתחילו בבישול. ההודעה COOKING תדלוק.

הערות:

- א. במידה והמכשיר פועל זמן ממושך, מערכת הבטיחות תכבה אותו אוטומטית.
- ב. המכשיר יכול לזהות אוטומטית את עובי המזון ולשנות אוטומטית את זמן הבישול והטמפרטורה. ניתן לראות את רמת הבישול בתצוגה.

- ג. עדיף שלא לפתוח את המכשיר במהלך הפעולה.
- ד. למזון בצורה עגולה בעל גובה גדול מ-50 מ"מ נדרש לכוון את גובה הסגירה.
- ה. עשוי להיווצר עשן במהלך הבישול, הדבר תקין.
5. כאשר המזון הגיע לרמת העשייה הדרושה שלכם, פתחו את המכסה העליון והוציאו את המזון החוצה.
6. כאשר הבישול הסתיים, חזרו לשלב 1. במידה ואתם ממשיכים לבשל, חזרו שוב על שלבים 2,3,4,5.
7. כאשר המכסה נפתח, רק תוכנית D1Y "עשו זאת בעצמכם" אפשרית להפעלה.
- אנא אל תפתחו את המכסה בעת החימום המקדים. המכשיר יעבור למצב D1Y לאחר 10 שניות אם המכסה העליון נפתח.

תפריטים אוטומטיים

תפריט	רמת עשייה	אופן ההפעלה	תוצאות
בקר 	נא	1. יבשו את הסטייק היטב עם מטלית מטבח עד 2-5 מעלות. 2. תבלו היטב ומרחו בשמן זית	סטייק נא הינו עסיסי מאוד ואדום במרכז, מעל השכבה האדומה יש שכבה ורודה והמעטפת החיצונית שחומה וקריספית.
	מדיום		הסטייק ורוד במרכז במקום החלק האדום, וורוד בכל חלקיו. במצב מדיום הסטייק יהיה פחות עסיסי כיוון שהמוזלים שלו מתאדים.
	עשוי היטב		הסטייק יהיה מעט ורוד במרכז ורך, אבל לא כמו בשתי דרגות העשייה הקודמות. הטמפרטורה הגבוהה תייבש את הסטייק.
בשר 	נא	1. יבשו את הבשר היטב עם מטלית מטבח עד 2-5 מעלות. 2. תבלו היטב ומרחו בשמן זית	בשר ורוד בכל חלקו, רך ועסיסי.
	מדיום		בשר בצבע חום ברובו, מעט ורוד בפנים. רמת עשייה מומלצת לחלקים שומניים.
	עשוי היטב		עשייה לרמה של חום אפרפר בכל חלקיו.
עוף 	נא	1. יבשו את העוף היטב עם מטלית מטבח עד 2-5 מעלות. 2. תבלו היטב ומרחו בשמן זית	צבע ורוד ברובו, מעט לבן מבחוץ, רך ועסיסי. מומלץ לעשיית חזה עוף ללא עור.
	מדיום		ברובו בצבע חום, מעט ורוד בפנים. רמת עשייה מומלצת לחלקים עם עור וללא עצמות.
	עשוי היטב		צבע חום אפרפר ברובו, קשה למגע. דרגת עשייה מומלצת לחלקים עם עצם תוך שמירה על עסיסיות ללא בישול מלא של הבשר. טוב לכנפיים עוף, או שוקיים.
דגים 	נא	1. יבשו את הדגים היטב עם מטלית מטבח עד 2-5 מעלות. 2. תבלו היטב ומרחו בשמן זית	המעטפת שחומה היטב והחלק הפנימי עסיסי ורך מאוד. מתאים לכל סוג של דג שהיה קפוא לפני הבישול.
	מדיום		המעטפת שחומה היטב והפנים עשוי ופחות עסיסי. מתאים לאנשים שאוהבים את הדג עשוי טוב.
	עשוי היטב		שחום מאוד ומבושל היטב, הדגם יבש ואינו עסיסי בפנים.

 כנפיים עוף	נא	1. יבשו את הכנפיים היטב עם מטלית מטבח עד 2-5 מעלות. 2. תבלו היטב ומרחו בשמן זית	שמירה על עסיסיות וחלק נא, מתאים למי שאוהב בשר פחות מבושל.
	מדיום		כמעט מבושל לגמרי, עסיסי אבל ללא חלקים נאים.
	עשוי היטב		שחום ומבושל היטב.
 סנדוויץ'	מבושל	מרחו בשמן או בחמאה ותבלו היטב לטעמים טובים.	השחימו היטב את כל חלקי הסנדוויץ' והגיעו לטמפרטורה טובה בחלק הפנימי.
 נקניקיה	נא	1. יבשו את הנקניקיה היטב עם מטלית מטבח עד 2-5 מעלות. 2. תבלו היטב ומרחו בשמן זית	צבע ורוד בכל חלקה, עסיסית ורכה. מתאים לנקניקיות שבושלו במים חמים לפני הבישול.
	מדיום		בצבע חום ברובה, מעט ורודה מבפנים.
	עשוי היטב		כולה בצבע חום אפרפר, קשה למגע. לנקניקיות נאות שלא עברו בישול מקדים.
 טלה פרוס	נא	חממו את המוצר בחימום מקדים והניחו את הבשר על משטח הבישול.	בישול קל, צריבה קלה מאוד של הבשר.
	מדיום		מבודל היטב אבל עדיין עסיסי.
	עשוי היטב		מבושל היטב וקריספי.

ניקוי ותחזוקה

- הוציאו את פלטות הבישול החוצה לפני ניקוי כדי למנוע נזק למשטחים שלהם. שמנו את הפלטות והניחו אותן במדיח כלים. אם ברצונכם לשטוף אותן ידנית, שימו מעט תכשיר ניקוי נוזלי על מטלית רכה ונקו אותן היטב תחת מים זורמים.
- אסור לשטוף במים את המוצר ואת כבל החשמל. אם המוצר מלוכלך, נגבו אותו עם מטלית לחה בלבד.
אזהרה:
א. חל איסור מוחלט לשפשף חלק כלשהו של המוצר עם כריות ניקוי גסות ושוחקות, צמר פלדה וכדומה. השתמשו בספוגית רכה בלבד מניילון.
ב. אסור לטבול את המוצר במים או בכל נוזל אחר. וודאו שהמוצר יבש לפני איחסונו. בכל שירות אחר הנדרש למוצר, פנו לתחנת השירות הקרובה.

קודי תקלה

קוד תקלה	סיבה	גורם התקלה	לביצוע
E1	חיישן גוף חימום תחתון מנותק	חיווט החיישן מנותק או חיישן לא תקין.	מסרו את המוצר לתיקון בתחנת השירות הקרובה.
E2	חיישן גוף חימום תחתון מקוצר	חיווט החיישן הותך או חיישן לא תקין.	
E3	חיישן גוף חימום עליון מנותק	חיווט החיישן מנותק או חיישן לא תקין.	
E4	חיישן גוף חימום עליון מקוצר	חיווט החיישן הותך או חיישן לא תקין.	

השלכה נכונה של מוצר זה

סימון זה מציין שאין להשליך מוצר זה עם שאר האשפה הביתית שלכם. כדי למנוע נזק אפשרי לסביבה ולבריאות האדם מהשלכת אשפה בלתי מבוקרת, מחזרו את המוצר באופן אחראי כדי לקדם את השימוש החוזר בחומרי גלם. להחזרת המוצר שברשותכם, השתמשו בנקודות האיסוף העירוניות או מסרו את המוצר בחנות בה תרכשו מוצר חדש זהה. הם ימסרו את המוצר למיחזור.



מכשיר זה נבדק בקפדנות לפני שיווקו לצרכן. לפיכך אנו נותנים אחריות למוצר זה לתקופה של 12 חודשים מתאריך הקנייה בכפוף לתנאים הבאים: אחריות זו בתוקף רק בצירוף חשבונית הקנייה. האחריות לא תחול במקרים הבאים: שימוש בלתי נאות, שבר מכל סיבה שהיא, או במקרה של תיקון שלא באמצעות אחת מתחנות השירות המוסמכות על ידינו והמפורטות בגוף תעודת האחריות. האחריות אינה כוללת: פח, צבע, חלקי פלסטיק או זכוכית של המכשיר, חלקי גומי, כבל חשמלי ותקע.

שם הקונה:

כתובת:

תאריך רכישה:

_____ חותמת החנות:

לפניכם רשימת תחנות השירות באזורים השונים:

עיר	שם	כתובת	טלפון
מודיעין	המילטון	האופה 8 ישפרו סנטר	08-6852100
תל אביב	דני תיקונים	סלמה 94	03-6820995
ירושלים	שרות ברקת	אגריפס 43	02-5382922
חיפה	שרות רם	רח' ביאליק 9	077-4002512
נתניה	בר מנחם	רמז 15	09-8337733
אשקלון	שרות איציק	העבודה 31 פינת הנוטרים	08-6758914
באר שבע	כוכב משולש	הדסה 31	08-6236487
אשדוד	המרכז לתיקוני חשמל	מרכז מסחרי א'	08-8533976
ראשון לציון	אלקטרו בוגדרי	יהודה לייב 4 (פינסקר)	03-9666492
חולון	דני תיקונים	שנקר 29	03-5011055
אילת	דרורי אלקטרוניקה	א.ת. אילת	08-6317204
טבריה	תיקון כל טיבי	יוחנן בן זכאי 18	04-6790469
בני ברק	וירטואל חשמל	אהרונביץ' 12	03-6542000
עפולה	שירות רם	הולנד 7	04-9531444

סוג המכשיר: מצנח דגם MC-JSY3921

לשלוש בדואר מיידי

שם הקונה:

Email: _____

כתובת:

תאריך רכישה:

כתובת וחותמת המוכר

סמך זה משמש העתק של התעודה בידי מעבדת השירות. בלי המצאו של העתק זה בידי הסוכני לא יהיה לתעודה זו כל תוקף.