

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

PL Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

RU Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

MGR-15M

ELEKTRICKÝ GRIL
ELEKTRISCHER GRILL
ELEKTRIGRILL
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΧΑΠΑ
ELECTRIC GRILL
GRILL ELÉCTRICO
GRIL ÉLECTRIQUE
ELEKTROMOS GRILL
GRIGLIA ELETTRICA
ELEKTRINIS KEPSNINĖ
ELEKTRISKAIS GRILS
ELEKTRISCHE GRILL
GRILL ELEKTRYCZNY
GRĂȚAR ELECTRIC
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ
ELEKTRICKÝ GRIL
ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
EE	KASUTUSJUHEND	17
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	24
EN	USER MANUAL	32
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	39
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	46
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	53
IT	MANUALE D'USO	60
LT	VARTOTOJO VADOVAS	67
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	74
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	81
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	88
RO	MANUAL DE UTILIZARE	95
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	102
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	110
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	117

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-722 Milanówek, Polska
tel.: (22) 370 52 34, fax: (22) 370 52 52, BDO: 000025577



Plates covered
with non-stick coating



Thermostat with temperature
adjustment from 0 to 220°C



Two grilling methods with: closed /
opened plates (plates extended)



Fat collection tray

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Jestliže zařízení nepoužíváte, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky – v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.

- ▶ Během opékání se nedotýkejte horkých povrchů zařízení. K otevírání toustovače používejte pouze k tomuto určený úchyt.
- ▶ Předtím, než začnete zařízení čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a vyčkejte, až toustovač zcela vychladne.
- ▶ Při otevírání toustovače během pečení dávejte pozor na horkou páru, která z něj může unikat na bocích pečících ploch!
- ▶ Toustovač používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- ▶ Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 7 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Úklid a údržbu nemohou provádět děti, pokud nejsou ve věku 7 let a pod dohledem. Děti bez dozoru nesmějí provádět úklid/údržbu.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 7 let nedostupné.
- ▶ Děti si s přístrojem nemohou hrát.
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.

- ▶ Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- ▶ Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali – způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“

- ▶  **POZOR! Horký povrch! Symbol na spotřebiči označuje, že jeho součásti mohou být během provozu horké.**

- ▶ Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.
- ▶ Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- ▶ **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Základna grilu | 6. Kolečko termostatu |
| 2. Horní víko grilu | 7. Kontrolka termostatu |
| 3. Topné desky s nepřilnavým povrchem | 8. Kontrolka připojení do el. sítě |
| 4. Aretační šoupátko pro zajištění grilu v otevřené poloze | 9. Odtoková drážka pro odvod tuku |
| 5. Úchyt horního víka | 10. Nádobka na tuk |

Podle potřeby, druhu připravovaného pokrmu, jeho velikosti a množství je možné gril použít ve dvou konfiguracích:

- s uzavřenými deskami – důkladné smažení v obou stran současně, grilování probíhá striktně kontrolovaným způsobem, po krátkou dobu, potraviny jsou opečeny téměř identicky z obou stran současně
- s otevřenými deskami – grilování se nejvíce podobá přirozenému grilování na otevřeném ohni, současně se dvojnásobně zvětšuje grilovací plocha.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Gril vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, výplně a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
- Otevřete horní kryt (2).
- Topné desky grilu (3) a nádobku zachytávající tuk (7) důkladně otřete vlhkým hadříkem a následně je vytřete do sucha.
- Předtím, než začnete gril používat, topné desky zahřejte. Za tímto účelem umístěte spotřebič na tvrdý, suchý, vodorovný a rovný povrch, připojte jej k elektrické síti a nastavte knoflík termostatu (6) do polohy „MAX“. Zařízení odpojte ze zásuvky a počkejte až zcela vychladne. Zahřívání desek může být doprovázeno nepříjemným zápachem nebo mírným kouřem, který při dalším provozu ustoupí. To nepředstavuje žádné nebezpečí ani neznamená poruchu výrobku. U nového zařízení je to normální jev.
- Topné desky grilu opět otřete vlhkým hadříkem a následně je vytřete do sucha.

POUŽITÍ GRILU V ZAVŘENÉ POLOZE

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

- Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
- Otevřete kryt (2) do svislé polohy.

POZOR! Horní víko (2) zvedejte pouze a výhradně za k tomuto určený úchyt (5).

- Topné desky (3) potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů a poté horní víko uzavřete.
- kávovar připojte do elektrické zásuvky. Připojení signalizuje kontrolka připojení k síti (8). Pomocí knoflíku termostatu (6) zvolte správnou teplotu grilování. Rozsvítí se kontrolka termostatu (7) – gril se právě zahřívá. Nastavení termostatu do polohy „MIN“ je určeno pro tiché grilování choulostivých potravin. Poloha „MAX“ je určena pro smažení masa. Když gril dosáhne požadované teploty, kontrolka termostatu (7) zhasne.
- Otevřete víko grilu, vložte pokrmy na spodní topnou desku a víko uzavřete, přičemž jej velmi jemně přitlačte na grilované potraviny. Doba opékání na grilu závisí na typu ošetřovaných výrobků. Na grilu je možné připravovat maso, ryby, ražniči, zeleninu apod.

- Během grilování kontrolka termostatu (7) zhasne a mnohokrát se rozsvítí, což signalizuje, že spotřebič udržuje nastavenou teplotu.
- Při otvírání a zavírání víka za účelem kontroly stupně opečení potravin dávejte pozor na horkou páru, která může ze zařízení unikat a je přirozeným důsledkem tepelného zpracování pokrmů. V závislosti na výsledku a také Vašich kulinárních preferencích upravte teplotu grilování.
- Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádobky na tuk (7). Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévejte.

POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádobky je horký – dávejte pozor, abyste se nepopálili.

- Potraviny snímejte z grilu pomocí speciálních kleští nebo dřevěnými pomůckami. Nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly způsobit poškrábání povrchu grilu.
- Na gril položte další pokrmy, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, otočte knoflík termostatu do polohy „O“ a odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Počkejte, až gril zcela vychladne, a následně jej očistěte. Přitom se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POUŽITÍ GRILU V OTEVŘENÉ POLOZE

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

- Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
- Posuňte posuvník pojistky odklopení grilu (4) a současně sklopte horní kryt (2) směrem k zadní části spotřebiče tak, aby se opíral držadlem (5) o pracovní desku. Topné desky jsou rozevřeny v úhlu 180° (obr. 1).

POZOR! Během rozkládání grilu musí být zařízení studené.

- Topné desky (3) potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů.
- kávovar připojte do elektrické zásuvky. Připojení je signalizováno kontrolkou (7). Pomocí knoflíku termostatu (6) zvolte správnou teplotu grilování. Rozsvítí se kontrolka termostatu (7) – gril se právě zahřívá. Nastavení termostatu do polohy „MIN“ je určeno pro tiché grilování choulostivých potravin. Poloha „MAX“ je určena pro smažení masa. Když gril dosáhne požadované teploty, kontrolka termostatu (7) zhasne.
- Pokrmy, které chcete grilovat, rozložte na obě topné desky. Doba pečení na grilu bude záviset na druhu potravin, které chceme připravit. Pravidelně pokrmy obračejte, čímž zajistíte jejich rovnoměrné propékání. V závislosti na výsledku a také Vašich kulinárních preferencích upravte teplotu grilování.
- Během grilování kontrolka termostatu (7) zhasne a mnohokrát se rozsvítí, což signalizuje, že spotřebič udržuje nastavenou teplotu. Vzhledem k větší výměně tepla s okolím bude jednotka tuto činnost provádět častěji než při provozu se zavřeným víkem.
- Vyškvářený tuk z jídla stéká žlábkem (9) do nádoby na tuk (10). Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévejte.

POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádobky je horký – dávejte pozor, abyste se nepopálili.

- Potraviny snímejte z grilu pomocí speciálních kleští nebo dřevěnými pomůckami. Nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly způsobit poškrábání povrchu grilu.



obr. 1

9. Na gril položte další pokrmy, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, otočte knoflík termostatu do polohy „0“ a odpojte spotřebič od elektrické sítě.
10. Počkejte, až gril zcela vychladne, a následně jej očistěte. Přitom se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POZOR! Po skončení grilování v otevřené poloze gril nezavírejte, dokud zcela nevystydné. Hrozí riziko popálení!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Předtím, než budete gril čistit (a po skončení grilování), jej vypněte vypínačem, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, až zařízení zcela vychladne.

POZOR! Zařízení neponořujte do vody či jiných kapalin. Topné desky nečistěte ostrými, abrazivními houbičkami nebo drátěnkami, protože by mohlo dojít ke zničení desek grilu.

2. Tuk z topných desek grilu odstraňte papírovým ručníkem. Poté je lehce otřete vlhkým měkkým hadříkem a utřete do sucha. Silné nečistoty před čištěním navlhčete olejem – snáze je tak odstraníte.

POZOR! Při čištění varných desek nedovolte, aby se pod ně dostala vlhkost. Hrozí tak poškození přístroje a nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

3. Nádobku na tuk umyjte ve vlažné vodě s příměsí jemného mycího prostředku, následně ji opláchněte a vysušte. Nádobu na tuk nemyjte v myčkách nádobí.
4. Vnější povrch grilu čistěte vlhkým hadříkem a následně jej vytřete do sucha.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model	MGR-15M
Napájení	220-240V~ 50-60Hz
Výkon	2000-2400 W
K dispozici je vypnutý nebo pohotovostní režim	dispozici
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	-
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,323W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu s displejem	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu sítě	-
Automatický přechod do pohotovostního režimu po	-
Automaticky přejde do režimu vypnutí po	-
Síťový pohotovostní režim, pokud je zařízení vybaveno funkcí připojení aplikace	-
Délka napájecího kabelu	0,64m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Tato příručka byla strojově přeložena.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Anwendung lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Besonders vorsichtig sein, wenn in der Nähe des Gerätes sich Kinder aufhalten!
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Weder das Gerät, das Kabel noch der Stecker darf in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- Wenn beschädigt, auch bei Kabelbruch oder Beeinträchtigung des Netzsteckers nicht betreiben – Gerät bei einer autorisierten Fachwerkstatt anliefern.
- Anwendung vom Geräthersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Gerätschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Versorgungskabel nicht von scharfen Rändern überhängen und mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Keine heißen Oberflächen am Gerät anfassen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Das Gerät nur an dem dazu bestimmten Griff öffnen.

- Vor der Reinigung den Netzstecken aus der Anschlussdose ziehen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Beim Öffnen des Gerätes während des Toastvorgangs auf heißen Dampf achten, der seitlich der Heizplatten austritt!
- Gerät auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufstellen.
- Gerät nur an Steckdosen mit Erdungsstift anschließen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 7 Jahren, von Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts bedient werden, wenn die Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät gewährleistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung können nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 7 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht eigenständig reinigen oder warten.
- Das Gerät und das Versorgungskabel fern von Kindern unterhalb von 7 Jahren aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät eignet sich für keinen Einsatz mit externen Zeitschaltern oder separaten Fernsteuerungssystemen.

- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.



ACHTUNG! Heiße Oberfläche! Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass seine Bauteile während des Betriebs heiß werden können.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Aufgrund bestehender Brandgefahr Gerät von leicht brennbaren Stoffen wie Gardinen, Tischdecken etc. fernhalten.
- Netzstecker vorsichtig von der Versorgung trennen, nicht am Kabel reißen.
- Gerät nur mit trockenen Händen an der Versorgung anschließen.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- WARNUNG! Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.**

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| 1. Grundplatte des Elektrogrills | 6. Thermostatregler |
| 2. Obere Grillabdeckung | 7. Thermostat-Kontrolllampe |
| 3. Heizplatten mit Antihafbeschichtung | 8. Kontrollleuchte des Netzanschlusses |
| 4. Verriegelungsschieber zum Verriegeln des Grills in der offenen Position | 9. Fett-Ableitrinne |
| 5. Oberer Deckelgriff | 10. Fett-Auffangschale |

Je nach Bedarf und Grillgut, seiner Größe und Menge, kann der Grill in folgenden Konfigurationen verwendet werden:

- mit geschlossenen Heizplatten – *genaues, beidseitiges Braten, das Grillverfahren verläuft auf eine strikt kontrollierte Art und Weise, kurze Bratzeit, das Grillgut wird beidseitig identisch stark gebraten*
- mit offenen Heizplatten – *beinahe identisches Grillen wie bei offener Flamme, doppelt so große Grillfläche.*

VOR ERSTGEBRAUCH

- Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus, entfernen Sie alle Beutel, Etiketten, Füllstoffe und Transportsicherungen vom Gerät.
- Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.
- Öffnen Sie die obere Abdeckung (2).
- Wischen Sie die Grillheizplatten (3) und den Fettbehälter (10) gründlich mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie anschließend trocken.
- Führen Sie vor der Benutzung des Grills einen Warmhaltevorgang durch. Stellen Sie das Gerät dazu auf eine harte, trockene, waagerechte und ebene Fläche, schließen Sie es an das Stromnetz an und stellen Sie den Thermostatknopf (6) auf die Position „MAX“. Trennen Sie das Gerät nach 5 Minuten vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Das Aufheizen der Platten kann von einem unangenehmen Geruch oder leichtem Rauch begleitet sein, der im weiteren Betrieb nachlässt. Dies stellt keine Gefahr dar und deutet auf kein Produktversagen hin. Bei einem neuen Gerät ist das völlig normal.
- Wischen Sie die Grillplatten erneut mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend trocken.

VERWENDUNG DES GRILLS AUF GESCHLOSSENEN PLATTEN

WICHTIG! Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät völlig trocken und der Raum gut belüftet ist.

- Stellen Sie das Gerät auf einem harten, trockenen, flachen, ebenen und stabilen Untergrund auf.
- Öffnen Sie den Deckel (2) in die senkrechte Position.

WICHTIG! Heben Sie die obere Abdeckung (2) nur mit Hilfe des Griffs (5) an.

- Fetten Sie die Kochplatten (3) mit dem für das Frittieren von Speisen vorgesehenen Fett ein und schließen Sie dann den Deckel.
- Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken. Der Anschluss wird durch die Netzanschluss-Kontrollleuchte (8) signalisiert. Wählen Sie mit dem Thermostatkopf (6) die richtige Grilltemperatur. Die Thermostat-Kontrollleuchte (7) leuchtet auf – der Grill wird aufgeheizt.

Die Einstellung des Thermostats auf die Position „MIN“ ist für das ruhige Grillen empfindlicher Speisen gedacht. Die Stellung „MAX“ ist für das Braten von Fleisch vorgesehen. Wenn der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostatkontrollleuchte (7).

5. Öffnen Sie den Deckel des Grills, legen Sie das Grillgut auf die untere Heizplatte, schließen Sie dann den Deckel und drücken Sie ihn ganz leicht an das Grillgut. Die Dauer des Toastens auf dem Grill hängt von der Art der Produkte ab, die Sie behandeln. Fleisch, Fisch, Spieße, Gemüse usw. können in dem Gerät zubereitet werden.
6. Während des Grillens erlischt die Thermostatkontrollleuchte (7) und leuchtet mehrmals auf, um anzuzeigen, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält.
7. Achten Sie beim Öffnen und Schließen des Deckels, um den Zustand des Garguts zu überprüfen, auf den Dampf, der als natürliche Folge der Wärmebehandlung aus dem Gerät entweicht. Je nach Ergebnis und kulinarischem Geschmack können Sie die Grilltemperatur anpassen.
8. Das ausgeschmolzene Fett aus den Lebensmitteln fließt durch die Rinne (9) in den Fettbehälter (10). Entleeren Sie ihn regelmäßig von angesammeltem Fett.

WICHTIG! Das in den Behälter fließende Fett ist heiß – achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

9. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einer speziellen Zange oder einem Holzbesteck vom Grill. Verwenden Sie kein Metallbesteck, da es die Grillplatten verkratzen kann.
10. Legen Sie die nächsten zu grillenden Produkte in das Gerät. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, drehen Sie den Thermostatkopf auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
11. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es dann gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.

VERWENDUNG DES GRILLS AUF OFFENEN PLATTEN

WICHTIG! Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät völlig trocken und der Raum gut belüftet ist.

1. Stellen Sie das Gerät auf einem harten, trockenen, flachen, ebenen und stabilen Untergrund auf.
2. Schieben Sie den Schieber (4) der Grillentriegelung und kippen Sie gleichzeitig die obere Abdeckung (2) nach hinten, so dass sie mit dem Griff (5) auf der Arbeitsplatte aufliegt. Die Heizplatten bilden einen Winkel von 180° (Abbildung 1).



Abb. 1

WICHTIG! Das Gerät muss während des Entfaltungsvorgangs des Grills vollständig abgekühlt sein.

3. Fetten Sie die Kochplatten (3) mit Speisefett ein, das zum Frittieren von Speisen bestimmt ist.
4. Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken. Die Verbindung wird durch eine Kontrollleuchte (7) signalisiert. Wählen Sie mit dem Thermostatkopf (6) die richtige Grilltemperatur. Die Thermostat-Kontrollleuchte (7) leuchtet auf – der Grill wird aufgeheizt. Die Einstellung des Thermostats auf die Position „MIN“ ist für das ruhige Grillen empfindlicher Speisen gedacht. Die Stellung „MAX“ ist für das Braten von Fleisch vorgesehen. Wenn der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostatkontrollleuchte (7).
5. Legen Sie die zu grillenden Produkte auf beide Kochplatten. Die Röstzeit auf dem Grill hängt von der Art des Grillguts ab. Drehen Sie das Essen regelmäßig auf die andere Seite, um es gleichmäßig zu braten. Je nach Ergebnis und kulinarischem Geschmack können Sie die Grilltemperatur anpassen.

6. Während des Grillens erlischt die Thermostatkontrollleuchte (7) und leuchtet mehrmals auf, um anzuzeigen, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält. Aufgrund des größeren Wärmeaustauschs mit der Umgebung führt das Gerät diese Tätigkeit häufiger aus als beim Betrieb mit geschlossenem Deckel.

7. Das ausgeschmolzene Fett aus den Lebensmitteln fließt über die Rinnen (9) in den Fettbehälter (10). Leeren Sie den Behälter regelmäßig von angesammeltem Fett.

WICHTIG! Das in den Behälter fließende Fett ist heiß – achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

8. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einer speziellen Zange oder einem Holzbesteck vom Grill. Verwenden Sie kein Metallbesteck, da es die Grillplatten verkratzen kann.
9. Legen Sie die nächsten zu grillenden Produkte in das Gerät. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, drehen Sie den Thermostatkopf auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
10. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es dann gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.

WICHTIG! Wenn der Grill mit den Platten in geöffneten Position fertig ist, schließen Sie den Deckel erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Gefahr von Verbrennungen !

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

WICHTIG! Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wischen Sie die Kochfelder nicht mit scharfen, scheuernden Scheuermitteln oder Schwämmen ab, da dies die Kochfelder beschädigen kann.

2. Reinigen Sie die Grillplatten mit einem Papiertuch von Fett. Wischen Sie sie dann leicht mit einem feuchten, weichen Tuch ab und wischen Sie sie trocken. Befeuchten Sie starke Verschmutzungen vor der Reinigung mit Öl – so lassen sie sich leichter entfernen.

WICHTIG! Achten Sie beim Reinigen der Kochplatten darauf, dass keine Feuchtigkeit unter die Kochplatten gelangt. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

3. Waschen Sie den Fettbehälter in lauwarmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn. Der Fettbehälter darf nicht in der Spülmaschine gewaschen werden.
4. Reinigen Sie die Außenfläche des Grills mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MGR-15M
Stromversorgung	220-240V~ 50-60Hz
Leistung	2000-2400 W
Aus oder Standby-Modus verfügbar	verfügbar
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	-
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,323W
Stromverbrauch im Standby-Modus mit Display	-
Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus	-
Wechselt automatisch in den Standby-Modus nach	-
Automatischer Übergang in den Abschaltmodus nach	-
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine Anwendungsverbindungs-funktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	0,64m



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. der nicht sachgerechter Ausbau von Elektroteilen kann zur Freisetzung umwelt – und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro – und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro – und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Eemaldage pistik alati seinakontaktist, kui seda ei kasutata.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet – sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mittedisainitud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge asetage seadet elektri – ja gaasipliitide, põletite, ahjude jms lähedusse.
- Röstimise ajal ärge puudutage seadme kuuma pindu. Avamiseks kasutage ainult spetsiaalset käepidet.

- ▶ Enne puhastamise algust eemaldage kõigepealt pistik pistikupesast ja oodake, kuni seade täielikult jahtub.
- ▶ Seadme avamisel röstimise ajal jälgige, et pliidiplaatide külgedelt ei eralduks kuuma auru!
- ▶ Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- ▶ Seade tuleb ühendada pistikupesasse maandusega.
- ▶ Seda seadet võivad kasutada vähemalt 7-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Puhastus – ja hooldustöid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt 7-aastased ja kui nad ei ole järelevalve all. Valveta lapsed ei tohi teha koristustöid/hooldustöid.
- ▶ Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 7-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- ▶ Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- ▶ Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud – protseduur on kirjeldatud peatükis “PUHASTUS JA HOOLDUS”.

- ▶  **Tähelepanu! Kuum pind! Sümbol seadmel näitab, et selle osad võivad töö ajal kuumeneda.**
- ▶ Juurdepääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrgem.
- ▶ Ärge asetage seadet tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate, laudlinade ja teiste lähedusse, see võib põhjustada tulekahju.
- ▶ Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- ▶ Ärge ühendage pistikut pistikupesasse märgade kätega.
- ▶ **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- ▶ **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Olge äärmiselt ettevaatlik.**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Grilli alus | 6. Termostaadi nupp |
| 2. Grilli ülemine kate | 7. Termostaadi märgutuli |
| 3. Antihappelise kattega küttekilbid | 8. Võrguühenduse märgutuli |
| 4. Lukustuslukustus liugur, et lukustada grilli avatud asendisse | 9. Rasva äravoolukanalid |
| 5. Ülemine käepide | 10. Rasvapakend |

Sõltuvalt teie vajadustest, küpsetatava toidu tüübist, suurusest ja kogusest saab grilli kasutada kahes konfiguratsioonis:

- *suletud plaatidega – põhjalik praadimine kahelt poolt korraga, grillimisprotsess on rangelt kontrollitud, lühike praadimisaeg, toit valmib mõlemalt poolt peaaegu identselt.*
- *avatud plaatidega – grillimine on kõige lähemal looduslikule lahtisele tulele, kahekordistades samal ajal grilli pindala.*

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Võtke seade karbist lahti, eemaldage seadmest kõik kotid, sildid, täitematerjalid ja transpordilukud.
2. Kontrollige, et seadme tüübisildil märgitud toiteparameetrid vastaksid teie vooluvõrgu parameetritele.
3. Avage ülemine kaas (2).
4. Pühkige grilli kütteplaadid (3) ja rasvakonteiner (10) põhjalikult niiske lapiga ja pühkige seejärel kuivaks.
5. Enne grilli kasutamist tehke taldriku soojendamine. Selleks asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale, ühendage see vooluvõrku ja seadke termostaadi nupp (6) asendisse "MAX". Pärast 5 minutit tõmmake seade vooluvõrgust välja ja oodake, kuni see on täielikult jahtunud. Plaatide kuumenemisega võib kaasneda ebameeldiv lõhn või kerge suits, mis edasisel töötamisel vaibub. See ei kujuta endast mingit ohtu ega viita toote talitlushäirele. Uue seadme puhul on see normaalne nähtus.
6. Pühkige grilli pliidiplaadid uuesti niiske lapiga ja seejärel pühkige kuivaks.

GRILLI KASUTAMINE SULETUD TALDRIKUTEL

Tähelepanu! Enne kasutuselevõtmist veenduge, et seade on täiesti kuiv ja ruum on ventileeritud.

1. Asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
2. Avage kaas (2) vertikaalsesse asendisse.

TÄHELEPANU! Tõstke ülemist katet (2) ainult käepideme (5) abil.

3. Määrige pliidiplaadid (3) toidu praadimiseks mõeldud toidurasvaga ja sulgege seejärel ülemine kate.
4. Ühendage seade vooluvõrku. Ühendusest annab märku võrguühenduse märgutuli (8). Kasutage termostaadi nuppu (6), et valida õige grillimistemperatuur. Termostaadi märgutuli (7) süttib – grill on kuumutamisel. Termostaadi seadistamine asendisse "MIN" on mõeldud õrnade toitude jaoks grillimiseks. Asend "MAX" on ette nähtud liha praadimiseks. Kui grill saavutab soovitud temperatuuri, kustub termostaadi märgutuli (7).

5. Avage grilli kaas, asetage tooted alumisele kuumutusplaadile, seejärel sulgege kaas ja vajutage see väga õrnalt vastu toitu. Grillil röstimise aeg sõltub sellest, milliseid tooteid te töötlete. Seadmes saab küpsetada liha, kala, varraste, köögivilju jne.
6. Grillimise ajal kustub termostaadi märgutuli (7) ja süttib mitu korda, mis näitab, et seade hoiab seatud temperatuuri.
7. Kui avate ja sulgete kaane, et kontrollida küpsetatava toidu seisukorda, jälgige, et seadmest väljub aur, mis on kuumtöötuse loomulik tulemus. Sõltuvalt tulemustest ja teie kulinaarsest maitsest kohandage grillimistemperatuuri.
8. Toiduainest sulatatud rasv voolab kraavi (9) kaudu rasvamahutisse (10). Tühjendage see pidevalt kogunenud rasvast.

TÄHELEPANU! Konteinerisse voolav rasv on kuum – olge ettevaatlik, et mitte end põletada.

9. Võtke toit grillist välja spetsiaalsete tangide või puust söögiriistadega. Ärge kasutage metallist söögiriistu, sest need võivad grilli plaate kriimustada.
10. Asetage järgmised grillitavad tooted seadmesse. Kui olete grillimisega valmis, keerake termostaadi nupp asendisse "O" ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.
11. Laske seadmel täielikult jahtuda ja seejärel puhastage seda vastavalt peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS" toodud juhistele.

GRILLI KASUTAMINE AVATUD TALDRIKUTEL

TÄHELEPANU! Enne kasutuselevõtmist veenduge, et seade on täiesti kuiv ja ruum on ventileeritud.

1. Asetage seade kõvale, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
2. Libistage grilli lahti klappivat lukustusliugurit (4) ja kallutage samal ajal ülemist katet (2) seadme tagakülje poole, nii et see toetub käepidemega (5) vastu tööpinna. Kütteplaadid moodustavad 180° nurga (joonis 1).

TÄHELEPANU! Seade peab olema täielikult jahtunud grilli lahtiharutamise ajal.

3. Määrige pliidiplaadid (3) toidu praadimiseks mõeldud toidurasvaga.
4. Ühendage seade vooluvõrku. Ühendusest annab märku märgutuli (7). Kasutage termostaadi nuppu (6), et valida õige grillimistemperatuur. Termostaadi märgutuli (7) süttib – grill on kuumutamisel. Termostaadi seadistamine asendisse "MIN" on mõeldud õrnade toitude jaoks grillimiseks. Asend "MAX" on ette nähtud liha praadimiseks. Kui grill saavutab soovitud temperatuuri, kustub termostaadi märgutuli (7).
5. Asetage grillitavad tooted mõlemale pliidiplaadile. Grillil röstimise aeg sõltub grillitava toidu tüübist. Pöörake aeg-ajalt toitu teisele poole, et see ühtlaselt praadida. Sõltuvalt tulemustest ja teie kulinaarsest maitsest kohandage grillimistemperatuuri.
6. Grillimise ajal kustub termostaadi märgutuli (7) ja süttib mitu korda, mis näitab, et seade hoiab seatud temperatuuri. Suurema soojusvahetuse tõttu keskkonnaga teostab seade seda tegevust sagedamini kui suletud kaanega töötades.
7. Toidust eraldunud rasv voolab kurnates (9) rasvakonteinerisse (10). Tühjendage regulaarselt kogunenud rasva konteiner.

TÄHELEPANU! Konteinerisse voolav rasv on kuum – olge ettevaatlik, et mitte end põletada.



Joonis 1

- Võtke toit grillist välja spetsiaalsete tangide või puust söögiriistadega. Ärge kasutage metallist söögiriistu, sest need võivad grilli plaate kriimustada.
- Asetage järgmised grillitavad tooted seadmesse. Kui olete grillimisega valmis, keerake termos-taadi nupp asendisse "O" ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Laske seadmel täielikult jahtuda ja puhastage seda seejärel vastavalt peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS" toodud juhiste.

TÄHELEPANU! Kui grill on valmis, kui plaadid on avatud asendis, ärge sulgege kaane enne, kui seade on täielikult jahtunud. Põletusohu!

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Enne puhastamist (ja pärast röstimist) tõmmake seade vooluvõrgust välja ja oodake, kuni see jahtub.

TÄHELEPANU! Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse. Ärge pühkige pliidiplaate teravate, abrasiivsete puhastusvahenditega või käsnadega, sest see võib pliidiplaate kahjustada.

- Puhastage grillplaadid paberrätikuga rasvast. Seejärel pühkige neid kergelt niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks. Enne puhastamist niisutage tugevat mustust õliga – see võimaldab seda kergemini eemaldada.

TÄHELEPANU! Keeduplaatide puhastamisel ärge laske niiskust keeduplaatide alla sattuda. Sellega kaasneb seadme kahjustamise ja elektrilöögi oht.

- Peske rasvakonteiner leige veega ja maheda pesuvahendiga, seejärel loputage ja kuivatage. Ärge peske rasvakonteinerit nõudepesumasinas.
- Puhastage grilli välispind niiske lapiga ja pühkige seejärel kuivaks.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	MGR-15M
Toiteallikas	220-240V~ 50-60HZ
Võimsus	2000-2400 W
Väljalülitatud või ooterežiim saadaval	saadaval
Energiatarbimine ooterežiimil	-
Energiatarve väljalülitatud olekus	0,323W
Ooterežiimi energiatarbimine koos ekraaniga	-
Energiatarve võrgu ooterežiimis	-
Lülitub automaatselt ooterežiimi pärast	-
Läheb automaatselt väljalülitusrežiimi pärast	-
võrgu ooterežiim, kui seadmel on rakendusühenduse funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus:	0,64M



Tähelepanu! MPM agd S.A. jätab endale tehniliste muudatuste võimaluse!

See käsiraamat on masintõlgitud.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (elektri – ja elektroonikaseadmete jäätmed)



Tootel olev märgistus näitab, et toodet ei tohi kasutusaja lõppedes koos muude olmejäätmetega ära visata. Ohtlike ainete, segude ja komponentide võimaliku sisalduse tõttu võivad seadmejäätmed avaldada kahjulikku mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne demonteerimine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada elektri – ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti. Täpsemat teavet elektri – ja elektroonikajäätmete kõrvaldamise kohta saab kasutaja, kui ta pöördub kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τα παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή!
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της.
- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και μην συνδέετε νερό ή άλλα υγρά!
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- ▶ Αφαιρείτε πάντα το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί ζημιά, ακόμη και αν το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά, οπότε επισκευάστε τη συσκευή από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- ▶ Η χρήση εξαρτημάτων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, πυρκαγιά ή τραυματισμό.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην ύπαιθρο.
- ▶ Μην κρεμάτε το καλώδιο σε αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ηλεκτρικές σόμπες και σόμπες αερίου, καυστήρες, φούρνους κ.λπ.
- ▶ Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες της συσκευής όταν φρυγανίζετε. Χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή που παρέχεται για το σκοπό αυτό για να ανοίξετε.
- ▶ Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, αφαιρέστε πρώτα το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- ▶ Όταν ανοίγετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της φρυγανιάς, προσέξτε τους ζεστούς ατμούς που διαφεύγουν στις πλευρές των εστιών!
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε λεία και σταθερή επιφάνεια.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με πείρο γείωσης.
- ▶ Ο εξοπλισμός αυτός μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 7 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης του εξοπλισμού, υπό την προϋπόθεση ότι παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης του εξοπλισμού, ώστε να γίνονται κατανοητοί οι σχετικοί κίνδυνοι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι 7 ετών και άνω και επιβλέπο-

νται. Ο καθαρισμός/συντήρηση δεν πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- ▶ Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 7 ετών.
- ▶ Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο εξοπλισμός δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα ελέγχου.
- ▶ Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- ▶ Ο καθαρισμός της συσκευής, ιδίως των εξαρτημάτων που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά τη λειτουργία ή εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα – η διαδικασία περιγράφεται στο κεφάλαιο „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.



ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Καυτή επιφάνεια! Το σύμβολο στη συσκευή ενημερώνει ότι τα εξαρτήματά της ενδέχεται να θερμανθούν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.

- ▶ Η θερμοκρασία των διαθέσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη όταν λειτουργεί ο εξοπλισμός.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα και άλλα, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

- ▶ Μην τραβάτε το φινιρίσμα έξω από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- ▶ Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε ελεύθερα προσβάσιμα μέρη της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ! Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το πλαστικό περιτύλιγμα. Κίνδυνος ασφυξίας!**
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ! Το υπερθερμασμένο λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Βάση σχάρας | 5. Χειρολαβή άνω καλύμματος |
| 2. Επάνω κάλυμμα σχάρας | 6. Κουμπί θερμοστάτη |
| 3. Πλάκες θέρμανσης με αντικολλητική επιστρώση | 7. Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη |
| 4. Ολισθητήρας ασφάλισης για να κλειδώσει η σχάρα στην ανοικτή θέση | 8. Ενδεικτική λυχνία σύνδεσης δικτύου |
| | 9. Αποχετεύσεις αποχέτευσης λίπους |
| | 10. Δοχείο λίπους |

Ανάλογα με τις ανάγκες σας, το είδος του φαγητού που πρόκειται να τηγανιστεί, το μέγεθος και την ποσότητά του, η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε δύο διαμορφώσεις:

- με κλειστές πλάκες – σχολαστικό τηγάνισμα σε δύο πλευρές ταυτόχρονα, η διαδικασία ψησίματος ελέγχεται αυστηρά, σύντομος χρόνος τηγανίσματος, τα τρόφιμα μαγειρεύονται σχεδόν πανομοιότυπα και στις δύο πλευρές
- με ανοιχτές πλάκες – ψήσιμο στο γκριλ πιο κοντά στη φυσική ανοικτή φωτιά, ενώ διπλασιάζει την επιφάνεια της σχάρας.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αποσυναρμολογήστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο, αφαιρέστε τυχόν σακούλες, ετικέτες, υλικά πλήρωσης και κλειδαριές μεταφοράς από τη μονάδα.
2. Ελέγξτε ότι οι παράμετροι τροφοδοσίας στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών της μονάδας ταιριάζουν με αυτές της παροχής ρεύματος του δικτύου σας.
3. Ανοίξτε το επάνω κάλυμμα (2).
4. Σκουπίστε καλά τις θερμαντικές πλάκες της σχάρας (3) και το δοχείο λίπους (10) με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα για να στεγνώσουν.
5. Πραγματοποιήστε προθέρμανση πιάτων πριν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή, στεγνή, οριζόντια και ομοιόμορφη επιφάνεια, συνδέστε την στο δίκτυο και ρυθμίστε το κουμπί του θερμοστάτη (6) στη θέση «MAX». Μετά από 5 λεπτά, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και περιμένετε να κρυώσει εντελώς. Η θέρμανση των πλακών μπορεί να συνοδεύεται από δυσάρεστη οσμή ή ελαφρύ καπνό, ο οποίος θα υποχωρήσει με την περαιτέρω λειτουργία. Αυτό δεν αποτελεί κίνδυνο ή ένδειξη δυσλειτουργίας του προϊόντος. Για μια νέα συσκευή, αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.
6. Σκουπίστε ξανά τις εστίες σχάρας με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, σκουπίστε τις για να στεγνώσουν.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΣΕ ΚΛΕΙΣΤΕΣ ΠΛΑΚΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Πριν από τη θέση σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι εντελώς στεγνή και ότι ο χώρος αερίζεται.

1. Τοποθετήστε τη μονάδα σε μια σκληρή, στεγνή, οριζόντια και ομοιόμορφη επιφάνεια.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα (2) στην κατακόρυφη θέση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ανασηκώστε το επάνω κάλυμμα (2) μόνο με τη λαβή (5).

3. Λιπάνετε τις εστίες (3) με το λίπος που προορίζεται για το τηγάνισμα των τροφίμων και, στη συνέχεια, κλείνετε το επάνω κάλυμμα.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Η σύνδεση σηματοδοτείται από την ενδεικτική λυχνία σύνδεσης δικτύου (8). Χρησιμοποιήστε το κουμπί του θερμοστάτη (6) για να επιλέξετε τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (7) θα ανάψει – η σχάρα βρίσκεται σε διαδικασία θέρμανσης. Η ρύθμιση του θερμοστάτη στη θέση «MIN» είναι αφιερωμένη στο ήσυχο ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων. Η θέση «MAX» είναι αφιερωμένη στο τηγάνισμα κρέατος. Όταν η σχάρα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (7) σβήνει.
5. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας, τοποθετήστε τα προϊόντα στην κάτω πλάκα θέρμανσης, στη συνέχεια κλείστε το καπάκι και πιέστε το πολύ απαλά πάνω στο φαγητό. Ο χρόνος φρυγανίσματος στη σχάρα εξαρτάται από τον τύπο των προϊόντων που επεξεργάζεστε. Στη μονάδα μπορούν να μαγειρευτούν κρέατα, ψάρια, σουβλάκια, λαχανικά κ.λπ.
6. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (7) θα σβήσει και θα ανάψει πολλές φορές, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή διατηρεί τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
7. Όταν ανοίγετε και κλείνετε το καπάκι για να ελέγξετε την κατάσταση του φαγητού που μαγειρεύεται, προσέξτε να μην βγαίνει ατμός από τη συσκευή ως φυσικό αποτέλεσμα της θερμικής επεξεργασίας. Ανάλογα με τα αποτελέσματα και τις γαστρονομικές σας προτιμήσεις, προσαρμόστε τη θερμοκρασία ψησίματος.
8. Το λιωμένο λίπος από το τρόφιμο θα ρέει κατά μήκος της γούρνας (9) στο δοχείο λίπους (10). Αδειάστε το από το συσσωρευμένο λίπος σε συνεχή βάση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Το λίπος που ρέει στο δοχείο είναι καυτό – προσέξτε να μην καίτε.

9. Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη σχάρα με ειδικές λαβίδες ή ξύλινα μαχαιροπήρουνα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαιροπήρουνα, καθώς μπορεί να χαράξουν τις πλάκες ψησίματος.
10. Τοποθετήστε τα επόμενα προϊόντα προς ψήσιμο στη μονάδα. Εάν έχετε τελειώσει με τη σχάρα, τότε γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
11. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΛΑΚΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Πριν από τη θέση σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι εντελώς στεγνή και ότι ο χώρος αερίζεται.

1. Τοποθετήστε τη μονάδα σε μια σκληρή, στεγνή, οριζόντια και ομοιόμορφη επιφάνεια.
2. Σύρετε το ρυθμιστή ασφάλισης ξεδιπλώματος της σχάρας (4) και, ταυτόχρονα, γείρετε το επάνω κάλυμμα (2) προς το πίσω μέρος της συσκευής, έτσι ώστε να ακουμπάει με τη λαβή (5) στον πάγκο εργασίας. Οι πλάκες θέρμανσης θα σχηματίσουν γωνία 180° (Σχήμα 1).



Σχήμα 1

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η συσκευή πρέπει να ψύχεται πλήρως κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ξεδιπλώματος της σχάρας.

3. Λιπάνετε τις εστίες (3) με λίπος που προορίζεται για τηγάνισμα φαγητού.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Η σύνδεση σηματοδοτείται από μια ενδεικτική λυχνία (7). Χρησιμοποιήστε το κουμπί του θερμοστάτη (6) για να επιλέξετε τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (7) θα ανάψει – η σχάρα βρίσκεται σε διαδικασία θέρμανσης. Η ρύθμιση του θερμοστάτη στη θέση «MIN» είναι αφιερωμένη στο ήσυχο ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων. Η θέση «MAX» είναι αφιερωμένη στο τηγάνισμα κρέατος. Όταν η σχάρα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (7) σβήνει.
5. Τοποθετήστε τα προϊόντα που πρόκειται να ψηθούν στη σχάρα και στις δύο εστίες. Ο χρόνος ψησίματος στη σχάρα εξαρτάται από το είδος του φαγητού που ψήνεται. Ανά τακτά χρονικά διαστήματα γυρίζετε το φαγητό στην άλλη πλευρά για να το τηγανίσετε ομοιόμορφα. Ανάλογα με τα αποτελέσματα και τις γαστρονομικές σας προτιμήσεις, προσαρμόστε τη θερμοκρασία ψησίματος.
6. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (7) θα σβήσει και θα ανάψει πολλές φορές, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή διατηρεί τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Λόγω της μεγαλύτερης ανταλλαγής θερμότητας με το περιβάλλον, η μονάδα θα εκτελεί αυτή τη δραστηριότητα συχνότερα απ' ό,τι όταν λειτουργεί με κλειστό καπάκι.
7. Το λιωμένο λίπος από το φαγητό θα ρέει από τις υδρορροές (9) στο δοχείο λίπους (10). Αδειάζετε το δοχείο του συσσωρευμένου λίπους σε τακτική βάση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Το λίπος που ρέει στο δοχείο είναι καυτό – προσέξτε να μην καίτε.

8. Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη σχάρα με ειδικές λαβίδες ή ξύλινα μαχαιροπήρουνα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαιροπήρουνα, καθώς μπορεί να χαράξουν τις πλάκες ψησίματος.

9. Τοποθετήστε τα επόμενα προϊόντα προς ψήσιμο στη μονάδα. Εάν έχετε τελειώσει με τη σχάρα, τότε γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
10. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Όταν η σχάρα τελειώσει με τις πλάκες στην ανοιχτή θέση, μην κλείσετε το καπάκι μέχρι να κρυώσει εντελώς η μονάδα. Κίνδυνος εγκαυμάτων !

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει πριν τον καθαρισμό (και μετά το ψήσιμο).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μην σκουπίζετε τις εστίες με αιχμηρά, λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες.

2. Καθαρίστε τις εστίες ψήσιματος από το λίπος με μια χαρτοπετσέτα. Στη συνέχεια, σκουπίστε τα ελαφρά με ένα υγρό, μαλακό πανί και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. Βρέξτε τη βαριά βρωμιά με λάδι πριν από τον καθαρισμό – αυτό θα επιτρέψει την ευκολότερη απομάκρυνσή της.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Όταν καθαρίζετε τις εστίες, μην αφήνετε την υγρασία να περάσει κάτω από τις εστίες. Αυτό ενέχει τον κίνδυνο να καταστραφεί η μονάδα και να προκληθεί κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

3. Πλύνετε το δοχείο λίπους σε χλιαρό νερό με ήπιο απορρυπαντικό, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε το. Μην πλένετε το δοχείο λίπους στα πλυντήρια πιάτων.
4. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της σχάρας με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, σκουπίστε τη στεγνά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο	MGR-15M
Παροχή ρεύματος	220-240V~ 50-60HZ
Ισχύς	2000-2400 W
Διαθέσιμη λειτουργία απενεργοποίησης ή αναμονής	διαθέσιμο
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	0,323W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής με οθόνη	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου	-
Μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από	-
Μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία τερματισμού λειτουργίας μετά από	-
Λειτουργία αναμονής δικτύου εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία σύνδεσης εφαρμογών	-
Μήκος καλωδίου δικτύου	0,64M



ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Η MPM AGD S.A. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τεχνικές αλλαγές!

Αυτό το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από μηχανή.

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή η μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

INSTRUCTIONS ASSOCIATED WITH USE SAFETY

- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- ▶ Do not use your device for any other purpose except of its assignment.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids!
- ▶ Do not leave the device without supervision in course of its operation.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the device in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ The use of any accessories not recommended by the manufacturer may result in damage of the appliance, fire or injuries.
- ▶ Do not use the device outdoors.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Do not stand the device in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc.

- ▶ Do not touch any hot surfaces in course of roasting – open the device by means of holder designed for this purpose only.
- ▶ Prior to commencing the cleaning, pull out the plug from the plug socket and allow the device to cool completely.
- ▶ When opening the appliance in course of roasting, proceed carefully owing to hot damp from the area under the heating panels!!
- ▶ The device should be connected into the socket with grounding pin!
- ▶ This equipment may be used by children of at least 7 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 7 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 7 years of age.
- ▶ Children shall not play with the appliance
- ▶ Use on a flat, stable surface.
- ▶ The equipment is not designed to work with external schedulers or a separate control system.

- ▶ 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.



Warning! Hot surface! The symbol on the appliance indicates that its components may become hot during operation.

- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.
- ▶ The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ To avoid the risk of fire, do not place the appliance near flammable objects, such as curtains, tablecloths, etc.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**
- ▶ **WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**

DESCRIPTION OF THE DEVICE

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Grill base | 6. Thermostat knob |
| 2. Grill top cover | 7. Thermostat indicator light |
| 3. Heating plates with non-stick coating | 8. Mains connection indicator light |
| 4. Locking slide to lock the grill into the open position | 9. Grease drain gutters |
| 5. Top cover handle | 10. Grease container |

Depending on your needs, the type of food to be fried, its size and quantity, the grill can be used in two configurations:

- *with closed plates – thorough frying on two sides at the same time, the grilling process is strictly controlled, short frying time, food is cooked almost identically on both sides*
- *with open plates – grilling most closely to the natural open fire, while doubling the surface area of the grill.*

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the unit from the carton, remove any bags, labels, fillers and transport locks from the unit.
2. Check that the power supply parameters on the unit's rating plate match those of your mains supply.
3. Open the top cover (2).
4. Thoroughly wipe the grill heating plates (3) and the grease container (10) with a damp cloth, then wipe dry.
5. Carry out a plate warming operation before using the grill. To do this, place the appliance on a hard, dry, horizontal and even surface, connect it to the mains and set the thermostat knob (6) to the “MAX” position. After 5 minutes, unplug the device from the mains and wait until it has cooled down completely. The heating up of the plates may be accompanied by an unpleasant odour or slight smoke, which will subside in further operation. This does not pose any danger or indicate a malfunction of the product. For a new device, this is a normal occurrence.
6. Wipe the grill hotplates again with a damp cloth and then wipe dry.

USE OF THE GRILL ON CLOSED PLATES

NOTE! Before commissioning, make sure the unit is completely dry and the room is ventilated.

1. Place the unit on a hard, dry, horizontal and even surface.
2. Open the cover (2) to the vertical position.

NOTE! Only lift the top cover (2) using the handle (5).

3. Grease the hotplates (3) with the food fat intended for frying food, then close the top cover.
4. Connect the device to the mains supply. The connection will be signalled by the mains connection indicator light (8). Use the thermostat knob (6) to select the correct grilling temperature. The thermostat indicator light (7) will illuminate – the grill is in the process of heating up. Setting the thermostat to the “MIN” position is dedicated to the quiet grilling of delicate foods. The “MAX” position is dedicated to frying meat. When the grill reaches the desired temperature, the thermostat indicator light (7) goes out.

- Open the lid of the grill, place the products on the bottom heating plate, then close the lid and press it very gently against the food. The toasting time on the grill will depend on the type of products you are treating. Meat, fish, skewers, vegetables, etc. can be cooked in the unit.
- During grilling, the thermostat indicator light (7) will go out and light up many times indicating that the appliance is maintaining the set temperature.
- When opening and closing the lid to check on the state of the food being cooked, watch out for steam escaping from the appliance as a natural result of the heat treatment. Depending on the results and your culinary tastes, make adjustments to the grilling temperature.
- The rendered fat from the food will flow down the trough (9) into the fat container (10). Empty it of accumulated fat on an ongoing basis.

NOTE! The fat flowing into the container is hot – be careful not to burn yourself.

- Remove food from the grill with special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it can scratch the grill hotplates.
- Place the next products to be grilled in the unit. If you are finished with the grill then turn the thermostat knob to the "O" position and disconnect the appliance from the mains supply.
- Allow the appliance to cool completely and then clean it following the instructions in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

USE OF THE GRILL ON OPEN PLATES

NOTE! Before commissioning, make sure the unit is completely dry and the room is ventilated.

- Place the unit on a hard, dry, horizontal and even surface.
- Slide the grill unfolding lock slider (4) and, at the same time, tilt the top cover (2) towards the back of the appliance so that it rests with the handle (5) against the worktop. The heating plates will form a 180° angle (Figure 1).



Fig. 1

NOTE! The appliance must be completely cooled down during the unfolding operation of the grill.

- Grease the hotplates (3) with food fat intended for frying food.
- Connect the device to the mains supply. The connection will be signalled by an indicator light (7). Use the thermostat knob (6) to select the correct grilling temperature. The thermostat indicator light (7) will illuminate – the grill is in the process of heating up. Setting the thermostat to the "MIN" position is dedicated to the quiet grilling of delicate foods. The "MAX" position is dedicated to frying meat. When the grill reaches the desired temperature, the thermostat indicator light (7) goes out.
- Place the products to be grilled on both hotplates. The toasting time on the grill will depend on the type of food being grilled. Periodically flip the food to the other side to fry it evenly. Depending on the results and your culinary tastes, make adjustments to the grilling temperature.
- During grilling, the thermostat indicator light (7) will go out and light up many times indicating that the appliance is maintaining the set temperature. Due to the greater exchange of heat with the environment, this activity will be performed more frequently by the unit than when operating with the lid closed.
- The rendered fat from the food will flow down the gutters (9) into the grease container (10). Empty the container of accumulated fat on a regular basis.

NOTE! The fat flowing into the container is hot – be careful not to burn yourself.

- Remove food from the grill with special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it can scratch the grill hotplates.
- Place the next products to be grilled in the unit. If you are finished with the grill then turn the thermostat knob to the "O" position and disconnect the appliance from the mains supply.
- Let the appliance cool down completely and then clean it following the instructions in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

NOTE! When the grill is finished with the plates in the open position, do not close the lid until the unit has cooled down completely. Risk of burns !

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the mains socket and wait for it to cool down before cleaning (and after toasting).

NOTE! Do not immerse the device in water or other liquids. Do not wipe the hobs with sharp, abrasive scourers or sponges as this can damage the hobs.

- Clean the grill hotplates of grease with a paper towel. Then wipe them lightly with a damp, soft cloth and wipe them dry. Moisten heavy dirt with oil before cleaning – this will allow it to be removed more easily.

NOTE! When cleaning the hotplates, do not allow moisture to get under the hotplates. This risks damaging the unit and poses a risk of electric shock.

- Wash the grease container in lukewarm water with a mild detergent, then rinse and dry it. Do not wash the grease container in dishwashers.
- Clean the outer surface of the grill with a damp cloth then wipe dry.

TECHNICAL DATA

Model	MGR-15M
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power	2000-2400 W
Off or standby mode available	available
Standby power consumption	-
Power consumption in off-mode	0,323W
Standby power consumption with display	-
Power consumption in network standby mode	-
Automatically enters standby mode after	-
Automatically enters shutdown mode after	-
Network standby mode if the device has an application connection function	-
Length of mains cable	0,64M



NOTE! MPM agd S.A. reserves the right to introduce technical modifications!

This manual has been machine-translated.

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.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Ten especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- Siempre desenchufa el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No utilices el dispositivo al aire libre.
- No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- No coloques el dispositivo cerca de cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.

- ▶ No toques las superficies calientes del dispositivo mientras tuesta. Para abrir, utiliza únicamente el mango previsto para este fin.
- ▶ Antes de limpiar, desconecta primero el enchufe de la toma de corriente y espera a que el dispositivo se enfríe completamente.
- ▶ ¡Al abrir el dispositivo mientras tuesta, ten cuidado con los vapores calientes que se escapan de los lados de las placas!
- ▶ Utiliza el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- ▶ El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- ▶ Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 7 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 7 años y estén bajo supervisión. No se permite que los niños realicen tareas de limpieza/mantenimiento sin supervisión.
- ▶ Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 7 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el dispositivo.

- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- ▶ El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- ▶  **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente! El símbolo en el aparato indica que sus componentes pueden calentarse durante el funcionamiento.**
- ▶ La temperatura de las superficies accesibles puede ser superior cuando el equipo está en funcionamiento.
- ▶ No coloques el dispositivo cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., que puedan provocar un incendio.
- ▶ No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- ▶ No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.

- ▶ Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **¡ADVERTENCIA! La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Ten especial cuidado.**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|--|
| 1. Base de la parrilla | 6. Pomo del termostato |
| 2. Tapa superior de la parrilla | 7. Indicador luminoso del termostato |
| 3. Placas calefactoras con revestimiento antiadherente | 8. Luz indicadora de conexión de red „POW” |
| 4. Corredera de bloqueo para bloquear la parrilla en posición abierta | 9. Canalones de desagüe de grasa |
| 5. Asa de la tapa superior | 10. Recipiente de grasa |

En función de sus necesidades, del tipo de alimento que vaya a freír, de su tamaño y de la cantidad, la parrilla puede utilizarse en dos configuraciones:

- con placas cerradas – fritura completa por dos lados al mismo tiempo, el proceso de asado está estrictamente controlado, el tiempo de fritura es corto, los alimentos se cocinan a un grado casi idéntico por ambos lados
- con placas abiertas: asar lo más parecido al fuego natural al aire libre, duplicando al mismo tiempo la superficie de la parrilla.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale la unidad de la caja de cartón, retire las bolsas, etiquetas, rellenos y seguros de transporte de la unidad.
2. Compruebe que los parámetros de potencia de la placa de características del dispositivo correspondan con los parámetros de tu red de alimentación.
3. Abra la tapa superior (2).
4. Limpie a fondo las placas calefactoras del grill (3) y el recipiente de grasa (10) con un paño húmedo y, a continuación, séquelos.
5. Realice una operación de calentamiento de platos antes de utilizar el grill. Para ello, coloque el aparato sobre una superficie dura, seca, horizontal y plana, conéctelo a la red eléctrica y ponga el mando del termostato (6) en la posición „MAX”. Transcurridos 5 minutos, desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe por completo. El calentamiento de las placas puede ir acompañado de un ligero humo que cesará en el periodo de funcionamiento posterior. Esto no supone ningún peligro ni indica un mal funcionamiento del producto. Para un dispositivo nuevo, esto es algo normal.
6. Limpia las placas calefactoras con un paño húmedo nuevamente y luego sécalas.

USO DE LA PARRILLA EN PLATOS CERRADOS

¡ATENCIÓN! Antes de ponerlo en marcha, asegúrate de que el dispositivo esté completamente seco y que el aire esté bien ventilado en la habitación.

1. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.
 2. Abra la tapa (2) hasta la posición vertical.
- ¡ATENCIÓN! Levante la tapa superior (2) sólo con el asa (5).**
3. Engrase las placas de cocción (3) con la grasa alimentaria destinada a freír alimentos y, a continuación, cierre la tapa superior.
 4. Conecta el dispositivo a la red. La conexión se señalará mediante el indicador luminoso de conexión a la red (8). Utilice el mando del termostato (6) para seleccionar la temperatura de asado correcta. La luz indicadora del termostato (7) se encenderá: el grill está en proceso de calentamiento. El ajuste del termostato en la posición „MIN” está dedicado a asar tranquilamente alimentos delicados. La posición „MAX” está dedicada a freír carne. Cuando el grill alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora del termostato (7) se apaga.
 5. Abra la tapa del grill, coloque los productos sobre la placa calefactora inferior y, a continuación, cierre la tapa y presiónela muy suavemente contra los alimentos. El tiempo de tostado en la parrilla dependerá del tipo de productos que esté tratando. En el aparato se puede cocinar carne, pescado, brochetas, verduras, etc.
 6. Durante el asado, el indicador luminoso del termostato (7) se apagará y se encenderá varias veces, indicando que el aparato mantiene la temperatura ajustada.
 7. Al abrir y cerrar la tapa para comprobar el estado de los alimentos que se están cocinando, tenga cuidado con el vapor que sale del aparato como resultado natural del tratamiento térmico. Dependiendo de los resultados y de tus gustos culinarios, haz una corrección de temperatura.
 8. La grasa fundida de los alimentos se escurrirá a través de una canaleta (9) hacia el contenedor de grasa (10). Vaciarlo de grasa acumulada de forma continuada.
- ¡ATENCIÓN! La grasa que fluye hacia el recipiente está caliente; tenga cuidado de no quemarse.**
9. Retire los alimentos de la parrilla con pinzas especiales o cubiertos de madera. No utilice cubiertos de metal, ya que pueden rayar las placas de la parrilla.
 10. Coloque los siguientes productos a asar en la unidad. Cuando haya terminado con el grill, gire el mando del termostato a la posición „O” y desconecte el aparato de la red eléctrica.
 11. Deje que el aparato se enfríe completamente y límpielo siguiendo las instrucciones del capítulo „LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

USO DEL GRILL EN PLATOS ABIERTOS

¡ATENCIÓN! Antes de ponerlo en marcha, asegúrate de que el dispositivo esté completamente seco y que el aire esté bien ventilado en la habitación.

1. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.
 2. Deslice la corredera de bloqueo de despliegue de la parrilla (4) y, al mismo tiempo, incline la tapa superior (2) hacia la parte posterior del aparato, de modo que descanse con el asa (5) contra la encimera. Las placas calefactoras formarán un ángulo de 180° (figura 1).
- ¡ATENCIÓN! El aparato debe estar completamente frío durante la operación de despliegue del grill.**
3. Engrase las placas de cocción (3) con grasa alimentaria destinada a freír alimentos.
 4. Conecta el dispositivo a la red. La conexión se señalará mediante un indicador luminoso (7). Utilice el mando del termostato (6) para seleccionar la temperatura de asado correcta. La luz

indicadora del termostato (7) se encenderá: el grill está en proceso de calentamiento. El ajuste del termostato en la posición „MIN” está dedicado a asar tranquilamente alimentos delicados. La posición „MAX” está dedicada a freír carne. Cuando el grill alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora del termostato (7) se apaga.

- 5. Coloque los productos a asar en ambas placas. El tiempo de tostado en la parrilla dependerá del tipo de alimento que se vaya a asar. Voltee periódicamente los alimentos hacia el otro lado para freírlos uniformemente. En función de los resultados y de sus gustos culinarios, ajuste la temperatura de asado.
- 6. Durante el asado, el indicador luminoso del termostato (7) se apagará y se encenderá varias veces, indicando que el aparato mantiene la temperatura ajustada. Debido al mayor intercambio de calor con el ambiente, esta actividad será realizada con mayor frecuencia por la unidad que cuando funciona con la tapa cerrada.
- 7. La grasa fundida de los alimentos fluirá por los canalones (9) hasta el contenedor de grasa (10). Vacíe regularmente el recipiente de la grasa acumulada.

¡ATENCIÓN! La grasa que fluye hacia el recipiente está caliente; tenga cuidado de no quemarse.

- 8. Retire los alimentos de la parrilla con pinzas especiales o cubiertos de madera. No utilice cubiertos de metal, ya que pueden rayar las placas de la parrilla.
- 9. Coloque los siguientes productos a asar en la unidad. Cuando haya terminado con el grill, gire el mando del termostato a la posición „O” y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 10. Deje que el aparato se enfríe completamente y límpielo siguiendo las instrucciones del capítulo „LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

¡ATENCIÓN! Cuando termine de utilizar el grill con las placas en posición abierta, no cierre la tapa hasta que el aparato se haya enfriado por completo. ¡Riesgo de quemaduras !

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1. Antes de limpiar (y después de tostar), desconecta el enchufe de la toma de corriente y espera a que el dispositivo se enfríe por completo.

¡ATENCIÓN! No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos! ¡No limpie el interior del dispositivo con esponjas o paños afilados y abrasivos, ya que podrían dañar las placas calefactoras!

- 2. Limpie las placas de la parrilla de grasa con una toalla de papel. A continuación, pásales un paño suave y húmedo y sécalos. Humedezca la suciedad más incrustada con aceite antes de limpiarla; así podrá eliminarla más fácilmente.

¡ATENCIÓN! Cuando limpie las placas de cocción, no deje que entre humedad debajo de ellas. De lo contrario, se corre el riesgo de dañar el aparato y de sufrir una descarga eléctrica.

- 3. Lave el contenedor de grasa en agua tibia con un detergente suave, después aclárelo y séquelo. No lave el contenedor de grasa en el lavavajillas.
- 4. Limpie la superficie exterior de la parrilla con un paño húmedo y luego séquela.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	MGR-15M
Alimentación	220-240V~ 50-60HZ
Potencia	2000-2400 W
Modo apagado o en espera disponible	available
Consumo de energía en modo de espera	-
Consumo de energía en modo desactivado	0,323W
Consumo en espera con pantalla	-
Consumo de energía en modo de espera de red	-
Entra automáticamente en modo de espera después de	-
Entra automáticamente en modo de apagado después de	-
Modo de espera de red si el dispositivo tiene una función de conexión de aplicaciones	-
Longitud del cable de red:	0,64M



¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

Si el manual ha sido traducido automáticamente.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos desgastados)



La indicación en el producto indica que, una vez que haya expirado su vida útil, este no debe eliminarse junto al resto de residuos domésticos. El dispositivo usado puede tener un impacto potencial negativo sobre el medio ambiente y la salud de las personas, puesto que contiene sustancias, mezclas y piezas peligrosas. Mezclar residuos eléctricos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede provocar la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El dispositivo usado se debe entregar en un punto de recepción de residuos eléctricos y electrónicos. Para obtener más información sobre el lugar de entrega de los residuos eléctricos y electrónicos, el usuario debe contactar con el punto de recogida de dispositivos usados local o con una planta de tratamiento de dispositivos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ▮ Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- ▮ Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- ▮ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▮ N'immergez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides !
- ▮ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ▮ Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- ▮ N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés – dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- ▮ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.
- ▮ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▮ N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▮ Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, de brûleurs, de fours, etc.

- ▮ Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant le grillage. Utilisez uniquement la poignée fournie pour ouvrir l'appareil.
- ▮ Débranchez le four mixte de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- ▮ Lorsque vous ouvrez l'appareil pendant le grillage, faites attention aux fumées chaudes qui s'échappent sur les côtés des plaques de cuisson !
- ▮ Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▮ L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.
- ▮ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 7 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient au moins 7 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage/l'entretien sans surveillance.
- ▮ Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 7 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'équipement n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou un système de contrôle séparé.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période – la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

►  **ATTENTION ! Surface chaude ! Le symbole sur l'appareil indique que ses composants peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.**

- La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes, etc. car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.

- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les éléments d'emballage en libre accès (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- **AVERTISSEMENT ! La graisse surchauffée peut s'enflammer. Faites attention.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|---|
| 1. Base du gril | 5. Poignée du couvercle supérieur |
| 2. Couvercle supérieur du gril | 6. Bouton du thermostat |
| 3. Plaques de cuisson avec revêtement antiadhésif | 7. Voyant du thermostat |
| 4. Glissière de verrouillage pour bloquer le gril en position ouverte | 8. Témoin de connexion au réseau |
| | 9. Gouttières d'évacuation des graisses |
| | 10. Récipient à graisse |

Selon vos besoins, le type d'aliment à frire, sa taille et sa quantité, le gril peut être utilisé dans deux configurations :

- avec des plaques fermées – friture complète sur deux côtés en même temps, le processus de grillage est strictement contrôlé, temps de friture court, les aliments sont cuits à un degré presque identique des deux côtés
- avec des plaques ouvertes – la grillade la plus similaire à un feu ouvert naturel, tout en doublant la surface du gril

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez l'appareil du carton, retirez les sacs, les étiquettes, les éléments de remplissage et les verrous de transport de l'appareil.
2. Vérifiez que les spécifications de l'alimentation électrique figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre alimentation secteur.
3. Ouvrir le couvercle supérieur (2).
4. Essuyez soigneusement les plaques de cuisson du gril (3) et le bac à graisse (10) avec un chiffon humide, puis essuyez-les.
5. Effectuez une opération de préchauffage des plaques de cuisson avant d'utiliser le gril. Pour ce faire, placez l'appareil sur une surface dure, sèche, plane et régulière, branchez-le au secteur, allumez-le (6) et réglez le bouton du thermostat (9) sur la position MAX. Après 5 minutes, débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi. Les plaques de cuisson peuvent dégager un peu de fumée lorsqu'elles sont chauffées, mais cela disparaîtra au cours de l'usage. Cela ne présente aucun danger et n'indique pas un dysfonctionnement du produit. Pour un nouvel appareil, il s'agit d'un phénomène normal.
6. Essuyez à nouveau les plaques de cuisson du gril avec un chiffon humide, puis essuyez-les à sec.

UTILISATION DU GRIL AVEC DES PLAQUES FERMÉES

ATTENTION! Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est complètement sec et que la pièce est ventilée.

1. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.
2. Ouvrez le couvercle (2) en position verticale.

ATTENTION! Soulevez le couvercle (2) supérieur uniquement à l'aide de la poignée (5).

3. Graissez les plaques de cuisson (3) avec de la graisse alimentaire destinée à faire frire des aliments, puis fermez le couvercle supérieur.
4. branchez l'appareil sur le réseau électrique. La connexion est signalée par le voyant de connexion au réseau (8). Utilisez le bouton du thermostat (9) pour sélectionner la bonne température de grillage. Le voyant du thermostat (7) s'allume – le gril est en train de chauffer. Le réglage du thermostat sur la position «MIN» permet de griller tranquillement les aliments délicats. La position «MAX» est dédiée à la friture de la viande. Lorsque le gril atteint la température souhaitée, le voyant du thermostat (7) s'éteint.
5. Ouvrez le couvercle du gril, placez les aliments sur la plaque chauffante inférieure, puis fermez le couvercle et appuyez très doucement contre les aliments. Le temps de grillage sur le gril dépend du type de produits que vous traitez. Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer de la viande, du poisson, des brochettes, des légumes, etc.
6. Pendant la cuisson au gril, le voyant du thermostat(8) s'éteint et s'allume plusieurs fois, ce qui signifie que la température réglée est maintenue par l'appareil.
7. Lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle pour vérifier l'état des aliments en cours de cuisson, faites attention à la vapeur qui s'échappe de l'appareil, résultat naturel du traitement thermique. Ajustez la température de cuisson en fonction des résultats et de vos goûts culinaires.
8. La graisse fondue des aliments s'écoulera dans le bac à graisse (10). Videz-le régulièrement de la graisse accumulée.

ATTENTION! La graisse qui s'écoule dans le récipient est chaude – faites attention de ne pas vous brûler.

9. Retirez les aliments grillés avec des pinces spéciales ou des couverts en bois. N'utilisez pas de couverts en métal, car ils peuvent rayer les plaques chauffantes du gril.
10. Placez d'autres produits à griller dans l'appareil. Si vous avez terminé le gril, tournez le bouton du thermostat sur la position «O» et débranchez l'appareil.
11. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi puis nettoyez-le en suivant les instructions de la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

UTILISATION DU GRIL AVEC DES PLAQUES OUVERTES

ATTENTION! Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est complètement sec et que la pièce est ventilée.

1. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.
2. Faites glisser le curseur de verrouillage du dépliage de la grille (4) et, en même temps, inclinez le couvercle supérieur (2) vers l'arrière de l'appareil de manière à ce qu'il repose avec la poignée (5) contre le plan de travail. Les plaques de cuisson formeront un angle de 180° (figure 1).

ATTENTION! L'appareil doit être complètement refroidi pendant l'opération de dépliage.



Fig. 1

3. Graissez les plaques de cuisson (3) avec de la graisse alimentaire destinée à faire frire des aliments.
4. branchez l'appareil sur le réseau électrique. La connexion est signalée par un voyant lumineux (7). Utilisez le bouton du thermostat (9) pour sélectionner la bonne température de grillage. Le voyant du thermostat (7) s'allume – le gril est en train de chauffer. Le réglage du thermostat sur la position «MIN» permet de griller tranquillement les aliments délicats. La position «MAX» est dédiée à la friture de la viande. Lorsque le gril atteint la température souhaitée, le voyant du thermostat (7) s'éteint.
5. Placez les produits à griller sur les deux plaques de cuisson. Le temps de cuisson sur le gril dépendra du type de produits à griller. Retournez régulièrement les aliments pour les cuire uniformément. Ajustez la température de cuisson en fonction des résultats et de vos goûts culinaires.
6. Pendant la cuisson au gril, le voyant du thermostat(8) s'éteint et s'allume plusieurs fois, ce qui signifie que la température réglée est maintenue par l'appareil. En raison de l'échange de chaleur plus important avec l'environnement, cette activité sera effectuée plus fréquemment par l'appareil que lorsqu'il fonctionne avec le couvercle fermé.
7. La graisse fondue des aliments s'écoule par les gouttières (9) dans le bac à graisse (10). Videz-le régulièrement de la graisse accumulée.

ATTENTION! La graisse qui s'écoule dans le récipient est chaude – faites attention de ne pas vous brûler.

8. Retirez les aliments grillés avec des pinces spéciales ou des couverts en bois. N'utilisez pas de couverts en métal, car ils peuvent rayer les plaques chauffantes du gril.
9. Placez d'autres produits à griller dans l'appareil. Si vous avez terminé le gril, tournez le bouton du thermostat sur la position «O» et débranchez l'appareil.
10. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi puis nettoyez-le en suivant les instructions de la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

ATTENTION! Après avoir utilisé le gril avec les plaques en position ouverte, ne fermez pas le couvercle tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi. Risque de brûlure !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage (et après le grillage), débranchez la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.

ATTENTION! Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. N'essayez pas les plaques de cuisson avec des éponges ou des grattoirs tranchants et abrasifs, car cela pourrait les endommager.

2. Nettoyez les plaques de cuisson du gril de la graisse avec une serviette en papier. Essuyez-les ensuite légèrement avec un chiffon doux et humide, puis essuyez-les. Humidifiez les salissures importantes avec de l'huile avant de les nettoyer – elles s'enlèveront plus facilement.

ATTENTION! Lorsque vous nettoyez les plaques de cuisson, ne laissez pas l'humidité pénétrer sous les plaques. Cela risque d'endommager l'appareil et d'entraîner un risque d'électrocution.

3. Lavez le bac à graisse à l'eau chaude avec un détergent doux, puis rincez et séchez-le. Ne pas laver le bac à graisse dans un lave-vaisselle.
4. Nettoyez la surface extérieure du gril avec un chiffon humide, puis essuyez-la à sec.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	MGR-15M
Alimentation	220-240V~ 50-60HZ
Puissance	2000-2400 W
Mode arrêt ou veille disponible	disponible
Consommation en veille	-
Consommation électrique en mode arrêt	0,323W
Consommation d'énergie en mode veille avec écran	-
Consommation électrique en mode veille du réseau	-
Passe automatiquement en mode veille après	-
Passe automatiquement en mode d'arrêt après	-
Mode veille réseau si l'appareil dispose d'une fonction de connexion d'application	-
Longueur du cordon secteur	0,64M



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques!

Ce manuel a été traduit automatiquement.

Recyclage de l'appareil (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Mindig húzza ki a dugót a fali aljzatból, ha nem használja.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült – ebben az esetben javíttasd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne helyezd a készüléket elektromos, vagy gáz-tűzhely, égők, sütők stb. közelébe.
- Pirításkor ne érintse meg a készülék forró felületeit. A nyitáshoz csak a kijelölt fogantyút használja.

- ▶ A tisztítás megkezdése előtt először húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- ▶ Amikor piritás közben kinyitja a készüléket, vigyázzon, nehogy forró füst jöjjön ki a főzőlapok oldalán!
- ▶ Használja a készüléket sima és stabil felületen.
- ▶ A készüléket földelő csappal kell csatlakoztatni egy konnektorhoz.
- ▶ A berendezést legalább 7 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A tisztítást és karbantartást a gyermekek csak akkor végezhetnek, ha 7 évesek és felügyeltettek. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztítást/karbantartást.
- ▶ Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 7 év alatti gyermekek elől elzárva.
- ▶ A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- ▶ A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.

- ▶ A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.

- ▶  **Figyelem! Forró felület! A készüléken lévő szimbólum jelzi, hogy a készülék alkatrészei működés közben felforrósodhatnak.**

- ▶ A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a berendezés működik.
- ▶ Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, terítők és mások közelébe, mert tüzet okozhat.
- ▶ Ne a vezetéknél fogva húzd ki a hálózati csatlakozót.
- ▶ Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- ▶ A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemét (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- ▶ **FIGYELEM! A túlmelegedett zsír meggyulladhat. Legyen rendkívül óvatos.**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Grill alap | 5. Felső fedél fogantyú |
| 2. Grill felső fedél | 6. Termosztát gomb |
| 3. Tapadásmentes bevonattal ellátott fűtőlemezek | 7. Termosztát jelzőfény |
| 4. Rögzítő csúszka a grill nyitott állásban történő rögzítéséhez | 8. Hálózati csatlakozás jelzőfény |
| | 9. Zsír lefolyó ereszcatornák |
| | 10. Zsirtartály |

Az Ön igényeitől, a sütendő étel típusától, méretétől és mennyiségétől függően a grill két-féle konfigurációban használható:

- *zárt lemezekkel – alapos sütés egyszerre két oldalon, a grillezés folyamata szigorúan ellenőrzött, rövid sütési idő, az ételek mindkét oldalon szinte azonos módon sülnek meg.*
- *nyitott lemezekkel – a természetes nyílt tűzhöz legközelebbi grillezés, miközben megduplázza a grill felületét.*

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Csomagolja ki a készüléket a kartondobozból, távolítsa el róla a zacskókat, címkéket, töltőanyagokat és a szállítási zárat.
2. Ellenőrizd, hogy a készülék címtábláján feltüntetett tápellátási paraméterek megfelelnek-e a hálózati tápegység paramétereinek.
3. Nyissa ki a felső fedelet (2).
4. Alaposan törölje át a grill fűtőlemezeit (3) és a zsirtartályt (10) nedves ruhával, majd törölje szárazra.
5. A grill használata előtt végezze el a tányérmelegítést. Ehhez helyezze a készüléket egy kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre, csatlakoztassa a hálózathoz, és állítsa a termosztát gombját (6) a „MAX” állásba. 5 perc elteltével húzza ki a készüléket a hálózatról, és várja meg, amíg teljesen lehűl. A lemezek felmelegedését kellemetlen szag vagy enyhe füst kísérheti, amely a további működés során megszűnik. Ez nem jelent veszélyt, és nem utal a termék meghibásodására. Egy új készülék esetében ez normális jelenség.
6. A grill főzőlapokat nedves ruhával törölje át ismét, majd törölje szárazra.

A GRILL HASZNÁLATA ZÁRT LEMEZEKEN

Figyelem! Az üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz és a helyiség szellőztethető.

1. Helyezze a készüléket kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.
2. Nyissa ki a fedelet (2) függőleges helyzetbe.

FIGYELEM! A felső fedelet (2) csak a fogantyú (5) segítségével emelje fel.

3. Kenje meg a főzőlapokat (3) az ételek sütésére szánt étkezési zsírral, majd zárja be a felső fedelet.
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez. A csatlakozást a hálózati csatlakozást jelző lámpa (8) jelzi. A termosztátgomb (6) segítségével válassza ki a megfelelő grillezési hőmérsékletet. A termosztát jelzőfény (7) kigyullad – a grill éppen melegszik. A termosztát „MIN” állásba állítása a kényes ételek nyugodt grillezésére szolgál. A „MAX” állás a hús sütésére szolgál. Amikor a grill eléri a kívánt hőmérsékletet, a termosztát jelzőfény (7) kialszik.

5. Nyissa ki a grill fedelét, helyezze a termékeket az alsó fűtőlapra, majd zárja le a fedelet, és nagyon óvatosan nyomja az ételhez. A grillen történő piritási idő a kezelendő termék típusától függ. A készülékben hús, hal, nyárs, zöldség stb. főzhető.
6. Grillezés közben a termosztát jelzőfény (7) kialszik és többször felgyullad, jelezve, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.
7. Amikor a fedelet nyitja és zárja, hogy ellenőrizze a főzés alatt álló étel állapotát, ügyeljen arra, hogy a készülékből a hőkezelés természetes következményeként gőz szivárogjon ki. Az eredménytől és a konyhai izléstől függően módosítsa a grillezési hőmérsékletet.
8. Az ételből kiolvasztott zsír a vályúban (9) a zsirtartályba (10) folyik. Folyamatosan ürítse ki a felhalmozódott zsírt.

FIGYELEM! A tartályba folyó zsír forró – vigyázzon, nehogy megégesse magát.

9. Az ételeket speciális fogóval vagy fa evőeszközzel vegye ki a grillből. Ne használjon fém evőeszközöket, mivel azok megkarcolhatják a grill főzőlapját.
10. Helyezze a következő grillezendő termékeket a készülékbe. Ha végzett a grillezéssel, akkor fordítsa a termosztát gombját „O” állásba, és válassza le a készüléket a hálózatról.
11. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, majd tisztítsa meg a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben leírtak szerint.

A GRILL HASZNÁLATA NYITOTT TÁNYÉROKON

FIGYELEM! Az üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz és a helyiség szellőztethető.

1. Helyezze a készüléket kemény, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.
2. Csúszassa el a grill kihajthatóságát biztosító csúszkát (4), és ezzel egyidejűleg döntse a felső fedelet (2) a készülék hátsó része felé, hogy a fogantyúval (5) a munkalapnak támaszkodjon. A fűtőlapok 180°-os szöget zárnak be (1. ábra).



FIGYELEM! A készüléket teljesen le kell hűteni a grill kibontása közben.

3. Kenje meg a főzőlapokat (3) az ételek sütésére szánt étkezési zsírral.
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez. A csatlakozást jelzőfény (7) jelzi. A termosztátgomb (6) segítségével válassza ki a megfelelő grillezési hőmérsékletet. A termosztát jelzőfény (7) kigyullad – a grill éppen melegszik. A termosztát „MIN” állásba állítása a kényes ételek nyugodt grillezésére szolgál. A „MAX” állás a hús sütésére szolgál. Amikor a grill eléri a kívánt hőmérsékletet, a termosztát jelzőfény (7) kialszik.
5. Helyezze a grillezendő termékeket mindkét főzőlapra. A grillen való piritási idő a grillezett étel típusától függ. Időnként fordítsa át az ételt a másik oldalára, hogy egyenletesen süsse meg. Az eredménytől és a konyhai izléstől függően módosítsa a grillezési hőmérsékletet.
6. Grillezés közben a termosztát jelzőfény (7) kialszik és többször felgyullad, jelezve, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet. A környezettel való nagyobb hőcsere miatt ezt a tevékenységet a készülék gyakrabban végzi, mint zárt fedéllel való működés esetén.
7. Az ételből kiolvasztott zsír az ereszcatornákon (9) keresztül a zsirtartályba (10) folyik. Rendszeresen ürítse ki a tartályban felhalmozódott zsírt.

FIGYELEM! A tartályba folyó zsír forró – vigyázzon, nehogy megégesse magát.

8. Az ételeket speciális fogóval vagy fa evőeszközzel vegye ki a grillből. Ne használjon fém evőeszközöket, mivel azok megkarcolhatják a grill főzőlapját.

- Helyezze a következő grillezendő termékeket a készülékbe. Ha végezt a grillezéssel, akkor fordítsa a termosztát gombját „O” állásba, és válassza le a készüléket a hálózatról.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, majd tisztítsa meg a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben leírtak szerint.

FIGYELEM! Ha a grillezés befejeződött, a lemezek nyitott helyzetben vannak, ne zárja le a fedelet, amíg a készülék teljesen ki nem hűlt. Égési sérülések veszélye !

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és tisztítás előtt (és a pírítás után) várja meg, amíg lehűl. **FIGYELEM! Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne törölje le a főzőlapokat éles, súrolószerekkel vagy szivaccsal, mert ez károsíthatja a főzőlapokat.**
 - Papírtörölővel tisztítsa meg a grill főzőlapjait a zsírtól. Ezután nedves, puha ruhával enyhén törölje át őket, majd törölje szárazra. Tisztítás előtt nedvesítse meg az erős szennyeződéseket olajjal – így könnyebben eltávolíthatóak.
- FIGYELEM! A főzőlapok tisztításakor ne engedje, hogy nedvesség kerüljön a főzőlapok alá. Ez a készülék károsodását és áramütés veszélyét rejti magában.**
- A zsírtartályt langyos vízben, enyhe mosószerrel mossa ki, majd öblítse le és szárítsa meg. Ne mossa a zsírtartályt mosogatógépben.
 - Tisztítsa meg a grill külső felületét nedves ruhával, majd törölje szárazra.

MŰSZAKI ADATOK

Modell	MGR-15M
Tápegység	220-240V~ 50-60HZ
Teljesítmény	2000-2400 W
Kikapcsolt vagy készenléti üzemmód elérhető	elérhető
Készenléti energiafogyasztás	-
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,323W
Készenléti energiafogyasztás kijelzővel	-
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	-
Automatikusan készenléti üzemmódba lép, miután	-
Automatikusan kikapcsolási üzemmódba lép, miután	-
Hálózati készenléti üzemmód, ha a készülék rendelkezik alkalmazáskapcsolati funkcióval	-
A hálózati kábel hossza	0,64M



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.

A termék megfelelő ártalmatlanítása (elhasznált elektromos és elektronikus berendezések)



A terméken található jelölés azt jelzi, hogy a termék élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek tartalma miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektromos hulladék más hulladékkal való keveredése vagy szakszerűtlen bontása az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikus berendezések hulladékgyűjtő pontjára kell szállítani. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldésének helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot a települési hulladékberendezések gyűjtőhelyével vagy a hulladékfeldolgozó üzemmel.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- ▶ Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo!
- ▶ Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- ▶ Non immergere il dispositivo, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi!
- ▶ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- ▶ Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- ▶ L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- ▶ Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- ▶ Non appendere il cavo a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- ▶ Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli, bruciatori, forni, ecc. elettrici o a gas.
- ▶ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante la cottura. Per aprire il dispositivo, utilizzare l'apposito manico.

- ▶ Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- ▶ Al momento di apertura dell'apparecchio durante la tostatura, fare attenzione ai fumi caldi che fuoriescono dai lati delle piastre calde!
- ▶ Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- ▶ Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra!
- ▶ Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 7 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 7 anni e siano sorvegliati. I bambini non sono autorizzati a eseguire la pulizia/manutenzione senza supervisione.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 7 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un sistema di controllo separato.
- ▶ Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- ▶ La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve

essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo – la procedura è descritta nel capitolo “PULIZIA E MANUTENZIONE”.



ATTENZIONE! Superficie calda! Il simbolo sull'apparecchio indica che i suoi componenti possono diventare caldi durante il funzionamento.

- ▶ La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie ecc. – rischio di incendio!
- ▶ Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- ▶ Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- ▶ **AVVERTENZA! Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Adottare la massima prudenza.**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Base della griglia | 5. Maniglia del coperchio superiore |
| 2. Coperchio superiore della griglia | 6. Manopola del termostato |
| 3. Piastre riscaldanti con rivestimento antiaderente | 7. Spia del termostato |
| 4. Slitta di bloccaggio per bloccare la griglia in posizione aperta | 8. Spia di collegamento alla rete |
| | 9. Canaline di scarico del grasso |
| | 10. Contenitore del grasso |

A seconda delle esigenze, del tipo di cibo da friggere, delle dimensioni e della quantità, la griglia può essere utilizzata in due configurazioni:

- con piastre chiuse – frittura completa su due lati contemporaneamente, il processo di grigliatura è strettamente controllato, il tempo di frittura è breve, il cibo è cotto in modo quasi identico su entrambi i lati
- con piastre aperte – grigliate più vicine al fuoco aperto naturale, raddoppiando la superficie della griglia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Disimballare l'unità dalla confezione, rimuovere eventuali sacchetti, etichette, riempimenti e blocchi per il trasporto dall'unità.
2. Verificare se i parametri di alimentazione della targhetta corrispondano ai parametri della Vostra rete di alimentazione.
3. Aprire il coperchio superiore (2).
4. Pulire accuratamente le piastre riscaldanti della griglia (3) e il contenitore del grasso (10) con un panno umido, quindi asciugare.
5. Eseguire un'operazione di riscaldamento della piastra prima di utilizzare il grill. A tal fine, posizionare l'apparecchio su una superficie dura, asciutta, orizzontale e uniforme, collegarlo alla rete elettrica e impostare la manopola del termostato (6) sulla posizione “MAX”. Dopo 5 minuti, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e attendere che si sia raffreddato completamente. Il riscaldamento delle piastre può essere accompagnato dalla presenza di fumi leggeri che scomparirà in seguito all'uso. Ciò non costituisce un pericolo né indica un malfunzionamento del prodotto. Per un nuovo dispositivo, questo è un evento normale.
6. Ripassare le piastre con un panno umido e poi asciugare.

UTILIZZO DEL GRILL SU PIASTRE CHIUSE

ATTENZIONE! Prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente asciutto e che il locale sia ventilato.

1. Posizionare l'unità su una superficie dura, asciutta, orizzontale e uniforme.
2. Aprire il coperchio (2) in posizione verticale.

ATTENZIONE! Sollevare il coperchio superiore (2) solo con la maniglia (5).

3. Ungere le piastre (3) con il grasso per alimenti destinato alla frittura, quindi chiudere il coperchio superiore.
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento viene segnalato dalla spia di collegamento alla rete (8). Utilizzare la manopola del termostato (6) per selezionare la temperatura di cottura corretta. La spia del termostato (7) si accende: il grill si sta riscaldando. L'impostazione del termostato sulla posizione “MIN” è dedicata alla cottura silenziosa di cibi delicati. La

posizione "MAX" è dedicata alla frittura della carne. Quando il grill raggiunge la temperatura desiderata, la spia del termostato (7) si spegne.

5. Aprire il coperchio della griglia, posizionare i prodotti sulla piastra riscaldante inferiore, quindi chiudere il coperchio e premerlo molto delicatamente contro il cibo. Il tempo di tostatura sulla griglia dipende dal tipo di prodotto che si sta trattando. Nell'unità si possono cucinare carne, pesce, spiedini, verdure, ecc.
6. Durante la cottura alla griglia, la spia del termostato (7) si spegne e si accende più volte per indicare che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura impostata.
7. Quando si apre e si chiude il coperchio per controllare lo stato di cottura degli alimenti, fare attenzione al vapore che fuoriesce dall'apparecchio come risultato naturale del trattamento termico. Regolare la temperatura a seconda dei risultati e dei propri gusti culinari.
8. Il grasso fuso dell'alimento scorre lungo il canale (9) nel contenitore del grasso (10). Svuotarlo costantemente del grasso accumulato.

ATTENZIONE! Il grasso che scorre nel contenitore è caldo: fate attenzione a non scottarvi.

9. Togliere il cibo dalla griglia con pinze speciali o posate di legno. Non utilizzare posate di metallo perché potrebbero graffiare le piastre della griglia.
10. Inserire nell'unità i prodotti successivi da grigliare. Se il grill è terminato, ruotare la manopola del termostato sulla posizione "O" e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
11. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e poi pulirlo seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

UTILIZZO DELLA GRIGLIA SU PIASTRE APERTE

ATTENZIONE! Prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente asciutto e che il locale sia ventilato.

1. Posizionare l'unità su una superficie dura, asciutta, orizzontale e uniforme.
2. Far scorrere il cursore di blocco per l'apertura della griglia (4) e, allo stesso tempo, inclinare il coperchio superiore (2) verso il retro dell'apparecchio in modo che si appoggi con la maniglia (5) contro il piano di lavoro. Le piastre riscaldanti formeranno un angolo di 180° (Figura 1).



Fig. 1

ATTENZIONE! L'apparecchio deve essere completamente raffreddato durante l'operazione di apertura della griglia.

3. Ungere le piastre (3) con grasso per alimenti destinato alla frittura.
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento sarà segnalato da una spia luminosa (7). Utilizzare la manopola del termostato (6) per selezionare la temperatura di cottura corretta. La spia del termostato (7) si accende: il grill si sta riscaldando. L'impostazione del termostato sulla posizione "MIN" è dedicata alla cottura silenziosa di cibi delicati. La posizione "MAX" è dedicata alla frittura della carne. Quando il grill raggiunge la temperatura desiderata, la spia del termostato (7) si spegne.
5. Posizionare i prodotti da grigliare su entrambe le piastre. Il tempo di tostatura sulla griglia dipende dal tipo di cibo che si sta grigliando. Girare periodicamente il cibo sull'altro lato per friggerlo in modo uniforme. A seconda dei risultati e dei vostri gusti culinari, regolate la temperatura della griglia.

6. Durante la cottura alla griglia, la spia del termostato (7) si spegne e si accende più volte per indicare che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura impostata. A causa del maggiore scambio di calore con l'ambiente, questa attività sarà svolta più frequentemente dall'unità rispetto al funzionamento con il coperchio chiuso.
7. Il grasso fuso dell'alimento scorre lungo le grondaie (9) nel contenitore del grasso (10). Svuotare regolarmente il contenitore del grasso accumulato.

ATTENZIONE! Il grasso che scorre nel contenitore è caldo: fate attenzione a non scottarvi.

8. Togliere il cibo dalla griglia con pinze speciali o posate di legno. Non utilizzare posate di metallo perché potrebbero graffiare le piastre della griglia.
9. Inserire nell'unità i prodotti successivi da grigliare. Se il grill è terminato, ruotare la manopola del termostato sulla posizione "O" e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
10. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e poi pulirlo seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

ATTENZIONE! Quando la griglia è terminata con le piastre in posizione aperta, non chiudere il coperchio finché l'unità non si è raffreddata completamente. Rischio di ustioni!

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere con la pulizia (e alla cottura terminata), rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

ATTENZIONE! Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non pulire l'interno dell'apparecchio con panni o spugne taglienti e abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le piastre di riscaldamento!

2. Pulire le piastre della griglia dal grasso con un panno di carta. Quindi passare un panno morbido e umido e asciugare. Prima della pulizia, inumidire lo sporco pesante con dell'olio per rimuoverlo più facilmente.

ATTENZIONE! Quando si puliscono le piastre, evitare che l'umidità penetri sotto le piastre. In questo modo si rischia di danneggiare l'unità e di incorrere nel rischio di scosse elettriche.

3. Lavare il contenitore del grasso in acqua tiepida con un detergente delicato, quindi risciacquare e asciugarlo. Non lavare il contenitore del grasso in lavastoviglie.
4. Pulire la superficie esterna della griglia con un panno umido e asciugare.

DATI TECNICI

Modello	MGR-15M
Alimentazione	220-240V~ 50-60HZ
Potenza	2000-2400 W
Disponibile in modalità off o standby	disponibile
Consumo di energia in standby	-
Consumo di energia in modalità off	0,323W
Consumo di energia in standby con display	-
Consumo di energia in modalità standby di rete	-
Entra automaticamente in modalità standby dopo	-
Entra automaticamente in modalità di spegnimento dopo	-
Modalità standby di rete se il dispositivo dispone di una funzione di connessione alle applicazioni	-
Lunghezza del cavo di alimentazione	0,64M



ATTENZIONE! MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. I rifiuti di apparecchiature possono avere effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute umana, a causa del potenziale contenuto di sostanze, miscele e componenti pericolosi. Mescolare i rifiuti rifiuti elettro-elettronici con un altro tipo di rifiuti o il loro smaltimento non professionale potrebbe provocare il rilascio delle sostanze nocive per la salute e l'ambiente. L'apparecchio fuori uso va consegnato nei centri di raccolta di apparecchiatura elettrica ed elettronica fuori uso. Per ottenere le informazioni dettagliate su dove smaltire i rifiuti elettro elettronici, l'utente deve contattare il centro comunale di raccolta dell'apparecchiatura usata o un impianto di smaltimento rifiuti.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradedami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai!
- Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- Draudžiama įrenginį, laidą ir kištuką nardinti vandenyje arba kitame skystyje!
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- Visuomet, kai nenaudojate įrenginio, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas – tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Aksesuarų, kurių gamintojas nerekomenduoja, panaudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Nekabinkite laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestųs karštus paviršius.
- Nedėkite įrenginio arti elektrinės, dujinės viryklės, degiklių, orkaitių ir pan.
- Kepimo metu nelieskite karštų įrenginio paviršių. Atidarymui naudokite tik tam skirtas rankenas.
- Prieš pradedami valymą pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite kol įrenginys visiškai atvės.

- ▶ Atidarydami įrenginį kepimo metu būkite atsargūs, nes kylantys karšti garai šildymo plokštelių šonuose yra karšti!
- ▶ Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- ▶ Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigčiu.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 7 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklaušė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją supratę. Valymo ir priežiūros darbus turi atlikti tik ne jaunesni kaip 7 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Valymo ir (arba) priežiūros darbų negali atlikti neprižiūrimi vaikai.
- ▶ Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 7 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- ▶ Įrenginys nėra skirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ir nuotoline valdymo sistema.
- ▶ Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- ▶ Prietaisą, ypač dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant, iš karto po naudojimo arba jei prietaisas ilgą lai-

ką nebuvo naudojamas – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.



- ▶ **DĖMESIO! Karštas paviršius! Ant prietaiso esantis simbolis rodo, kad prietaiso komponentai eksploatuojant gali būti karšti.**

- ▶ Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti lengvai užsidegančių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, staltiesės ir kiti, tai gali sukelti gaisrą.
- ▶ Netraukite kištuko iš elektros lizdo už laido.
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- ▶ Dėl vaikų saugumo prašau nepalikite laisvai prieinamų pakuotės elementų (plastmasiniai krepšiai, kartonai, polistirolas ir pan.)
- ▶ **ATSARGIAI! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Perkaitinti riebalai gali užsidegti. Imkitės labai atsargiai.**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|---|--|
| 1. Grilio pagrindas | 6. Termostato rankenėlė |
| 2. Grilio viršutinis dangtis | 7. Termostato kontrolinė lemputė |
| 3. Kaitinimo plokštės su nelimpančia danga | 8. Maitinimo tinklo jungties indikatoriaus lemputė |
| 4. Blokavimo šliaužiklis, skirtas grotelėms užfiksuoti atidarytoje padėtyje | 9. Riebalų nutekėjimo latakai |
| 5. Viršutinio dangčio rankena | 10. Riebalų talpykla |

Priklausomai nuo jūsų poreikių, kepamo maisto tipo, dydžio ir kiekio, kepsninę galima naudoti dviejų konfigūracijų:

- *su uždromis plokštėmis – kruopštus kepimas iš dviejų pusių vienu metu, kepimo procesas griežtai kontroliuojamas, trumpas kepimo laikas, maistas iš abiejų pusių iškepa beveik vienodai.*
- *su atviromis plokštėmis – kepimas labiausiai priartėja prie natūralios atviros ugnies, o kepsninės plotas padvigubėja.*

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išpakuokite įrenginį iš dėžutės, išimkite iš jo visus maišelius, etiketes, užpildus ir transportavimo užraktus.
2. Patikrinkite, ar prietaiso informacinėje lentelėje nurodyti maitinimo parametrai atitinka Jūsų maitinimo tinklo parametrus.
3. Atidarykite viršutinį dangtelį (2).
4. Kruopščiai nuvalykite grilio kaitinimo plokštės (3) ir riebalų talpyklą (10) drėgnu skudurėliu, tada sausai nušluostykite.
5. Prieš naudodami kepsninę atlikite plokštės pašildymo operaciją. Norėdami tai padaryti, pastatykite prietaisą ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus, prijunkite jį prie elektros tinklo ir nustatykite termostato rankenėlę (6) į „MAX“ padėtį. Po 5 minučių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės. Kaitinant plokštės gali atsirasti nemalonūs kvapas arba šiek tiek dūmų, kurie, toliau veikiant, išnyks. Tai nekelia jokio pavojaus ir nerodo gaminio gedimo. Naujam prietaisui tai yra įprastas reiškinys.
6. Dar kartą nuvalykite grilio kaitvietes drėgnu skudurėliu ir tada sausai nušluostykite.

KEPSNINĖS NAUDOJIMAS ANT UŽDARYTŲ PLOKŠČIŲ

DĖMESIO! Prieš pradėdami eksploatuoti, įsitikinkite, kad įrenginys visiškai sausas ir patalpa vėdinama.

1. Padėkite įrenginį ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtelį (2) į vertikalią padėtį.

DĖMESIO! Viršutinį dangtį (2) kelkite tik naudodami rankeną (5).

3. Kepimo plokštės (3) patepkite maisto riebalu, skirtu maistui kepti, tada uždarykite viršutinį dangtį.
4. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Apie prijungimą praneša tinklo prijungimo indikatoriaus lemputė (8). Termostato rankenėlė (6) pasirinkite tinkamą kepimo temperatūrą. Užsidegs termostato kontrolinė lemputė (7) – kepsninė įkaista. Nustatę termostatą į „MIN“ padėtį, galite ramiai kepti švelnius maisto produktus. „MAX“ padėtis skirta mėsai kepti. Kai kepsninė pasiekia norimą temperatūrą, termostato kontrolinė lemputė (7) užgesa.

5. Atidarykite kepsninės dangtį, sudėkite produktus ant apatinės kaitinimo plokštės, tada uždarykite dangtį ir labai švelniai prispauskite jį prie maisto produktų. Kepimo ant grotelių trukmė priklauso nuo apdorojamų produktų rūšies. Įrenginyje galima kepti mėsą, žuvį, iešmus, daržoves ir kt.
6. Kepimo ant grotelių metu termostato kontrolinė lemputė (7) užges ir užsidegs daug kartų, rodydama, kad prietaisas palaiko nustatytą temperatūrą.
7. Atidarydami ir uždarydami dangtį, kad patikrintumėte ruošiamo maisto būklę, saugokitės, kad iš prietaiso neišeitų garai, kurie natūraliai išsiskiria dėl terminio apdorojimo. Atsižvelgdami į rezultatus ir savo kulinarinį skonį, pakoreguokite kepimo temperatūrą.
8. Iš maisto produktų ištirpę riebalai nuteka į lataką (9) ir patenka į riebalų talpyklą (10). Nuolat ištuštinkite jį nuo susikaupusių riebalų.

DĖMESIO! Į indą tekantys riebalai yra karšti – būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

9. Maistą nuo grotelių išimkite specialiomis žnyplėmis arba mediniais įrankiais. Nenaudokite metalinių stalo įrankių, nes jie gali subraižyti grilio kaitvietes.
10. Į prietaisą įdėkite kitus kepti skirtus produktus. Jei baigėte kepti, pasukite termostato rankenėlę į padėtį „0“ ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
11. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti ir išvalykite jį pagal skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ pateiktus nurodymus.

KEPSNINĖS NAUDOJIMAS ANT ATVIRŲ PLOKŠČIŲ

DĖMESIO! Prieš pradėdami eksploatuoti, įsitikinkite, kad įrenginys visiškai sausas ir patalpa vėdinama.

1. Padėkite įrenginį ant kieto, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
2. Pastumkite grotelių atlenkimo fiksatoriaus šliaužiklį (4) ir tuo pačiu metu pakreipkite viršutinį dangtį (2) link prietaiso galinės dalies taip, kad jis rankena (5) remtųsi į stalviršį. Kaitinimo plokštės sudaro 180° kampą (1 pav.).



DĖMESIO! Atliekant grilio išskleidimo operaciją prietaisas turi būti visiškai atvėsęs.

3. Kepimo plokštės (3) patepkite maisto riebalu, skirtu maistui kepti.
4. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Apie prisijungimą praneša kontrolinė lemputė (7). Termostato rankenėlė (6) pasirinkite tinkamą kepimo temperatūrą. Užsidegs termostato kontrolinė lemputė (7) – kepsninė įkaista. Nustatę termostatą į „MIN“ padėtį, galite ramiai kepti švelnius maisto produktus. „MAX“ padėtis skirta mėsai kepti. Kai kepsninė pasiekia norimą temperatūrą, termostato kontrolinė lemputė (7) užgesa.
5. Kepamus produktus sudėkite ant abiejų kaitviečių. Kepimo ant grotelių trukmė priklauso nuo kepamo maisto rūšies. Periodiškai apverskite maistą į kitą pusę, kad jis tolygiai apkeptų. Atsižvelgdami į rezultatus ir savo kulinarinį skonį, pakoreguokite kepimo temperatūrą.
6. Kepimo ant grotelių metu termostato kontrolinė lemputė (7) užges ir užsidegs daug kartų, rodydama, kad prietaisas palaiko nustatytą temperatūrą. Dėl intensyvesnių šilumos mainų su aplinka šį veiksmą įrenginys atlieka dažniau nei veikdamas uždarytu dangčiu.
7. Iš maisto produktų išsiskyrę riebalai nuteka latakais (9) į riebalų talpyklą (10). Reguliariai ištuštinkite susikaupusių riebalų talpyklą.

DĖMESIO! Į indą tekantys riebalai yra karšti – būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

- 8. Maistą nuo grotelių išimkite specialiomis žnyplėmis arba mediniais įrankiais. Nenaudokite metalinių stalo įrankių, nes jie gali subraižyti grilio kaitvietes.
- 9. Į prietaisą įdėkite kitus kepti skirtus produktus. Jei baigėte kepti, pasukite termostato rankenėlę į padėtį „O“ ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- 10. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti ir išvalykite jį pagal skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ pateiktus nurodymus.

DĖMESIO! Baigę kepti kepsninę su atidarytomis plokštėmis, neuždarykite dangčio, kol įrenginys visiškai atvės. Nudegimų rizika !

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- 1. Prieš pradėdami valymą (bei baigus kepimą) ištraukite kištuką iš lizdo ir palaukite, kol įrenginys atvės.

DĖMESIO! Nenardinkite įrenginio vandenyje ar kituose skysčiuose. Nevalykite kaitlenčių aštriomis, abrazyvinėmis šluostėmis ar kempinėmis, nes tai gali pažeisti kaitlentes.

- 2. Popieriniu rankšluosčiu nuvalykite kepsninės kaitvietės nuo riebalų. Tada lengvai nuvalykite juos drėgna, minkšta šluoste ir nusausinkite. Prieš valydami sunkius nešvarumus sudrėkinkite aliejumi – taip juos lengviau pašalinsite.

DĖMESIO! Valydami kaitvietes, neleiskite drėgmei patekti po kaitvietėmis. Taip rizikuojama sugadinti įrenginį ir kyla elektros smūgio pavojus.

- 3. Išplaukite riebalų talpyklą drungname vandenyje su švelniu plovikliu, tada ją nuplaukite ir išdžiovinkite. Neplaukite riebalų talpyklos indaplovėse.
- 4. Išorinį grotelių paviršių nuvalykite drėgna šluoste ir sausai nušluostykite.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	MGR-15M
Maitinimas	220-240 V~ 50-60 HZ
Galia	2000-2400 W
Galimas išjungimo arba budėjimo režimas	galima rasti
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	-
Energijos suvartojimas išjungties režimu	0,323W
Energijos suvartojimas budėjimo režimu su ekranu	-
Energijos suvartojimas tinklo budėjimo režimu	-
Automatiškai pereina į budėjimo režimą, kai	-
Automatiškai pereina į išjungimo režimą po to, kai	-
Tinklo budėjimo režimas, jei prietaisas turi taikomosios programos ryšio funkciją	-
Maitinimo laido ilgis	0,64M



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius duomenis.

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.

Tinkamas įrenginio šalinimas (sunaudota elektros ir elektronikos įranga)



Ant produkto esantis ženklėlinimas nurodo, kad pasibaigus tarnavimo laikui produkto negalima pašalinti su kitomis namų ūkių atliekomis. Panaudota įranga gali turėti neigiamą poveikį aplinkai ir žmonių sveikatai dėl galimų pavojingų medžiagų, mišinių ir komponentų sudėtyje. Elektros atliekų maišymas su kitomis atliekomis arba neprofesionalus jų išardymas gali sukelti sveikatai ir aplinkai kenksmingų medžiagų išsiskyrimą. Panaudotas prietaisas turi būti pristatytas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų surinkimo punktą. Norėdami gauti išsamią informaciją apie elektros ir elektronikos atliekų grąžinimo vietą, naudotojas turėtų kreiptis į komunalinį panaudotos įrangos surinkimo punktą arba panaudotos įrangos perdavimo įmonę.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- ▶ Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- ▶ Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- ▶ Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- ▶ Vienmēr noņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, kad neizmantojat ierīci.
- ▶ Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- ▶ Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- ▶ Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- ▶ Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- ▶ Nenovietojiet ierīci pie elektriskajām un gāzes virtuvēm, degļiem, krāsnīm utt.
- ▶ Grīdināšanas laikā nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Izmantojiet tikai šim nolūkam paredzēto rokturi atvēršanai.

- ▶ Pirms tīrīšanas sākšanas vispirms noņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas un gaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest.
- ▶ Atverot ierīci grauzdēšanas laikā, uzmanieties no karstajiem izgarojumiem, kas izplūst degļu malās!
- ▶ Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- ▶ Ierīcei jābūt savienotai ar strāvas kontaktligzdu ar zemējuma tapu.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 7 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vismaz 7 gadus veci un netiek uzraudzīti. Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanu/apkopi bez uzraudzības.
- ▶ Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 7 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- ▶ Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- ▶ Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ▶ Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- ▶ Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai ja ierīce ilgu laiku nav lietota – procedūra ir aprakstīta nodaļā “TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA”.

UZMANĪBU! Karsta virsma! Simbols uz ierīces norāda, ka tās sastāvdaļas darbības laikā var sakarst.



- Pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka, kad iekārta darbojas.
- Nenovietojiet ierīci pie uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem, galdautiem un citiem, tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**
- **BRĪDINĀJUMS! Pārkarsēti tauki var aizdegties. Jāievēro īpaša piesardzība.**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|---|---|
| 1. Grila bāze | 6. Termostata poga |
| 2. Grila augšējais vāks | 7. Termostata indikatora gaisma |
| 3. Sildāmās plāksnes ar nelipošu pārklājumu | 8. Strāvas pieslēguma indikatora indikators |
| 4. Bloķēšanas slīdnis, lai bloķētu režģi atvērtā stāvoklī | 9. Tauku drenāžas notekas |
| 5. Augšējā vāka rokturis | 10. Tauku tvertne |

Atkarībā no jūsu vajadzībām, cepamā ēdiena veida, izmēra un daudzuma, grilu var izmantot divās konfigurācijās:

- *ar slēgtām plātnēm – pamatīga cepšana no divām pusēm vienlaicīgi, grilēšanas process tiek stingri kontrolēts, īss cepšanas laiks, ēdiens tiek gatavots gandrīz vienādi no abām pusēm.*
- *ar atvērtām plātnēm – grilēšana ir maksimāli pietuvināta dabiskajai atklātai ugunij, vienlaikus dubultojot grila virsmas laukumu.*

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izšaiņojiet ierīci no kastītes, noņemiet no tās visus maisiņus, etiķetes, pildvielas un transporta slēdzenes.
2. Pārbaudiet, vai barošanas parametri uz ierīces datu plāksnītes atbilst jūsu barošanas tīkla parametriem.
3. Atveriet augšējo vāku (2).
4. Rūpīgi noslaukiet grila sildvirsmas (3) un tauku tvertni (10) ar mitru drānu, pēc tam noslaukiet sausu.
5. Pirms grila lietošanas veiciet šķīvju sasilšanas darbību. Lai to izdarītu, novietojiet ierīci uz cietas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas, pievienojiet to elektrotīklam un iestatiet termostata pogu (6) pozīcijā "MAX". Pēc 5 minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi. Plāksņu uzkaršēšanu var pavadīt nepatīkama smaka vai nelieli dūmi, kas turpmākajā darbībā izzudīs. Tas nerada nekādas briesmas un nenorāda uz produkta darbības traucējumiem. Jaunai ierīcei tas ir normāla parādība.
6. Vēlreiz noslaukiet grila plātnes ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet sausu.

GRILA LIETOŠANA UZ SLĒGTĀM PLĀKSNĒM

UZMANĪBU! Pirms nodošanas ekspluatācijā pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa un telpa ir vēdināma.

1. Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas.
2. Atveriet vāku (2) vertikālā stāvoklī.

UZMANĪBU! Augšējo vāku (2) paceliet tikai ar rokturi (5).

3. Apsmērējiet plātnes (3) ar pārtikas taukiem, kas paredzēti ēdiena cepšanai, pēc tam aizveriet augšējo vāku.
4. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Par pieslēgumu signalizē elektrotīkla pieslēguma indikators (8). Izmantojiet termostata pogu (6), lai izvēlētos pareizo grilēšanas temperatūru. Termostata indikators (7) iedegsies – grils ir uzsildīšanas procesā. Termostata iestatīšana pozīcijā "MIN" ir paredzēta klusai maigu ēdienu grilēšanai. "MAX" pozīcija ir paredzēta gaļas cepšanai. Kad grils sasniedz vēlamo temperatūru, termostata indikatora lampiņa (7) nodziest.

- Atveriet grila vāku, novietojiet produktus uz apakšējās sildvirsmas, pēc tam aizveriet vāku un ļoti viegli piespiediet to pie ēdiena. Grauzdēšanas laiks uz grila ir atkarīgs no apstrādājamo produktu veida. Ierīcē var gatavot gaļu, zivis, iesmus, dārzeņus utt.
- Grilēšanas laikā termostata indikatora indikators (7) nodziest un iedegas vairākas reizes, norādot, ka ierīce uztur iestatīto temperatūru.
- Atverot un aizverot vāku, lai pārbaudītu gatavojamā ēdiena stāvokli, uzmanieties, lai no ierīces neizplūstu tvaiks, kas ir dabisks termiskās apstrādes rezultāts. Atkarībā no rezultāta un savām kulinārijas gaumēm pielāgojiet grilēšanas temperatūru.
- No ēdiena izkausētie tauki no teknes (9) ieplūst tauku tvertnē (10). Pastāvīgi iztukšojiet to no uzkrātajiem taukiem.

UZMANĪBU! Tauki, kas ieplūst traukā, ir karsti – jāuzmanās, lai neapdegtu.

- Izņemiet ēdīnu no grila ar speciālām knaiblēm vai koka galda piederumiem. Nelietojiet metāla galda piederumus, jo tie var saskrāpēt grila plātnes.
- Ievietojiet ierīcē nākamās grilēšanai paredzētos produktus. Ja esat pabeidzis darbu ar grilu, pagrieziet termostata pogu pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist un pēc tam iztīriet to saskaņā ar nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA" sniegtajiem norādījumiem.

GRILA IZMANTOŠANA UZ ATVĒRTĀM PLĀKSNĒM

UZMANĪBU! Pirms nodošanas ekspluatācijā pārlicinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa un telpa ir vēdināma.

- Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- Novietojiet grila atvēršanas bloķēšanas slīdni (4) un vienlaikus nolieciet augšējo vāciņu (2) uz ierīces aizmuguri tā, lai tas ar rokturi (5) balstītos pret darba virsmu. Sildīšanas plāksnes veido 180° leņķi (1. attēls).



1. attēls

UZMANĪBU! Grila izvēršanas laikā ierīcei jābūt pilnībā atdzisušai.

- Apsmērējiet plātnes (3) ar pārtikas taukiem, kas paredzēti ēdiena cepšanai.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Par savienojumu signalizē indikators (7). Izmantojiet termostata pogu (6), lai izvēlētos pareizo grilēšanas temperatūru. Termostata indikators (7) iedegsies – grils ir uzsildīšanas procesā. Termostata iestatīšana pozīcijā "MIN" ir paredzēta klusai maigu ēdīnu grilēšanai. "MAX" pozīcija ir paredzēta gaļas cepšanai. Kad grils sasniedz vēlamo temperatūru, termostata indikatora lampiņa (7) nodziest.
- Novietojiet grilēšanai paredzētos produktus uz abām plātnēm. Grauzdēšanas laiks uz grila ir atkarīgs no grilējamā ēdiena veida. Lai ēdīnu vienmērīgi apceptu, periodiski apgrieziet to uz otru pusi. Atkarībā no rezultāta un savām kulinārijas gaumēm pielāgojiet grilēšanas temperatūru.
- Grilēšanas laikā termostata indikatora indikators (7) nodziest un iedegas vairākas reizes, norādot, ka ierīce uztur iestatīto temperatūru. Sakarā ar lielāku siltuma apmaiņu ar apkārtējo vidi ierīce šo darbību veic biežāk nekā tad, ja tā darbojas ar aizvērtu vāku.
- Izkausētie tauki no ēdiena ieplūst pa notekcauruliem (9) tauku tvertnē (10). Regulāri iztukšojiet tvertni no uzkrātajiem taukiem.

UZMANĪBU! Tauki, kas ieplūst traukā, ir karsti – jāuzmanās, lai neapdegtu.

- Izņemiet ēdīnu no grila ar speciālām knaiblēm vai koka galda piederumiem. Nelietojiet metāla galda piederumus, jo tie var saskrāpēt grila plātnes.

- Ievietojiet ierīcē nākamās grilēšanai paredzētos produktus. Ja esat pabeidzis darbu ar grilu, pagrieziet termostata pogu pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist un pēc tam iztīriet to saskaņā ar nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA" sniegtajiem norādījumiem.

UZMANĪBU! Kad grils ir gatavs un plāksnes ir atvērtas, neaizveriet vāku, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi. Apdegumu risks !

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas (un pēc grauzdēšanas) atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā atdziest.

UZMANĪBU! Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Netīriet plītis ar asiem, abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai sūkļiem, jo tas var sabojāt plītis.

- Notīriet grila plātnes no taukiem ar papīra dvieli. Pēc tam viegli noslaukiet tās ar mitru, mikstu drānu un noslaukiet sausu. Pirms tīrīšanas smagos netīrumus samitriniet ar eļļu – tā tos būs vieglāk noņemt.

UZMANĪBU! Tīrot karstās plātnes, nepieļaujiet mitruma nokļūšanu zem karstajām plātnēm. Tas draud sabojāt ierīci un rada elektriskās strāvas trieciena risku.

- Mazgājiet tauku tvertni remdenā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un nosusiniet. Tauku trauku tvertni nemazgājiet trauku mazgājamajās mašīnās.
- Notīriet grila ārējo virsmu ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet to sausu.

TEHNISKIE DATI

Modelis	MGR-15M
Barošanas avots	220-240 V~ 50-60 HZ
Power	2000-2400 W
Pieejams izslēgts vai gaidīšanas režīms	pieejams
Gaidīšanas režīmā patērētā jauda	-
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	0,323W
Gaidīšanas režīma enerģijas patēriņš ar displeju	-
Enerģijas patēriņš tikla gaidīšanas režīmā	-
Automātiski pāriet gaidīšanas režīmā pēc	-
Automātiski pāriet izslēgšanas režīmā pēc	-
Tikla gaidīšanas režīms, ja ierīcei ir lietojumprogrammu savienojuma funkcija	-
Tikla vada garums	0,64M



UZMANĪBU! MPM agd SA patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!

Jā rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Pareiza produkta izmešana (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Uz izstrādājuma izvietotais markējums norāda, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem pēc lietošanas perioda beigām. Iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt vidi un cilvēku veselību iespējamā bīstamo vielu, maisījumu un sastāvdaļu satura dēļ. Elektronisko atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla izjaukšana var izraisīt veselībai un videi kaitīgu vielu izdalīšanos. Izlietota ierīce jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai iegūtu detalizētu informāciju par elektrisko un elektronisko atkritumu atgriešanas vietu, lietotājam jāvērsas pagasta atkritumu savākšanas punktā vai atkritumu pārstrādes uzņēmumā.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen!
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is – moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.

- ▶ Raak tijdens het bakken de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik voor het openen alleen de daarvoor bestemde handgreep.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- ▶ Let op bij het openen van het apparaat tijdens het bakken op hete dampen die uit de zijkanalen van de bakplaten ontsnappen!
- ▶ Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- ▶ Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- ▶ Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 7 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 7 jaar en onder toezicht staan. Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak-/onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 7 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ▶ Het apparaat is niet bedoeld om met externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden te bedienen.
- ▶ Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt – de procedure wordt in het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD” hoofdstuk beschreven.

- ▶  **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**
Het symbool op het apparaat geeft aan dat de onderdelen ervan heet kunnen worden tijdens het gebruik.

- ▶ Als de apparatuur in werking is, kan de temperatuur hoger van de toegankelijke oppervlakken zijn.
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, enz., dit brand kan veroorzaken.
- ▶ Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- ▶ Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.

- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **WAARSCHUWING! Oververhit vet kan een brandgevaar veroorzaken. Wees bijzonder voorzichtig.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Basis van de grill | 6. Thermostaat knop |
| 2. Bovenklep van de grill | 7. Controlelampje – thermostaat |
| 3. Bakplaten met antiaanbaklaag. | 8. Indicatielampje netaansluiting |
| 4. Vergrendelingsschuif om de grill in de open stand te vergrendelen | 9. Vetafvoergoten |
| 5. Bovenklep handvat | 10. Vetopvangbak |

Afhankelijk van de behoeften, het type gebakken voedsel, zijn grootte en hoeveelheid, kan de grill in twee configuraties worden gebruikt:

- met gesloten platen – precies aan beide kanten tegelijk braden, het grillproces wordt strikt gecontroleerd, korte baktijd, het voedsel wordt aan beide kanten bijna in dezelfde mate gebakken
- met open platen – zo natuurlijk mogelijk grillen op een langzaam vuur, terwijl het grilloppervlak wordt verdubbeld

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de doos, verwijder alle zakken, etiketten, vulstoffen en transportsloten van het apparaat.
2. Controleer of de vermogen parameters op het typeplaatje van het apparaat met de parameters van uw stroomvoorzieningsnetwerk overeenkomen.
3. Open de bovenklep (2).
4. Veeg de bakplaten van de grill (3) en de vetopvangbak (10) grondig af met een vochtige doek en veeg ze daarna droog.
5. Verwarm de bakplaten voor, voordat de grill wordt gebruikt. Hiervoor plaats het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond, steek de stekker in het stopcontact, zet de schakelaar (6) aan en zet de thermostaatknop (9) in de stand MAX. Haal na 5 minuten de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. De verwarming van de platen kan samen komen met een licht rook, die in de verdere gebruikperiode zal verdwijnen. Dit vormt geen gevaar en duidt niet op een defect van het product. Voor een nieuw apparaat is dit een normaal verschijnsel.

6. Veeg de bakplaten van de grill nogmaals af met een vochtige doek en veeg ze daarna droog.

GEBRUIK VAN DE GRILL MET GESLOTEN BAKPLATEN

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is en dat de ruimte goed ventileerd is, voordat u begint.

1. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Open het deksel (2) in de verticale stand.

LET OP! Til de bovenklep (2) alleen op met behulp van de handgreep (5).

3. Bestrijk de bakplaten (3) met bakvet die bedoeld is voor het bakken van voedsel en sluit vervolgens de bovenklep.
4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. De aansluiting wordt aangegeven door het indicatielampje voor netaansluiting (8). Stel met de thermostaat knop (9) de juiste grilltemperatuur in. Het thermostaatlampje (7) gaat branden – de grill is aan het opwarmen. Als u de thermostaat op de “MIN” stand zet, kunt u delicaat voedsel rustig grillen. De stand “MAX” is bedoeld voor het braden van vlees. Als de grill de gewenste temperatuur bereikt, gaat het thermostaatlampje (7) uit.
5. Open de grillklep, leg het voedsel op de onderste bakplaat, sluit de klep en druk het heel voorzichtig tegen het voedsel. De roostertijd op de grill hangt af van het soort producten dat je behandelt. U kunt het apparaat gebruiken voor het bereiden van vlees, vis, sjasliks, groenten etc.
6. Tijdens het gebruik van de grill gaan het controlelampjes (7) en (8) aan en uit, om aan te duiden dat het apparaat de juiste temperatuur behoudt.
7. Bij het openen en sluiten van de klep om de staat van het te bereiden voedsel te controleren, let op voor de stoom die uit het apparaat ontsnapt, wat een natuurlijk gevolg is van het bakken. Pas de grilltemperatuur afhankelijk van het bakresultaat en uw culinaire smaak aan.
8. Het gesmolten vet van het voedsel zal in de vetopvangbak (10) stromen. Maak het regelmatig van opgehoopt vet leeg.

WAARSCHUWING! Het vet dat in de container stroomt is heet – let op dat u zich niet verbrandt.

9. Verwijder gegrilde gerechten met een speciale tang alsook houten bestek. Gebruik geen metalen bestek omdat dit krassen op bakplaten van de grill kan veroorzaken.
10. Plaats de andere producten die u wilt grillen in het apparaat. Als u klaar bent met de grill draait u de thermostaatknop naar de “O” positie en haalt u de stekker uit het stopcontact.
11. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld en reinig het vervolgens volgens de instructies in het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD”.

GEBRUIK VAN DE GRILL MET GEOPENDE BAKPLATEN

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is en dat de ruimte goed ventileerd is, voordat u begint.

1. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Schuif de vergrendelingsschuif voor het openklappen van de grill (4) en kantel tegelijkertijd de bovenkap (2) naar de achterkant van het apparaat, zodat deze met de handgreep (5) tegen het werkblad rust. Bakplaten zullen een hoek van 180° (fig. 1) vormen.



Fig. 1

WAARSCHUWING! Bij het openen van de klep moet het apparaat volledig zijn afgekoeld.

- Bestrijk de bakplaten (3) met bakvet die bedoeld is voor het bakken van voedsel en sluit vervolgens de bovenklep.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. De verbinding wordt aangegeven door een indicatielampje (7). Stel met de thermostaat knop (9) de juiste grilltemperatuur in. Het thermostaatlampje (7) gaat branden – de grill is aan het opwarmen. Als u de thermostaat op de “MIN” stand zet, kunt u delicaat voedsel rustig grillen. De stand “MAX” is bedoeld voor het braden van vlees. Als de grill de gewenste temperatuur bereikt, gaat het thermostaatlampje (7) uit.
- Leg de grillproducten op beide bakplaten. De grilltijd is afhankelijk van het soort producten dat u wilt grillen. Draai het voedsel regelmatig om zodat het gelijkmatig wordt gebakken. Pas de grilltemperatuur afhankelijk van het bakresultaat en uw culinaire smaak aan.
- Tijdens het gebruik van de grill gaan het controlelampjes (7) en (8) aan en uit, om aan te duiden dat het apparaat de juiste temperatuur behoudt. Door de grotere warmte-uitwisseling met de omgeving zal deze handeling vaker worden uitgevoerd dan bij het gebruik van de grill met gesloten klep.
- Het gesmolten vet van het voedsel stroomt via de goten (9) in de vetopvangbak (10). Maak het regelmatig van opgehoopt vet leeg.

WAARSCHUWING! Het vet dat in de container stroomt is heet – let op dat u zich niet verbrandt.

- Verwijder gegrilde gerechten met een speciale tang alsook houten bestek. Gebruik geen metalen bestek omdat dit krassen op bakplaten van de grill kan veroorzaken.
- Plaats de andere producten die u wilt grillen in het apparaat. Als u klaar bent met de grill draait u de thermostaatknop naar de “0” positie en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld en reinig het vervolgens volgens de instructies in het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD”.

WAARSCHUWING! Nadat de grill met de platen in de open stand is gebruikt, sluit de klep niet voordat het apparaat volledig is afgekoeld. Gevaar voor brandwonden!

REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voor het reinigen (en na het bakken).

WAARSCHUWING! Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg de bakplaten van het apparaat niet met scherpe, schurende doeken of sponzen af, omdat dit de bakplaten kan beschadigen.

- Maak bakplaten van de grill eerst schoon met keukenrol. Veeg ze vervolgens lichtjes af met een vochtige, zachte doek en veeg ze droog. Bevochtig zwaar vuil met olie voordat je het schoonmaakt – zo kun je het gemakkelijker verwijderen.

WAARSCHUWING! Als u de kookplaten schoonmaakt, mag er geen vocht onder de kookplaten komen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken en bestaat het risico op een elektrische schok.

- Was de vetopvangbak in warm water met een mild reinigingsmiddel, spoel het daarna af en droog het af. Was de vetopvangbak niet in de vaatwasser.
- Reinig de buitenkant van de grill met een vochtige doek en veeg deze droog.

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MGR-15M
Spanning	220-240V~ 50-60HZ
Vermogen	2000-2400 W
Uit – of stand-bymodus beschikbaar	beschikbaar
Stand-by stroomverbruik	-
Stroomverbruik in uit-stand	0,323W
Stand-by stroomverbruik met display	-
Stroomverbruik in netwerkstandby-modus	-
Schakelt automatisch over naar de stand-bymodus na	-
Schakelt automatisch over naar de uitschakelmodus na	-
Netwerk standby modus als het apparaat een applicatieverbindingfunctie heeft	-
Lengte van het netsnoer	0,64M



OPGELET! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

Deze handleiding is machinaal vertaald.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.

- ▶ Podczas opiekania nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Przy otwieraniu urządzenia podczas opiekania należy uważać na wydobywające się gorące opary po bokach płyt grzejnych!
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 7 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 7 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 7 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu regulacji.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ 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 korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzewać się do wysokich temperatur.**

- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.

- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowej, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|--|
| 1. Podstawa grilla | 6. Pokrętło termostatu |
| 2. Pokrywa górna grilla | 7. Lampka kontrolna termostatu |
| 3. Płyty grzejne z nieprzywierającą powłoką | 8. Lampka kontrolna podłączenia do sieci |
| 4. Suwak blokady rozkładania grilla do pozycji otwartej | 9. Rynienki odpływowe tłuszczu |
| 5. Uchwyt pokrywy górnej | 10. Pojemnik na tłuszcz |

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 PIERWSZYM 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. Otwórz pokrywę górną (2).
4. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla (3) oraz pojemnik na tłuszcz (10), a następnie wytrzyj do sucha.
5. Dokonaj operacji wygrzania płyt przed rozpoczęciem eksploatacji grilla. W tym celu ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni, podłącz je do sieci i ustaw pokrętło termostatu (6) w pozycję „MAX”. Po 5 minutach odłącz urządzenie od sieci i odczekaj aż całkowicie ostygnie. Wygrzewaniu płyt może towarzyszyć nieprzyjemny zapach lub lekkie dymienie, które ustąpi w dalszym okresie eksploatacji. Nie stanowi to żadnego zagrożenia ani nie świadczy o niesprawności wyrobu. W przypadku nowego urządzenia jest to normalne zjawisko.
6. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla, a następnie wytrzyj do sucha.

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. Otwórz pokrywę (2) do pozycji pionowej.

UWAGA! Pokrywę górną (2) podnoś tylko i wyłącznie korzystając z uchwytu (5).

3. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw, a następnie zamknij pokrywę górną.
4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Podłączenie zostanie zasygnalizowane lampką kontrolną podłączenia do sieci (8). Pokrętką termostatu (6) dobierz właściwą temperaturę grillowania. Zaświeci się lampka kontrolna termostatu (7) – trwa nagrzewanie grilla. Ustawienie termostatu w pozycję „MIN” dedykowane jest do spokojnego grillowania delikatnych potraw. Pozycja „MAX” dedykowana jest do smażenia mięsa. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu (7) zgaśnie.
5. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzejnej, a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do żywności. Czas opiekania na grillu będzie uzależniony od rodzaju produktów, które poddajemy obróbce. W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp.
6. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu (7) będzie gasła i zaświecała wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie zadanej temperatury.
7. Przy otwieraniu i zamykaniu pokrywy w celu skontrolowania stanu opiekanych 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.
8. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienką (9) do pojemnika na tłuszcz (10). Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

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

9. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypiec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
10. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to pokrętką termostatu ustaw w pozycję „O”, a urządzenie odłącz od sieci zasilającej.
11. 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.

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
2. Przesuń suwak blokady rozkładania grilla (4) i jednocześnie odchyl pokrywę górną (2) do tyłu urządzenia tak, aby oparła się uchwytem (5) o blat. Płyty grzejne utworzą kąt 180° (rys. 1).



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

3. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw.
4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Podłączenie zostanie zasygnalizowane lampką kontrolną (7). Pokrętką termostatu (6) dobierz właściwą temperaturę grillowania. Zaświeci się lampka kontrolna termostatu (7) – trwa nagrzewanie grilla. Ustawienie termostatu w pozycję „MIN” dedykowane jest do spokojnego grillowania delikatnych potraw. Pozycja „MAX” dedykowana jest do smażenia mięsa. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu (7) zgaśnie.
5. Umieść produkty przewidziane do grillowania na obu płytach grzejnych. Czas opiekania na grillu będzie uzależniony od rodzaju grillowanych produktów. Okresowo przekładaj żywność na drugą stronę w celu równomiernego jej usmażenia. W zależności od rezultatów i od gustów kulinarnych dokonaj korekty temperatury grillowania.
6. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu (7) będzie gasła i zaświecała wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie zadanej temperatury. Z uwagi na większą wymianę ciepła z otoczeniem czynność tę urządzenie będzie wykonywało częściej niż przy pracy z zamkniętą pokrywą.
7. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienkami (9) do pojemnika na tłuszcz (10). Na bieżąco opróżniaj pojemnik ze zgromadzonego tłuszczu.

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

8. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypiec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
9. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to pokrętką termostatu ustaw w pozycję „O”, a urządzenie odłącz od sieci zasilającej.
10. Odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

UWAGA! Po zakończonej pracy grilla z płytami w pozycji otwartej nie wolno zamykać pokrywy do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia. Ryzyko poparzenia !

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu opiekania) wyjmij wtyczkę z gniazodka 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 z tłuszczu papierowym ręcznikiem. Następnie przetrzyj je lekko wilgotną, delikatną ściereczką i wytrzyj do sucha. Silne zabrudzenia przed czyszczeniem nawilż olejem – pozwoli to łatwiej usunąć je.

UWAGA! Podczas czyszczenia płyt grzejnych nie dopuść do sytuacji, aby wilgoć dostała się pod płyty grzejne. Grozi to uszkodzeniem urządzenia oraz stwarza ryzyko porażeniem prądem elektrycznym.

3. Pojemnik na tłuszcz myj w letniej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wypłucz go i osusz. Pojemnika na tłuszcz nie myj w zmywarkach do naczyń.
4. Zewnętrzną powierzchnię grilla czyść wilgotną ściereczką po czym wytrzyj do sucha.

DANE TECHNICZNE

Model	MGR-15M
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz
Moc	2000-2400W
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,323W
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	0,64m



Uwaga! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNEGOTUJ.PL



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.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găesc copii.
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Nu scufundați aparatul, cablul și fișa în apă sau în alte lichide!
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent atunci când nu utilizați aparatul.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate – în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz, a arzătoarelor, cuptoarelor etc.

- ▶ Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului în timpul prăjirii. Utilizați numai mânerul prevăzut pentru deschidere.
- ▶ Înainte de curățare, scoateți mai întâi aparatul din priza de curent și așteptați până când acesta se răcește complet.
- ▶ Când deschideți aparatul în timpul prăjirii, aveți grijă la vaporii fierbinți care ies din părțile laterale ale plăcilor fierbinți!
- ▶ Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- ▶ Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.
- ▶ Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 7 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 7 ani și sunt supravegheați. Copiii nesupravegheați nu trebuie să se ocupe de curățare/întreținere.
- ▶ Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 7.
- ▶ Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.

- ▶ Echipamentul nu este destinat pentru a funcționa folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de reglare de la distanță.
- ▶ Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- ▶ Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp – procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

▶  **ATENȚIE! Suprafață fierbinte! Simbolul de pe aparat indică faptul că componentele acestuia se pot încălzi în timpul funcționării.**

- ▶ Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.
- ▶ Nu așezați aparatul lângă materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fețe de masă și altele, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
- ▶ Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- ▶ Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- ▶ Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).

- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- **AVERTIZARE! Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Aveți grijă deosebită.**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|---|--|
| 1. Baza grătarului | 6. Buton termostat |
| 2. Capacul superior al grătarului | 7. Indicator luminos al termostatului |
| 3. Plăci de încălzire cu strat antiaderent | 8. Indicator luminos de conectare la rețea |
| 4. Glisieră de blocare pentru a bloca grătarul în poziția deschis | 9. Jgheaburi de scurgere a grăsimilor |
| 5. Mânerul capacului superior | 10. Recipient pentru unsoare |

În funcție de nevoile dumneavoastră, de tipul de alimente care urmează să fie prăjite, de mărimea și cantitatea acestora, grătarul poate fi utilizat în două configurații:

- cu plăci închise – prăjire completă pe două părți în același timp, procesul de prăjire este strict controlat, timp scurt de prăjire, alimentele sunt găsite aproape identic pe ambele părți
- cu plăci deschise – grătarul se apropie cel mai mult de focul natural deschis, dublând în același timp suprafața grătarului.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați unitatea din cutie, îndepărtați orice pungi, etichete, materiale de umplutură și încuietori de transport de pe unitate.
2. Verificați dacă parametrii de putere de pe plăcuța de fabricație a dispozitivului corespund parametrilor rețelei dumneavoastră de alimentare.
3. Deschideți capacul superior (2).
4. Ștergeți bine plăcile de încălzire ale grătarului (3) și rezervorul de grăsime (10) cu o cârpă umedă, apoi uscați.
5. Efectuați o operațiune de încălzire a farfuriei înainte de a utiliza grătarul. Pentru a face acest lucru, așezați aparatul pe o suprafață dură, uscată, orizontală și uniformă, conectați-l la rețea și reglați butonul termostatului (6) în poziția „MAX”. După 5 minute, deconectați dispozitivul de la rețea și așteptați până când acesta se răcește complet. Încălzirea plăcilor poate fi însoțită de un miros neplăcut sau de un fum ușor, care va dispărea în timpul funcționării ulterioare. Acest lucru nu prezintă niciun pericol și nu indică o funcționare defectuoasă a produsului. Pentru un dispozitiv nou, aceasta este o situație normală.
6. Ștergeți din nou plăcile fierbinți ale grătarului cu o cârpă umedă și apoi uscați.

UTILIZAREA GRĂTARULUI PE PLĂCI ÎNCHISE

ATENȚIE! Înainte de punerea în funcțiune, asigurați-vă că unitatea este complet uscată și că încăperea este ventilată.

1. Așezați unitatea pe o suprafață dură, uscată, orizontală și uniformă.
2. Deschideți capacul (2) în poziție verticală.

ATENȚIE! Ridicați capacul superior (2) numai cu ajutorul mânerului (5).

3. Ungeți plăcile de încălzire (3) cu grăsime alimentară destinată prăjirii alimentelor, apoi închideți capacul superior.
4. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Conexiunea va fi semnalată de indicatorul luminos de conectare la rețea (8). Utilizați butonul termostatului (6) pentru a selecta temperatura corectă de prăjire. Indicatorul luminos al termostatului (7) se va aprinde – grătarul este în curs de încălzire. Setarea termostatului în poziția „MIN” este dedicată prăjirii în liniște a alimentelor delicate. Poziția „MAX” este dedicată prăjirii cărnii. Când grătarul atinge temperatura dorită, indicatorul luminos al termostatului (7) se stinge.
5. Deschideți capacul grătarului, așezați produsele pe placa de încălzire inferioară, apoi închideți capacul și apăsați-l foarte ușor pe alimente. Timpul de prăjire pe grătar va depinde de tipul de produse pe care le tratați. Carne, pește, frigărui, legume etc. pot fi găsite în aparat.
6. În timpul grătarului, indicatorul luminos al termostatului (7) se va stinge și se va aprinde de mai multe ori, indicând faptul că aparatul menține temperatura setată.
7. Atunci când deschideți și închideți capacul pentru a verifica starea alimentelor găsite, fiți atenți la vaporii care ies din aparat ca rezultat natural al tratamentului termic. În funcție de rezultate și de gusturile dvs. culinare, ajustați temperatura la grătar.
8. Grăsimea topită din alimente va curge prin jgheabul (9) în recipientul de grăsime (10). Goliți-l permanent de grăsime acumulată.

ATENȚIE! Grăsimea care curge în recipient este fierbinte – aveți grijă să nu vă ardeți.

9. Îndepărtați alimentele de pe grătar cu clești speciali sau tacâmuri din lemn. Nu folosiți tacâmuri din metal, deoarece acestea pot zgâria plăcile fierbinți ale grătarului.
10. Puneți următoarele produse care urmează să fie prăjite în unitate. Dacă ați terminat cu grătarul, rotiți butonul termostatului în poziția „0” și deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
11. Lăsați aparatul să se răcească complet și apoi curățați-l urmând instrucțiunile din capitoul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

UTILIZAREA GRĂTARULUI PE PLĂCI DESCHISE

ATENȚIE! Înainte de punerea în funcțiune, asigurați-vă că unitatea este complet uscată și că încăperea este ventilată.

1. Așezați unitatea pe o suprafață dură, uscată, orizontală și uniformă.
2. Glisați cursorul de blocare a desfășurării grătarului (4) și, în același timp, înclinați capacul superior (2) spre partea din spate a aparatului, astfel încât acesta să se sprijine cu mânerul (5) pe blatul de lucru. Plăcile de încălzire vor forma un unghi de 180° (figura 1).



ATENȚIE! Aparatul trebuie să fie complet răcit în timpul operațiunii de desfășurare a grătarului.

3. Ungeți plăcile de gătit (3) cu grăsime alimentară destinată prăjirii alimentelor.
4. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Conexiunea va fi semnalată de un indicator luminos (7). Utilizați butonul termostatului (6) pentru a selecta temperatura corectă de prăjire. Indicatorul luminos al termostatului (7) se va aprinde – grătarul este în curs de încălzire. Setarea termostatului în poziția „MIN” este dedicată prăjirii în liniște a alimentelor delicate. Poziția „MAX” este dedicată prăjirii cărnii. Când grătarul atinge temperatura dorită, indicatorul luminos al termostatului (7) se stinge.

5. Așezați produsele care urmează să fie prăjite pe ambele plite. Timpul de prăjire pe grătar va depinde de tipul de alimente care se prăjesc. Întoarceți periodic mâncarea pe cealaltă parte pentru a o prăji uniform. În funcție de rezultate și de gusturile dvs. culinare, ajustați temperatura la grătar.
6. În timpul grătarului, indicatorul luminos al termostatului (7) se va stinge și se va aprinde de mai multe ori, indicând faptul că aparatul menține temperatura setată. Datorită schimbului mai mare de căldură cu mediul înconjurător, această activitate va fi efectuată mai frecvent de unitate decât atunci când funcționează cu capacul închis.
7. Grăsimea topită din alimente va curge pe jgheaburi (9) în recipientul de grăsime (10). Goliți recipientul de grăsime acumulată în mod regulat.

ATENȚIE! Grăsimea care curge în recipient este fierbinte – aveți grijă să nu vă ardeți.

8. Îndepărtați alimentele de pe grătar cu clești speciali sau tacâmuri din lemn. Nu folosiți tacâmuri din metal, deoarece acestea pot zgăria plăcile fierbinți ale grătarului.
9. Puneți următoarele produse care urmează să fie prăjite în unitate. Dacă ați terminat cu grătarul, rotiți butonul termostatului în poziția „O” și deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
10. Lăsați aparatul să se răcească complet și apoi curățați-l urmând instrucțiunile din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

ATENȚIE! Atunci când grătarul este gata cu plăcile în poziția deschis, nu închideți capacul până când unitatea nu se răcește complet. Risc de arsuri!

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și așteptați să se răcească înainte de curățare (și după prăjire).

ATENȚIE! Nu scufundați dispozitivul în apă sau alte lichide. Nu ștergeți plitele cu freze sau bureți ascuțiți și abrazivi, deoarece aceștia pot deteriora plitele.

2. Curățați plăcile de grătar de grăsime cu un prosop de hârtie. Apoi ștergeți-le ușor cu o cârpă umedă, moale și uscați-le. Umeziți murdăria abundentă cu ulei înainte de curățare – aceasta va permite îndepărtarea ei mai ușoară.

ATENȚIE! Atunci când curățați plitele, nu lăsați umezeala să intre sub ele. Acest lucru riscă să deterioreze unitatea și prezintă un risc de șoc electric.

3. Spălați recipientul cu grăsime în apă caldă cu un detergent ușor, apoi clătiți-l și uscați-l. Nu spălați recipientul de grăsime în mașinile de spălat vase.
4. Curățați suprafața exterioară a grătarului cu o cârpă umedă, apoi uscați.

DATE TEHNICE

Model	MGR-15M
Sursă de alimentare	220-240V~ 50-60HZ
Putere	2000-2400 W
Mod oprit sau standby disponibil	disponibile
Consumul de energie în standby	-
Consumul de energie în modul oprit	0,323W
Consumul de energie în standby cu afișaj	-
Consumul de energie în modul de așteptare al rețelei	-
Intră automat în modul de așteptare după	-
Intră automat în modul de oprire după	-
Modul de așteptare a rețelei dacă dispozitivul are o funcție de conectare a aplicației	-
Lungimea cablului de rețea	0,64M



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice!

Acest manual a fost tradus automat.

Eliminarea corectă a produsului (echipamentul electric și electronic uzat)



Marcajul plasat pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere după trecerea perioadei de utilizare. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane din cauza conținutului de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electrice cu alte deșeuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul uzat trebuie predat la un punct de colectare selectivă a echipamentelor electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de predare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul de colectare a deșeurilor de echipamente municipale sau întreprindere de prelucrare a echipamentelor.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости!
- ▶ Не оставляйте устройство без надзора во время работы.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка — в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Употребление аксессуаров, которые не были рекомендованы изготовителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к повреждениям тела.

- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- ▶ Не вешайте провода электрического питания на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Нельзя ставить устройство вблизи электрических и газовых плит, горелок, духовок и т.п.
- ▶ Во время обжаривания не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства для открывания необходимо применять только захват, предназначенный для этих целей.
- ▶ Перед тем, как начать чистку устройства, необходимо сначала вынуть штепсельную вилку из розетки электросети и подождать, пока устройство полностью не остынет.
- ▶ При открытии устройства во время запекания необходимо обращать особое внимание на выходящий горячий пар из-под нагревательных плиток!
- ▶ Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- ▶ Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 7 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктирова-

ны относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Уборка и обслуживание должны проводиться детьми только в возрасте не менее 7 лет и под присмотром. Дети без присмотра не должны заниматься уборкой/обслуживанием.

- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 7 лет.
- ▶ Дети не должны играть с устройством.
- ▶ Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с применением внешних временных выключателей или отдельной системы регулировки.
- ▶ Очистку прибора, особенно его частей, находящихся в непосредственном контакте с пищей, следует проводить перед первым использованием, сразу после использования или если прибор не использовался в течение длительного времени – процедура описана в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

- ▶  **Внимание! Горячая поверхность! Символ на приборе указывает на то, что его компоненты могут нагреваться во время работы.**

- ▶ Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- ▶ Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие, это может привести к возгоранию.
- ▶ Не вытаскивайте вилку из розетки питания за шнур.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|--|--|
| 1. Основание гриля | 6. Ручка термостата |
| 2. Верхняя крышка гриля | 7. Индикаторная лампочка термостата |
| 3. Нагревательные пластины с антипригарным покрытием | 8. Световой индикатор подключения к сети |
| 4. Задвижка для фиксации гриля в открытом положении | 9. Желоба для слива жира |
| 5. Ручка верхней крышки | 10. Контейнер для смазки |

В зависимости от ваших потребностей, типа обжариваемых продуктов, их размера и количества, гриль можно использовать в двух конфигурациях:

- с закрытыми пластинами – тщательное обжаривание с двух сторон одновременно, процесс гриля строго контролируется, короткое время обжаривания, продукты готовятся практически одинаково с обеих сторон
- с открытыми пластинами – гриль максимально приближен к естественному открытому огню, при этом площадь поверхности гриля увеличена вдвое.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство из коробки, снимите с него все пакеты, этикетки, наполнители и транспортные замки.
2. Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на фирменной табличке устройства, соответствуют параметрам вашей электросети.
3. Откройте верхнюю крышку (2).
4. Тщательно протрите нагревательные пластины гриля (3) и контейнер для жира (10) влажной тканью, затем вытрите насухо.
5. Перед использованием гриля выполните операцию разогрева тарелок. Для этого поставьте прибор на твердую, сухую, горизонтальную и ровную поверхность, подключите его к электросети и установите ручку термостата (6) в положение «MAX». Через 5 минут отключите прибор от сети и подождите, пока он полностью остынет. Нагрев пластин может сопровождаться неприятным запахом или легким дымом, которые исчезают при дальнейшей эксплуатации. Это не представляет опасности и не указывает на неисправность изделия. Для нового устройства это нормальное явление.
6. Еще раз протрите горячие панели гриля влажной тканью, а затем вытрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ НА ЗАКРЫТЫХ ПЛИТАХ

ВНИМАНИЕ! Перед вводом в эксплуатацию убедитесь, что устройство полностью сухое, а помещение проветривается.

1. Установите устройство на твердую, сухую, горизонтальную и ровную поверхность.
2. Откройте крышку (2) в вертикальное положение.

ВНИМАНИЕ! Поднимайте верхнюю крышку (2) только с помощью ручки (5).

3. Смажьте жарочные панели (3) пищевым жиром, предназначенным для жарки продуктов, затем закройте верхнюю крышку.
4. Подключите устройство к электросети. О подключении будет сигнализировать световой индикатор подключения к сети (8). С помощью ручки термостата (6) выберите нужную температуру гриля. Загорится индикатор термостата (7) – гриль находится в процессе нагрева. Установка термостата в положение «MIN» предназначена для спокойного приготовления деликатных блюд на гриле. Положение «MAX» предназначено для жарки мяса. Когда гриль достигнет желаемой температуры, индикатор термостата (7) погаснет.
5. Откройте крышку гриля, положите продукты на нижнюю нагревательную пластину, затем закройте крышку и очень осторожно прижмите ее к продуктам. Время поджаривания на гриле зависит от типа продуктов, которые вы обрабатываете. В приборе можно готовить мясо, рыбу, шампур, овощи и т.д.
6. Во время приготовления на гриле контрольная лампочка термостата (7) будет гаснуть и загораться много раз, указывая на то, что прибор поддерживает заданную температуру.
7. Открывая и закрывая крышку, чтобы проверить состояние готовящегося блюда, следите за тем, чтобы из прибора не выходил пар – это естественный результат тепловой

обработки. В зависимости от результатов и ваших кулинарных вкусов, измените температуру гриля.

8. Вытопленный жир из пищи стекает по желобу (9) в контейнер для жира (10). Постоянно очищайте его от накопленного жира.

ВНИМАНИЕ! Жир, стекающий в емкость, горячий – будьте осторожны, чтобы не обжечься.

9. Снимайте продукты с гриля специальными щипцами или деревянными столовыми приборами. Не используйте металлические столовые приборы, так как они могут поцарапать жарочную поверхность гриля.
10. Поместите в устройство следующие продукты для приготовления на гриле. Если вы закончили работу с грилем, поверните ручку термостата в положение «O» и отключите прибор от электросети.
11. Дайте прибору полностью остыть, а затем очистите его, следуя инструкциям в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ НА ОТКРЫТЫХ ПЛИТАХ

ВНИМАНИЕ! Перед вводом в эксплуатацию убедитесь, что устройство полностью сухое, а помещение проветривается.

1. Установите устройство на твердую, сухую, горизонтальную и ровную поверхность.
2. Сдвиньте ползунок фиксатора раскладывания гриля (4) и одновременно наклоните верхнюю крышку (2) к задней стенке прибора так, чтобы она уперлась ручкой (5) в столешницу. Нагревательные пластины образуют угол 180° (рис. 1).



Рис. 1

ВНИМАНИЕ! Во время раскладывания гриля прибор должен быть полностью остывшим.

3. Смажьте жарочные панели (3) пищевым жиром, предназначенным для жарки продуктов.
4. Подключите устройство к электросети. О подключении будет сигнализировать световой индикатор (7). С помощью ручки термостата (6) выберите нужную температуру гриля. Загорится индикатор термостата (7) – гриль находится в процессе нагрева. Установка термостата в положение «MIN» предназначена для спокойного приготовления деликатных блюд на гриле. Положение «MAX» предназначено для жарки мяса. Когда гриль достигнет желаемой температуры, индикатор термостата (7) погаснет.
5. Разместите продукты для гриля на обеих конфорках. Время поджаривания на гриле зависит от типа готовящегося блюда. Периодически переворачивайте блюдо на другую сторону, чтобы обжарить его равномерно. В зависимости от результатов и ваших кулинарных вкусов, измените температуру гриля.
6. Во время приготовления на гриле контрольная лампочка термостата (7) будет гаснуть и загораться много раз, указывая на то, что прибор поддерживает заданную температуру. Из-за большего теплообмена с окружающей средой это действие будет выполняться устройством чаще, чем при работе с закрытой крышкой.
7. Вытопленный жир из продуктов будет стекать по желобам (9) в контейнер для жира (10). Регулярно опорожняйте контейнер от накопившегося жира.

ВНИМАНИЕ! Жир, стекающий в емкость, горячий – будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- 8. Снимайте продукты с гриля специальными щипцами или деревянными столовыми приборами. Не используйте металлические столовые приборы, так как они могут поцарапать жарочную поверхность гриля.
- 9. Поместите в устройство следующие продукты для приготовления на гриле. Если вы закончили работу с грилем, поверните ручку термостата в положение «0» и отключите прибор от электросети.
- 10. Дайте прибору полностью остыть, а затем очистите его, следуя инструкциям в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

ВНИМАНИЕ! Когда гриль готов, пластины находятся в открытом положении, не закрывайте крышку до полного остывания прибора. Опасность ожогов!

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 1. Перед чисткой (и после приготовления тостов) отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.
ВНИМАНИЕ! Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Не протирайте варочные панели острыми, абразивными чистящими средствами или губками, так как это может повредить варочные панели.
- 2. Очистите горячие пластины гриля от жира бумажным полотенцем. Затем слегка протрите их влажной мягкой тканью и вытрите насухо. Перед чисткой смочите сильные загрязнения маслом – это позволит легче их удалить.
ВНИМАНИЕ! При очистке жарочных шкафов не допускайте попадания влаги под них. Это чревато повреждением устройства и риском поражения электрическим током.
- 3. Вымойте контейнер для жира в теплой воде с мягким моющим средством, затем ополосните и высушите. Не мойте контейнер для жира в посудомоечных машинах.
- 4. Очистите внешнюю поверхность гриля влажной тканью, затем вытрите насухо.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	MGR-15M
Электропитание	220-240V~ 50-60Hz
Мощность	2000-2400 BT
Доступен режим выключения или ожидания	доступно
Потребляемая мощность в режиме ожидания	-
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,323BT
Потребление энергии в режиме ожидания с дисплеем	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания сети	-
Автоматически переходит в режим ожидания после	-
Автоматически переходит в режим отключения после	-
Режим ожидания сети, если устройство имеет функцию подключения к приложениям	-
Длина сетевого кабеля	0,64m



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право вводить технические изменения.

Это руководство было подвергнуто машинному переводу.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti!
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Keď zariadenie používate, neoponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr ap.

- Keď sa zariadenie používa, nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri otváraní používajte iba rúčku, ktorá je na to určená.
- Predtým, než zariadenie začnete čistiť, najprv vytiahnite zástrčku z el. zásuvky, a počkajte, kým zariadenie úplne vychladne.
- Keď zariadenie otvárate počas opekania, dávajte pozor na horúcu paru, ktorá uniká zboku varných platní!
- Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 7 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 7 rokov a nie sú pod dohľadom. Deti nesmú vykonávať upratovanie/údržbu bez dozoru.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 7 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému ovládania.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.



POZOR! Horúci povrch! Symbol na spotrebiči označuje, že jeho komponenty sa môžu počas prevádzky zahrievať.

- Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič spustený.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusení!**

➤ **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajúte náležitú opatrnosť.**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Základňa grila | 5. Rúčka hornej pokrievky |
| 2. Horná pokrievka grilu | 6. Koliesko termostatu |
| 3. Varné platne s nepriliehajúcim povrchom | 7. Kontrolka termostatu |
| 4. Keď chcete gril rozložiť na otvorenú polohu, stlačte tlačidlo blokády. | 8. Kontrolka pripojenia k el. napätiu |
| | 9. Odtokové žlabky na masť |
| | 10. Nádoba na tuk |

Podľa potreby, typu pripravovaných jedál, ich veľkosti a množstva, gril je možné použiť v dvoch konfiguráciách:

- so zatvorenými platňami – dôkladná tepelná úprava z oboch strán súčasne, proces grilovania prebieha úplne kontrolovaným spôsobom, príprava je krátka, jedlo je opečené prakticky v rovnakej miere z oboch strán
- s otvorenými platňami – grilovanie sa najviac podbá na grilovanie na otvorenom ohni a súčasne sa grilovacia plocha zväčší dvojnásobne

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte zo zariadenia všetky vrecká, etikety, výplne a prepravné poistky.
2. Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používanej elektrickej siete.
3. Otvorte horný kryt (2).
4. Dôkladne poutierajte vlhkou handričkou varné platne grila (3) ako aj nádobu na tuk (7) a následne ich poutierajte dosucha.
5. Predtým, než začnete na grile pripravovať jedlá, vyhrejte platne. Preto zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch, pripojte k el. napätiu a prestavte termostat (7) na polohu „Dark“. Zariadenie po 5 minútach odpojte od el. napätia a počkajte, kým úplne vychladne. Pri prvom zohrievaní platní môže vzniknúť zápach alebo trochu dymu, čo pri ďalšom používaní prestane. Nepredstavuje to žiadne riziko, a nie je to ani prejav poruchy výrobku. Pri nových zariadeniach je to normálny jav.
6. Opäť varné platne grilu poutierajte vlhkou handričkou a následne poutierajte dosucha.

POUŽÍVANIE GRILU SO ZATVORENÝMI PLATŇAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché a či je v miestnosti zabezpečené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch.
2. Otvorte kryt (2) do vertikálnej polohy.

POZOR! Hornú pokrievku (2) zdvíhajte výhradne iba s za úchyt (5).

3. Varné platne (3) potrite olejom alebo tukom na vyprážanie, a následne zavrite hornú pokrievku.
4. Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Keď je zariadenie pripojené, svieti kontrolka (9). Kolieskom termostatu (7) vyberte požadovanú teplotu grilovania. Zasuňte tiež kontrolka termostatu (8) – gril sa zohrieva. Nastavenie termostatu na polohu „Light“ je určené na pomalé grilovanie jemných

jedál. Poloha „Dark” je určená na smaženie mäsa. Keď sa gril zohreje na zadanú teplotu, kontrolka termostatu (8) zhasne.

5. Otvorte pokrievku grilu, a dolnej varnej platni rozložte pripravované jedlo, a potom zatvorte pokrievku, pričom ňou jedlo veľmi jemne pritlačte. Trvanie grilovania závisí od typu jedla, ktoré pripravujete. V zariadení môžete pripravovať mäso, ryby, šašliky, zeleninu ap.
6. Počas grilovania kontrolka termostatu (8) veľakrát zhasne a zasvieti, svedčí to len o tom, že zariadenie udržiava zadanú teplotu.
7. Pri otváraní a zatváraní pokrievky, napr. pri kontrolovaní opečenia jedla, dávajte pozor na paru, ktorá uniká zo zariadenia, čo je prirodzeným následkom tepelného spracovania jedla. Podľa výsledkov a v závislosti od vašich kulinárskych očakávaní, upravte teplotu grilovania.
8. Vytopený tuk z jedál bude stekať žľabom (9) do podloženej nádoby na tuk (10). Pribežne zachytený tuk vylievajte.

POZOR! Tuk, ktorý steká do nádoby, je horúci – dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

9. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipcami alebo drevenými nástrojmi. Nepoužívajte kovové nástroje, keďže môžu poškriabať varné platne grilu.
10. Do zariadenia vložte ďalšie jedlo, ktoré chcete grilovať. Keď skončíte gril používať, pretočte koliesko termostatu na polohu „O”, a zariadenie odpojte od el. napätia.
11. Počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom ho náležite vyčistíte, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA”.

POUŽÍVANIE GRILU S OTVORENÝMI PLATŇAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché a či je v miestnosti zabezpečené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch.
2. Stlačte tlačidlo blokady rozkladania grilu (4) a súčasne vychýľte hornú pokrievku (2) dozadu zariadenia tak, aby sa opierala rúčkou (6) o podklad. Varné platne vytvoria uhol 180° (obr. 1).



POZOR! Gril musí byť pri rozkladaní úplne vychladnutý.

3. Varné platne (3) potrite olejom alebo tukom.
4. Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Keď je zariadenie pripojené, svieti kontrolka (9). Kolieskom termostatu (7) vyberte požadovanú teplotu grilovania. Zasvieti tiež kontrolka termostatu (8) – gril sa zohrieva. Nastavenie termostatu na polohu „Light” je určené na pomalé grilovanie jemných jedál. Poloha „Dark” je určená na smaženie mäsa. Keď sa gril zohreje na zadanú teplotu, kontrolka termostatu (8) zhasne.
5. Umiestnite jedlo, ktoré chcete grilovať, na oboch varných platniach. Trvanie grilovania závisí od typu jedla, ktoré pripravujete. Pripravované jedlo priebežne otáčajte, aby bolo rovnomerne opečené z oboch strán. Podľa výsledkov a v závislosti od vašich kulinárskych očakávaní upravte teplotu grilovania.
6. Počas grilovania kontrolka termostatu (8) veľakrát zhasne a zasvieti, svedčí to len o tom, že zariadenie udržiava zadanú teplotu. Keďže výmena tepla s prostredím je väčšia, preto sa zariadenie bude zapínať a vypínať častejšie, než je to pri používaní zariadenia so zatvorenou pokrievkou.
7. Vyškvarený tuk z potravín steká žľabmi (9) do nádoby na tuk (10). Priebežne vylievajte z nádob zachytený tuk.

POZOR! Tuk, ktorý steká do nádoby, je horúci – dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

8. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipcami alebo drevenými nástrojmi. Nepoužívajte kovové nástroje, keďže môžu poškriabať varné platne grilu.
9. Do zariadenia vložte ďalšie jedlo, ktoré chcete grilovať. Keď skončíte gril používať, pretočte koliesko termostatu na polohu „O”, a zariadenie odpojte od el. napätia.
10. Počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom ho náležite vyčistíte, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA”.

POZOR! Keď ste gril používali v polohe s otvorenými platňami, keď gril skončíte používať, pokrievky nezatvárajte, počkajte kým zariadenie úplne vychladne. Riziko popálenia!

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Predtým, než začnete zariadenie čistiť (ako aj keď ho skončíte používať), vytiahnite zástrčku z el. zásuvky a počkajte, kým zariadenie vychladne.

POZOR! Zariadenie neponárajte do vody ani do iných kvapalín. Platne neutierajte ostrými, drsnými handričkami alebo špongiami, keďže môžu poškodiť varné platne.

2. Varné platne grilu vstupne očistite, odstráňte tuk papierovými utierkami. Potom ich pretrite vlhkou jemnou handričkou a poutierajte dosucha. Silné nečistoty pred čistením zvlhčite olejom – ľahšie sa budú odstraňovať.

POZOR! Pri čistení varných plátí zabráňte, aby vlhkosť prenikla pod varné platne. V opačnom prípade sa zariadenie môže poškodiť, a môže dôjsť k zásahu el. prúdom.

3. Nádoby na tuk umyte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom, následne opláchnite a vysušte. Nádoby na tuk neumývajte v umývačke riadu.
4. Vonkajší povrch grilu vyčistíte vlhkou handričkou, a následne poutierajte dosucha.

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL	MGR-15M
Napájanie	220-240 V~ 50-60 HZ
Výkon	2000-2400 W
K dispozícii je režim vypnutia alebo pohotovostný režim	k dispozícii na
Spotreba energie v pohotovostnom režime	-
Spotreba energie vo vypnutom režime	0,323W
Spotreba energie v pohotovostnom režime s displejom	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime siete	-
Automaticky prejde do pohotovostného režimu po	-
Automaticky prejde do režimu vypnutia po	-
Pohotovostný režim siete, ak má zariadenie funkciu pripojenia k aplikácii	-
Dĺžka napájacieho kábla	0,64M



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

Túto príručku bol strojovo preložený.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- ▶ Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- ▶ Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- ▶ Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- ▶ Завжди витягувати вилку з розетки, коли прилад не використовується.
- ▶ 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.
- ▶ Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- ▶ Не вішайте шнур на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Не розміщувати пристрій поблизу електричних і газових плит, конфорок, духовок тощо.

- ▶ Під час смаження не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Для відкриття використовуйте лише призначену для цього ручку.
- ▶ Перед очищенням спочатку вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій повністю охолоне.
- ▶ Відкриваючи пристрій під час смаження, стежте за виходом гарячої пари з боків нагрівальних плит!
- ▶ Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- ▶ Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 7 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, 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 вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 7 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.
- ▶ Пристрій і кабель живлення зберігати у місці, недоступному для дітей віком до 7 років.
- ▶ Діти не повинні грати з пристроєм.

- ▶ Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.
- ▶ Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- ▶ 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».



- ▶ **УВАГА! Гаряча поверхня! Символ на приладі вказує на те, що його компоненти можуть нагріватися під час роботи.**

- ▶ Температура доступних поверхонь може бути вищою, коли пристрій працює.
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека задухи!**
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтесь особливої обережності!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Основа для гриля | 5. Ручка верхньої кришки |
| 2. Верхня кришка гриля | 6. Ручка термостата |
| 3. Нагрівальні плити з антипригарним покриттям | 7. Контрольна лампа термостата |
| 4. Блокувальна заслінка для фіксації решітки у відкритому положенні | 8. Індикатор підключення до мережі |
| | 9. Жолоби для зливу жиру |
| | 10. Ємність для мастила |

Залежно від ваших потреб, типу продуктів, що смажаться, їх розміру та кількості, гриль можна використовувати у двох конфігураціях:

- з 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 наближене до природного відкритого вогню, 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. Відкрийте верхню кришку (2).
4. Ретельно протріть нагрівальні пластини гриля (3) і ємність для жиру (10) вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
5. Виконайте операцію нагріву плит перед початком роботи. Для цього встановіть прилад на тверду, суху, горизонтальну і рівну поверхню, підключіть його до електромережі і встановіть ручку терморегулятора (6) в положення «MAX». Через 5 хвилин відключіть пристрій від мережі і дочекайтеся повного охолодження. Нагрівання плит може супроводжуватися невеликим задимленням, яке при подальшому використанні зникає. Це не становить жодної небезпеки і не свідчить про несправність виробу. Для нового пристрою це нормальне явище.
6. Знову протріть решітку для гриля вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ НА ЗАКРИТИХ ТАРИЛКАХ

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. Відкрийте кришку (2) у вертикальне положення.

УВАГА! Підніміть верхню кришку (2) тільки за допомогою ручки (5).

3. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі, а потім закрийте верхню кришку.
4. Підключіть пристрій до електромережі. Підключення буде сигналізувати індикатор підключення до мережі (8). За допомогою ручки терморегулятора (6) виберіть потрібну температуру смаження. Індикатор термостата (7) загориться – гриль знаходиться в процесі нагрівання. Встановлення терморегулятора в положення «MIN» призначене для тихого приготування делікатних страв на грилі. Позиція «MAX» призначена для

смаження м'яса. Коли гриль досягне бажаної температури, індикатор термостата (7) згасне.

5. Відкрийте кришку гриля, покладіть продукти на нижню нагрівальну пластину, потім закрийте кришку і дуже обережно притисніть її до продуктів. Час підсмажування на грилі залежить від типу продуктів, які ви готуєте. У пристрої можна готувати м'ясо, рибу, шашлик, овочі тощо.
6. Під час смаження індикатор термостата (7) буде гаснути і загорятися багато разів, вказуючи на те, що прилад підтримує задану температуру.
7. 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 результатів і ваших кулінарних смаків, регулюйте температуру гриля.
8. Витоплений жир з їжі буде стікати по жолобу (9) в контейнер для жиру (10). Постійно очищайте його від накопиченого жиру.

УВАГА! Жир, що стікає в ємність, гарячий – будьте обережні, щоб не обпектись.

9. Знімайте їжу з гриля спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подрпати конфорки гриля.
10. Покладіть наступні продукти, які потрібно приготувати на грилі. Якщо ви закінчили роботу з грилем, поверніть ручку терморегулятора в положення «0» і відключіть прилад від електромережі.
11. Дайте приладу повністю охолонути, а потім почистіть його, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ НА ВІДКРИТИХ ТАРИЛКАХ

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. Пересуньте повзунок фіксатора розкладання гриля (4) і одночасно нахиліть верхню кришку (2) до задньої частини приладу так, щоб вона впиралася ручкою (5) в робочу поверхню. Нагрівальні пластини утворюють кут 180° (рис. 1).



УВАГА! Під час розкладання гриля прилад повинен бути повністю охолодженим.

3. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі.
4. Підключіть пристрій до електромережі. Про з'єднання сигналізуватиме світловий індикатор (7). За допомогою ручки терморегулятора (6) виберіть потрібну температуру смаження. Індикатор термостата (7) загориться – гриль знаходиться в процесі нагрівання. Встановлення терморегулятора в положення «MIN» призначене для тихого приготування делікатних страв на грилі. Позиція «MAX» призначена для смаження м'яса. Коли гриль досягне бажаної температури, індикатор термостата (7) згасне.
5. Покладіть продукти для гриля на обидві конфорки. Час підсмажування на грилі залежить від типу продуктів, що готуються на грилі. Періодично перевертайте їжу на інший бік, щоб вона рівномірно обсмажилася. Залежно від результатів і ваших кулінарних смаків, регулюйте температуру гриля.

- 6. Під час смаження індикатор термостата (7) буде гаснути і загорятися багато разів, вказуючи на те, що прилад підтримує задану температуру. Через більший обмін теплом з навколишнім середовищем ця функція буде виконуватися пристроєм частіше, ніж при роботі із закритою кришкою.
- 7. Витоплений жир з їжі стікатиме по жолобах (9) в контейнер для жиру (10). Регулярно спорожняйте контейнер від накопиченого жиру.

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

- 8. Знімайте їжу з гриля спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подрпати конфорки гриля.
- 9. Покладіть наступні продукти, які потрібно приготувати на грилі. Якщо ви закінчили роботу з грилем, поверніть ручку терморегулятора в положення «0» і відключіть прилад від електромережі.
- 10. Дайте приладу повністю охолонути, а потім очистіть його, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

УВАГА! Коли гриль закінчить роботу з пластинами у відкритому положенні, не закривайте кришку, поки пристрій повністю не охолоне. Небезпека опіків!

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 1. Перед очищенням (і після смаження) вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки прилад охолоне.
- УВАГА! Не занурюйте пристрій у воду чи інші рідини. Не протирайте варильні поверхні гострими, абразивними шкребками або губками, оскільки це може призвести до пошкодження варильних поверхонь.**
- 2. Очистити решітки гриля від жиру за допомогою паперового рушника. Потім злегка протріть їх вологою м'якою тканиною і витріть насухо. Перед чищенням змочіть сильний бруд олією – так його буде легше видалити.
- УВАГА! Під час чищення конфорок не допускайте потрапляння вологи під них. Це може призвести до пошкодження пристрою та небезпеки ураження електричним струмом.**
- 3. Вийміть контейнер для жиру в теплій воді з м'яким миючим засобом, потім прополощіть і висушіть його. Не мийте мастило в посудомийній машині.
 - 4. Очистіть зовнішню поверхню гриля вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MGR-15M
Живлення	220~240 В; 50~60 ГЦ
Потужність	2000-2400 Вт
Доступний вимкнений або режим очікування	доступний
Енергоспоживання в режимі очікування	-
Енергоспоживання у вимкненому режимі	0,323Вт
Енергоспоживання в режимі очікування з дисплеєм	-
Енергоспоживання в режимі очікування мережі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить у режим вимкнення після	-
Режим очікування мережі, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю	0,64М



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!

Цей посібник перекладено машинним перекладом.

Правильна утилізація продукту (відходи електричного та електронного обладнання)



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Зношене обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Зношений пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з переробки відходів.

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

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 +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku 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.

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

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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.**

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

- 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.
- Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
- Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją obok).
- GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - sznury potężeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - 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.);
 - uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - 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;
 - celowe uszkodzenie sprzętu;
 - uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - czynności konserwacyjne;
 - gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
- Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
- 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:
 - naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
- 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.
- Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
- Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
- 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.
- Gwarant poświadczają 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*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number