



MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARRILLA DE CONTACTO



MODELO:MDGR62

CA 220-240V~, 50-60Hz 2000-2200W

Para su seguridad y para que pueda seguir disfrutando de este producto.

Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de usarlo.



Antes de usarlo, por favor vea este video detenidamente.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de
Se requiere experiencia y conocimiento si se ha recibido supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y se comprenden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
4. La temperatura de la superficie exterior puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Por favor, no toque la superficie exterior con la mano.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

1. Lea este manual de instrucciones con mucha atención antes de utilizar el aparato. primer tiempo
2. Conserve este manual de instrucciones, el embalaje y su recibo. Si regala o vende el producto a terceros, asegúrese de entregar también este manual de instrucciones.
3. Este aparato es solo para uso doméstico.
4. No utilice el aparato al aire libre, manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, fuego abierto o alta humedad y nunca lo opere con las manos mojadas.
5. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use y límpielo.
6. Nunca deje el aparato sin supervisión. Para proteger a los niños de los peligros que presentan los aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no cuelguen y de que los niños no toquen el aparato.
7. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
8. Nunca utilice el aparato si está dañado.
9. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
10. No intente reparar el aparato usted mismo, póngase siempre en contacto con nuestro agente de servicio para la reparación o el cambio del aparato.
11. Respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos, gracias
Consulte la sección "LIMPIEZA Y CUIDADO".
12. Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y en aplicaciones similares, como por ejemplo en zonas de cocina.

13. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una superficie calefactora que, al igual que otras superficies funcionales, puede alcanzar altas temperaturas. Dado que la percepción de la temperatura varía según la persona, este equipo debe utilizarse con **PRECAUCIÓN**. Solo debe tocarse por las asas y la superficie de agarre indicadas, y se debe utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies distintas a las destinadas al agarre deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de ser tocadas.

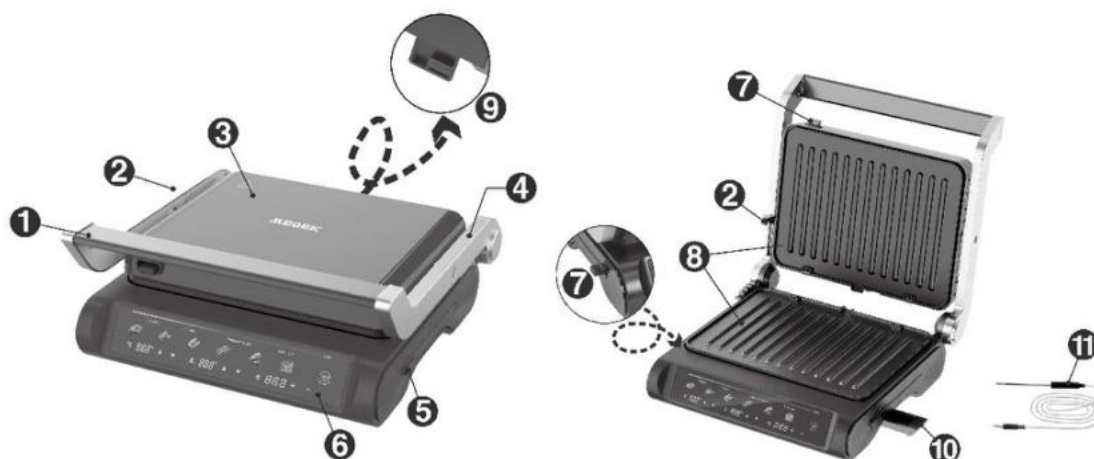


Nota: Los objetos marcados con el siguiente símbolo pueden alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada. Asegúrese de que haya suficiente ventilación para que el vapor caliente pueda disiparse.
2. La temperatura de la superficie exterior puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Por favor, no toque la superficie exterior con la mano.
3. Para evitar el peligro de incendio, nunca deje el aparato desatendido.
4. Antes de conectar a la red eléctrica del proveedor, las placas calefactoras deben estar en un recipiente cerrado posición.

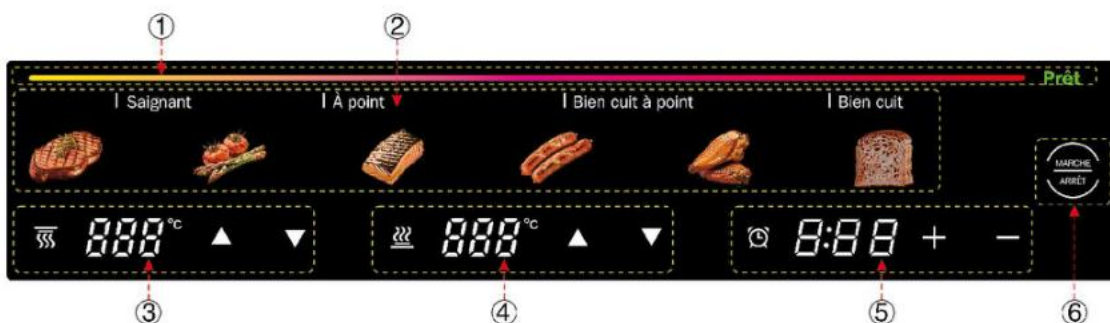
IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



1. Mango de tacto frío
2. Botón de bloqueo y apertura de 180 grados
3. Tapa superior de cristal
4. Brazos de aluminio
5. Conector del termómetro
6. Panel de control digital

7. Botón de liberación de la placa
8. Plato de cocina
9. Bandeja de recogida de grasa.
10. Cajón del termómetro
11. Termómetro

GUÍA OPERATIVA



① Cronología:

- Precalentamiento: La línea de tiempo se iluminará de izquierda a derecha (de amarillo a rojo oscuro), el 'Ready' (**Prêt**) parpadeará cuando termine el precalentamiento, y se **Prêt** apagará después del sonido del zumbador.
- Cocción: La línea de tiempo irá de derecha a izquierda (de rojo oscuro a amarillo).

② Menús preestablecidos:

- En espera: todos los menús preestablecidos están iluminados.
- Funcionamiento: los menús seleccionados parpadearán.
- Funcionamiento: Pulse el menú preestablecido seleccionado; el menú seleccionado parpadeará y comenzará a funcionar después de 3 segundos.
- Cancelar: Pulse cualquiera de las opciones del menú preestablecido.
- Los menús de Steak & Bread tienen 4 niveles de cocción:
 - Pulse el menú Filete (o Pan) por primera vez: 'Poco hecho' (**Saignant**) será seleccionado.
 - el menú Filete (o Pan) por segunda vez: 'Término medio' (**À point**) será seleccionado.
 - menú Filete (o Pan) por tercera vez: 'Término medio' (**Bien cuit à point**) será
 - Pulse el menú Filete (o Pan) por cuarta vez: 'Bien hecho' (**Bien cuit**) será

*Todos los menús tienen función de precalentamiento incorporada, la línea de tiempo① mostrará el estado del precalentamiento, el zumbador sonará cuando termine el precalentamiento, luego puede colocar su comida en la placa de parrilla inferior y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

③ Indicador de temperatura para la placa superior:

- En espera: el icono de calefacción (☀) es de color blanco y la pantalla indica 000°C
- Ajuste de temperatura: Pulse “▲” o “▼” para ajustar la temperatura que prefiera, cada Presionar +/- 5°C Rango de temperatura 90-230°C
- Mientras se cocina: el icono de calentamiento (🔥) es de color rojo y parpadea.
- Cuando la cocción haya terminado: el icono de calentamiento (🔥) cambiará a color blanco, la pantalla indicará 000°C de nuevo.

④ Indicador de temperatura para la placa inferior:

- En espera: el icono de calefacción (☀) es de color blanco y la pantalla indica 000°C
- Ajuste de temperatura: Pulse “▲” o “▼” para ajustar la temperatura que prefiera, cada Presionar +/- 5°C Rango de temperatura 90-230°C
- Mientras se cocina: el icono de calentamiento (🔥) es de color rojo y parpadea.
- Cuando la cocción haya terminado: el icono de calentamiento (🔥) cambiará a color blanco, la pantalla indicará 000°C de nuevo.

⑤ Temporizador:

- Modo de espera: el icono del temporizador es de color blanco, la pantalla de tiempo indica 0:00
- Modo de precalentamiento: (Modo bistec): el icono de dos puntos (:) está encendido, pero sin parpadear.
- Cocina: el icono del temporizador () es de color verde y el icono (:) parpadea.
- Cuando el trabajo termina, el icono del temporizador se enciende en color blanco. La pantalla indica 0:00
- Ajuste: Pulse '+' o '-' para ajustar la hora deseada.
- Rango: 0 – 240 min (4 horas)

⑥ Interruptor de encendido:

- En espera: el icono parpadea.
- Funcionamiento: el icono está siempre encendido.
- Funcionamiento: Pulse el icono cuando esté en modo de espera para encender el aparato.
Mantén pulsado el icono durante 3 segundos para apagar el aparato.

Detalles de los menús preestablecidos:

Menús preestablecidos	Iconos	
Verduras		
Pez		
Embutido		
Pollo		
Pan		Saignant
		À point
		Bien cuit à point
		Bien cuit
Bife		Saignant
		À point
		Bien cuit à point
		Bien cuit

Notas:

- En los menús preestablecidos, el tiempo y la temperatura de cocción son solo de referencia.
Según el grosor de los alimentos y el gusto personal, se puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.
- Encienda el aparato, se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación.
cinco minutos.
- Durante el funcionamiento de los menús preestablecidos o el modo manual, se pueden ajustar la temperatura y el tiempo.

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea atentamente todas las instrucciones y guárdelas para futuras consultas.
- Retire todo el embalaje.
- Limpie las placas de cocción pasándoles una esponja o un paño humedecido en agua tibia.
- NO SUMERJA LA UNIDAD EN NINGÚN LÍQUIDO Y NO LA ENJUAGUE.
ELECTRODOMÉSTICO BAJO EL GRIFO.
- Secar con un paño o papel absorbente.
- Para obtener mejores resultados, unte ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o aceite vegetal.

Aviso: Cuando la parrilla se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. No afecta a la seguridad del aparato.

CÓMO USAR

Enchufe el aparato a la toma de corriente. Se oirá un pitido corto y la pantalla parpadeará una vez; a continuación, el interruptor de encendido parpadeará como una luz intermitente.

A. Modo y funcionamiento manual:

1. Pulse el botón de encendido ⑥ la pantalla se iluminará y la máquina entrará en modo de espera.
2. Pulse el botón "▲" o "▼" ③/④ para ajustar la temperatura que prefiera para las placas superior e inferior. y pulse el "+" o el "-" ⑤ para establecer la hora deseada.
3. Después de la configuración, no toque ningún botón; el aparato comenzará a funcionar automáticamente.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, abra la tapa y coloque el sándwich, la carne u otros alimentos en la placa de cocción inferior. Luego, cierre la tapa.
5. Una vez finalizada la cocción, sonará la alarma.
6. Luego, retire la comida y apague la corriente.

Notas:

1. Durante la cocción, puede ajustar la temperatura y/o el tiempo según sus preferencias.
2. Retire los alimentos con una espátula de plástico. Nunca utilice cuchillos de metal ni objetos afilados, ya que estos puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción

B. Modo de menú y funcionamiento

1. Pulse el botón de encendido ⑥ la pantalla se iluminará y el aparato entrará en modo de espera.
2. Seleccione el menú preestablecido deseado presionándolo, y el ícono seleccionado comenzará a parpadear. Si el bistec (o ícono de pan) está seleccionado, debe seleccionar el punto de cocción.
3. Después de seleccionar el menú, no toque ningún botón, el aparato se encenderá automáticamente. Empieza a funcionar en 3 segundos.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, abra la tapa y coloque el sándwich, la carne u otros alimentos en la placa de cocción inferior. A continuación, cierre la tapa.
5. Una vez finalizada la cocción, el timbre vuelve a sonar.
6. Luego, retire la comida y apague la corriente.

Notas:

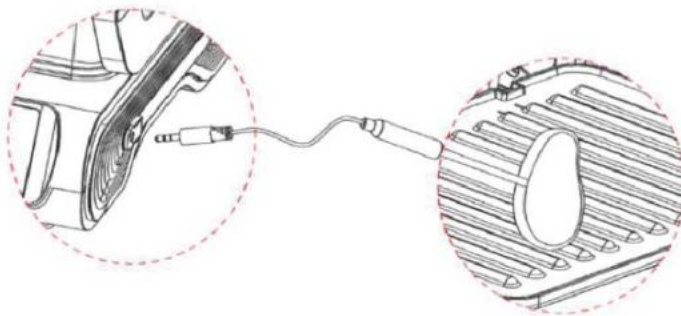
1. Según sus preferencias personales, puede aumentar o disminuir el tiempo y/o la temperatura de cocción cuando utilice el modo automático.
2. Si desea cambiar los parámetros durante la ejecución del programa, pulse la tecla "▲" o "▼" ③/④ para configurar la temperatura que prefiera para las placas superior e inferior, y pulse "+" o "-" ⑤ para configurar el tiempo deseado.
3. Retire los alimentos con una espátula de plástico. Nunca utilice cuchillos de metal ni objetos afilados, ya que estos puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción

C. Funcionamiento en modo filete:

Este aparato con un termómetro ❶ que estaba guardado en el cajón ❷ debajo del

aparato, utilizado para controlar la cocción del bistec.

1. Seleccione el menú preestablecido②de bistec, ajuste el punto de cocción que prefiera y deje que el aparato comience a precalentarse.
2. Saque el termómetro⑪del cajón⑩y conéctelo a la toma⑤ inserte la punta metálica del termómetro⑪en el centro del filete, la 'Pantalla de temperatura para la placa inferior③mostrará la temperatura real del filete.
3. Una vez finalizado el precalentamiento, coloque el filete en el centro de la placa inferior⑧ (Ver imagen), el termómetro⑪controlará la cocción del filete, apagará el ⑪ aparato una vez que el filete esté listo y sonará la alarma.
4. Retire los alimentos con una espátula de plástico.



CÓDIGO DE FALLA

Mostrar	Causa	Solución
	Circuito abierto	Volver al servicio posventa
	Cortocircuito	Volver al servicio posventa
	Protección contra sobrecalentamiento	Apague el aparato y deje que se enfríe. Apágalo por completo y luego reinícialo.
	Modo de prueba	Apagar y reiniciar

Notas:

1. Si existen otras fallas que requieran el uso de herramientas especiales, dirijase al centro de mantenimiento designado para su reemplazo o póngase en contacto con el personal oficial del servicio posventa para obtener asesoramiento.
2. Tratamiento de emergencia: Si durante el uso sale humo de forma continua, apague inmediatamente el aparato, desenchúfelo rápidamente y póngase en contacto con el servicio de posventa.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe siempre la parrilla y deje que se enfríe antes de limpiarla. Es más fácil limpiarla cuando está ligeramente tibia. No es necesario desmontar la parrilla para limpiarla. Nunca la sumerja en agua ni la meta en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los restos de comida. Para los restos de comida adheridos, vierta agua tibia mezclada con detergente sobre los restos y luego limpie con una esponja de plástico no abrasiva o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los restos de comida.
- No utilice ningún producto abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.

- No utilice utensilios metálicos para retirar los alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente. superficie.
- Limpie la parte exterior de la tostadora únicamente con un paño húmedo. No utilice estropajos abrasivos ni lana de acero, ya que dañarán el acabado. No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No apto para lavavajillas.
 - Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lávela con agua tibia y jabón.
Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes, ya que podrían dañar la superficie.
 - Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave y vuelva a colocar.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre la parrilla antes de guardarla.
- Asegúrese siempre de que la parrilla esté fría y seca antes de guardarla.
- El cable de alimentación se puede enrollar alrededor de la parte inferior de la base para guardarlo.

Los aparatos eléctricos, sus accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. No los deseche junto con la basura doméstica. Solo para países de la UE.

Según la Directiva europea RAEE 2012/19/CE relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos viejos, los aparatos que ya no se utilizan deben recogerse y reciclarse de forma respetuosa con el medio ambiente.



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica en la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde lo adquirió. Ellos se encargarán de su reciclaje ecológico.

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Comisión Europea.
Reglamento (UE) 2023/826 sobre el consumo de energía en modo de espera

Consumo de energía en modo apagado	N / A
Consumo de energía en modo de espera	0,5 W
Tiempo máximo necesario para alcanzar automáticamente el modo de apagado.	15 minutos



El dispositivo cumple con las Directivas europeas 2014/35/UE y 2014/30/UE.

Medek Francia

94700 casas ALFORT Francia

HECHO EN CHINA