

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

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

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



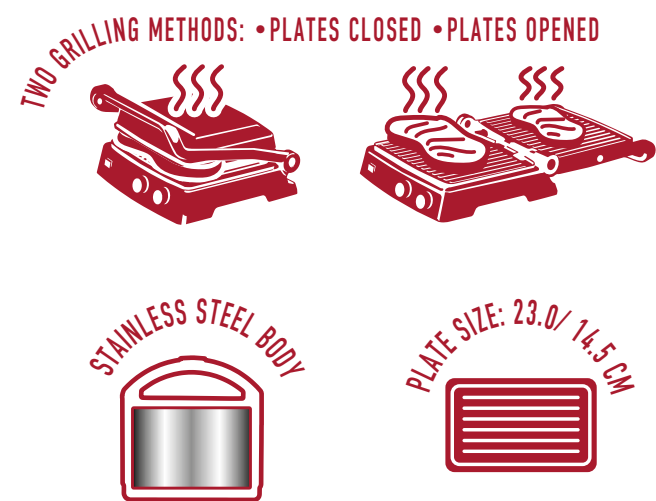
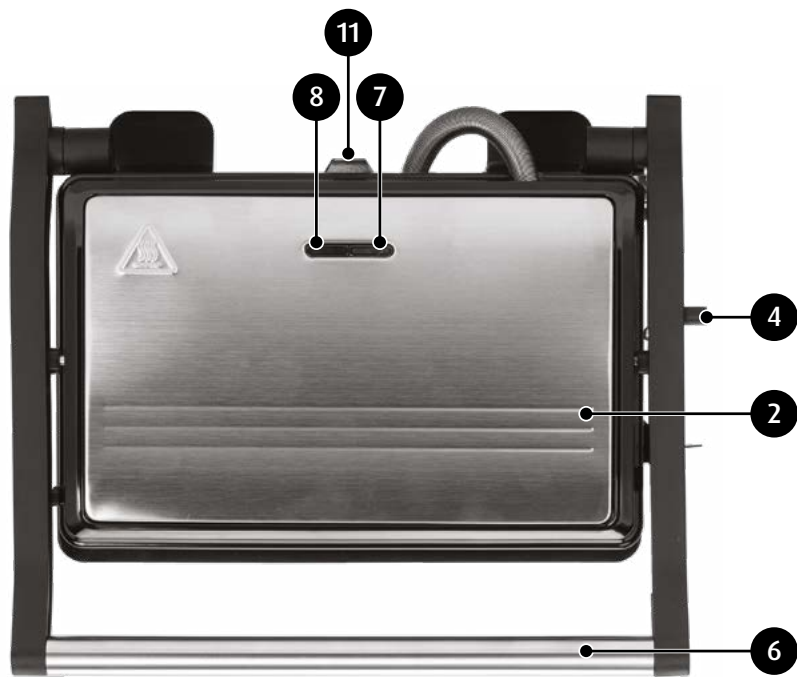
MGR-13M

PANINI ELECTRIC GRILL
GRILL ELEKTRYCZNY PANINI
ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ PANINI

EN	USER MANUAL	3
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	9
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	15



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device!
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Do not immerse the device, cable or plug in water or other liquids!
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always unplug the device when not in use.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance, fire or personal injury.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not place the device near electric or gas cookers, burners, ovens, etc.
- Do not touch the device's hot surface while it is working. When opening, use only the handle intended for this purpose.
- Before cleaning, first unplug the device from the mains socket and wait until it has cooled down completely.
- Maintain the highest carefulness when opening the device during toasting, as hot fumes can escape from the sides of the heating plates!
- Use the device on a smooth and stable surface.
- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin.

- ▶ This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning/maintenance of the product.
- ▶ Keep the device and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ The appliance is not a toy and should not be used as such by children.
- ▶ The equipment is not designed to operate using external timers or a separate control.
- ▶ The appliance is intended for domestic use only.
- ▶ 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.
- ▶  **CAUTION! Hot surface! The symbol placed on the appliance indicates that its components may become hot during operation.**
- ▶ The temperature of the device's surfaces may be higher during operation.
- ▶ Do not place the device near flammable materials such as curtains, tablecloths etc., because this may lead to a fire.

- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**
- WARNING! Overheated fat may ignite. Be especially careful!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Grill base | 6. Top cover handle |
| 2. Grill top cover | 7. Thermostat control lamp |
| 3. Heating plates with non-stick coating | 8. Mains connection indicator light |
| 4. Slider for extending the grill to open position | 9. Anti-slip feet |
| 5. Top cover lock | 10. Grease drain gutter |
| | 11. Grease tray |

Depending on one's needs, the type of fried food as well as its size and quantity, the grill can be used in two configurations:

- *with plates closed – ensuring thorough frying on both sides at the same time, the grilling process is then strictly controlled, the frying time is short and food is roasted to an almost identical degree on both sides*
- *with open plates – ensuring grilling is most similar to natural process of low heat cooking, doubled grill surface.*

BEFORE FIRST USE

1. Remove the device from the packaging, remove all labels, packages, fillers and shipping safeguards.
2. Check that the power parameters on the appliance's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
3. Open the top cover (2) by releasing the cover lock (5) to the open position. The open state of the top cover is indicated with the released hook.
4. Thoroughly wipe the grill heating plates (3) and the grease tray (11) with a damp cloth, and then wipe it dry.
5. Preheat the heating plates before using the grill. To do this, place the device on hard, dry, level and horizontal surface and connect it to the mains. After 5 minutes, unplug the device from the mains and wait for it to cool down completely. During the heating process, a slight smoke and an unpleasant smell may occur; this will disappear with further use. This is not a dangerous situation and does not mean the toaster is faulty. This is a normal occurrence for new devices.
6. Wipe the grill hotplates again with a damp cloth, then wipe it dry.

USING THE GRILL WITH CLOSED PLATES

CAUTION! Make sure the device is completely dry and the room is ventilated prior to use.

1. Place the unit on hard, dry, level and horizontal surface.
2. Check whether a fat container (11) is present under the fat drain gutter (10).
3. Release the top cover lock hook (5) and open the cover to the vertical position.

CAUTION! Lift the upper cover (2) only using the handle (6).

4. Grease the heating plates (3) with cooking fat intended for frying food, then close the upper cover.
5. Connect the device to the mains. The connection is signalled by an indicator light (8). The thermostat indicator light (7) comes on as well; the grill is heating up. The thermostat indicator light (7) goes off when the grill is ready for operation.
6. Open the grill lid, place the food on the lower heating plate, then close the lid and press it very gently against the food. The grilling time will depend on the type of products being processed. The device can be used for preparation of meats, fishes, skewers, vegetables, etc.
7. When grilling, the thermostat indicator light (7) turns off and on repeatedly, indicating that the device is maintaining the temperature.
8. Watch out for steam escaping from the device when opening and closing the lid to check the condition of toasted food, as this is a natural effect of thermal processing. Adjust the grilling time, depending on the results and own culinary tastes.
9. The rendered fat from the food will flow down the gutter (10) into the fat container (11). The tray should be emptied on a regular basis.

CAUTION! The fat flowing into the container is hot; maintain high carefulness to prevent body burns.

10. Grilled food should be removed using special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it may scratch the grill heating plates.
11. Place other products to be grilled in the device. Disconnect the device from the power supply when the grill stopped working.
12. Disconnect the device and wait until it cools off; then clean it using guidelines provided in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

USING THE GRILL WITH OPEN PLATES

CAUTION! Make sure the device is completely dry and the room is ventilated prior to use.

1. Place the unit on hard, dry, level and horizontal surface.
2. Use the grill unfolding lock slider (4) and at the same time tilt the top cover (2) to the back of the device, assuring that it rests on the countertop with the handle (6). The heating plates will form an 180° angle (Fig. 1).

CAUTION! The device must be completely cooled down during its disassembly.

3. Check whether a fat container (11) is present under the fat drain gutter (10).
4. Grease the heating plates (3) with cooking fat intended for frying food.
5. Connect the device to the mains. The connection is signalled by an indicator light (8). The thermostat indicator light (7) comes on as well; the grill is heating up. The thermostat indicator light (7) goes off when the grill is ready for operation.
6. Place the products to be grilled on both plates. The grilling time depends on the type of products being processed. Turn the food over periodically to ensure their even cooking results. Adjust the grilling time, depending on the results and own culinary tastes.



fig. 1

7. When grilling, the thermostat indicator light (7) turns off and on repeatedly, indicating that the device is maintaining the temperature. Due to greater heat exchange with the environment, the device performs this operation more often than when operating with a closed cover.
8. The rendered fat from the food will flow down the gutter (10) into the fat container (11). The grease tray should be emptied on a regular basis.

CAUTION! The fat flowing into the container is hot; maintain high carefulness to prevent body burns.

9. Grilled food should be removed using special tongs or wooden cutlery. Do not use metal cutlery as it may scratch the grill heating plates.
10. Place other products to be grilled in the device. Disconnect the device from the power supply when the grill stopped working.
11. Disconnect the device and wait until it cools off; then clean it using guidelines provided in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

CAUTION! Do not close the lid immediately after the grill was used with the plates in the open position, but wait until the device has completely cooled down instead. Risk of burning!

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the device (and after grilling), pull the plug from the mains and wait until the device has cooled down.

CAUTION! Do not submerge the device in water or other liquids. Do not wipe the plates with sharp, abrasive pads or sponges, as this may damage the heating plates.

2. Clean the grill heating plates of grease with a paper towel. Then wipe them dry with a slightly damp, soft cloth. Prior to cleaning, moisten heavy dirt with oil as this will make it easier to remove.

CAUTION! Do not allow moisture to get under the heating plates when cleaning the heating plates. Such an action may damage the device and poses a risk of electric shock.

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

TECHNICAL DATA

Model	MGR-13M
Power supply	220-240V 50/60HZ
Power	1000W
Off and standby modes available	lack of availability
Standby power consumption	-
Power consumption in off-mode	-
Power consumption in network standby mode	-
Automatically enters standby mode after	-
Automatically enters shutdown mode after	-
Network standby mode if the device has an app connection function	-
Length of mains cable	0,70M



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes!

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.

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 8 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 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia/konserwacji.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 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 plastikowe, 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. Uchwyt pokrywy górnej |
| 2. Pokrywa górna grilla | 7. Lampka kontrolna termostatu |
| 3. Płyty grzejne z nieprzewodzącą powłoką | 8. Lampka kontrolna podłączenia do sieci |
| 4. Suwak blokady rozkładania grilla do pozycji otwartej | 9. Antypoślizgowe nóżki |
| 5. Blokada pokrywy górnej | 10. Rynienka odpływowa tłuszczu |
| | 11. 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) otwierając uprzednio blokadę pokryw (5) w pozycję otwartą. Blokada otwarcia pokryw górnej następuje po zwolnieniu haczyka.
4. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla (3) oraz pojemnik na tłuszcz (11), 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. 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. Sprawdź czy pod rynienką odpływową tłuszczu (10) znajduje się pojemnik na tłuszcz (11).
3. Zwolnij haczyk blokady pokryw górnej (5) i otwórz pokrywę do pozycji pionowej.

UWAGA! Pokrywę górną (2) podnoś tylko i wyłącznie korzystając z uchwyty (6).

4. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw, a następnie zamknij pokrywę górną.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Podłączenie zostanie zasygnalizowane lampką kontrolną (8). Zaświeci się także lampka kontrolna termostatu (7) – trwa nagrzewanie grilla. Gdy grill będzie gotowy do pracy lampka kontrolna termostatu (7) zgaśnie.
6. 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.
7. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu (7) będzie gaśła i zaświecała się wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie temperatury.
8. Przy otwieraniu i zamykaniu pokryw w celu skontrolowania stanu opiekanых potraw uważaj na wydostającą się z urządzenia parę będącą naturalnym efektem obróbki termicznej. W zależności od rezultatów i swoich kulinarnych gustów kontroluj czas grillowania.
9. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienką (10) do podstawionego pojemnika na tłuszcz (11). Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

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

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

UŻYCIIE 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 (6) o blat. Płyty grzejne utworzą kąt 180° (rys. 1).



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

3. Sprawdź czy pod rynienkami odpływowymi tłuszczu (10) znajduje się pojemnik na tłuszcz (11).
4. Posmaruj płyty grzejne (3) tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Podłączenie zostanie zasygnalizowane lampką kontrolną (8). Zaświeci się także lampka kontrolna termostatu (7) – trwa nagrzewanie grilla. Gdy grill będzie gotowy do pracy lampka kontrolna termostatu (7) zgaśnie.
6. 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 kontroluj czas grillowania.
7. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu (7) będzie gasła i zaświeciła się wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie temperatury. Z uwagi na większą wymianę ciepła z otoczeniem czynność tę urządzenie będzie wykonywało częściej niż przy pracy z zamkniętą pokrywą.
8. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienkami (10) do podstawionego pojemnika na tłuszcz (11). Na bieżąco opróżniaj pojemniki ze zgromadzonego tłuszczu.

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

9. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypec 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 grilem odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
11. Oczekaj, 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 pokrywę do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia. Ryzyko poparzenia !

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu opiekania) wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

UWAGA! Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wycieraj płyt ostrymi, ściernymi 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.

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

DANE TECHNICZNE

Model	MGR-13M
Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	1000W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	brak dostępności
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
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	0,70m



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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.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.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед 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 8 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 обслуговування дітей не можуть проводити, якщо їм не виповнилося 8 років та під наглядом. Дітям без нагляду заборонено проводити прибирання/обслуговування.
- ▶ Пристрій і кабель живлення зберігати у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Дітям не дозволяється 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, розміщений на пристрої, повідомляє про те, що в процесі роботи його елементи можуть нагріватися до високих температур.

- 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 провід.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтеся особливої обережності!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Основа для гриля | 5. Замок верхньої кришки |
| 2. Верхня кришка гриля | 6. Ручка верхньої кришки |
| 3. Варильні панелі з антипригарним покриттям | 7. Контрольна лампа термостата |
| 4. Блокування повзунка для розгортання решітки у відкрите положення | 8. Індикатор підключення до мережі |
| | 9. Нековзкі ніжки |
| | 10. Жировий дренажний жолоби |
| | 11. Контейнер для жиру |

Залежно від потреб, виду смаженої їжі, її розміру і кількості гриль може використовуватися в двох конфігураціях:

- із закритими тарілками — ретельне обсмажування з двох сторін одночасно, процес гриля проходить строго контрольованим способом, короткий час смаження, їжа смажиться практично однаково з обох сторін.
- з відкритими тарілками — гриль найбільш схожий на природний на повільному вогні, при цьому площа гриля збільшується вдвічі.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, зніміть з пристрою 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), попередньо відкривши замок кришки (5) у відкритому положенні. Блокування отвору верхньої кришки відбувається при звільненні гачка.
4. Ретельно протріть конфорки гриля (3) та ємність для жиру (11) вологою ганчіркою, потім витріть насухо.
5. Виконайте операцію нагріву плит перед початком роботи. Для цього поставте прилад на тверду, суху, горизонтальну та рівну поверхню та підключіть його до електромережі. Через 5 хвилин відключіть пристрій від мережі і дочекайтеся повного охолодження. Нагрівання плит може супроводжуватися невеликим задимленням, яке при подальшому використанні зникає. Це не представляє ніякої небезпеки і не свідчить про несправність виробу. Для нового пристрою це нормальне явище.
6. Знову протріть конфорки гриля вологою ганчіркою, потім витріть насухо.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ З ЗАКРИТИМИ ТАРІЛКАМИ

УВАГА! Перед початком роботи переконайтеся, що прилад повністю сухий, а в приміщенні передбачена вентиляція повітря.

1. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Перевірте, чи є ємність для змащення (11) під зливом жиру (10).
3. Відпустіть гачок замка верхньої кришки (5) і відкрийте кришку у вертикальному положенні.

УВАГА! Піднімайте верхню кришку (2) тільки за допомогою ручки (6).

4. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі, потім закрийте верхню кришку.

5. Підключіть пристрій до електромережі. Про підключення буде вказано індикаторною лампою (8). Також загориться індикатор термостата (7) - гриль нагрівається. Коли гриль буде готовий до роботи, лампочка управління термо статом (7) згасне.
6. Відкрийте кришку гриля, покладіть продукти на нижню конфорку, потім закрийте кришку і дуже акуратно притисніть її до їжі. Час обсмажування на грилі буде залежати від виду продуктів, які ми обробляємо. У приладі можна готувати м'ясо, рибу, шампури, овочі і т.д.
7. Під час гриля індикатор управління терморегулятором (7) буде гаснути і запалюватися багато разів, що свідчить про те, що пристрій підтримує температуру.
8. Відкриваючи і закриваючи кришку, щоб перевірити стан підсмаженого посуду, будьте обережні, щоб пар витікав з приладу, що є природним ефектом термічної обробки. Залежно від результатів і ваших кулінарних смаків контролюйте час приготування на грилі.
9. Розтоплений жир з їжі буде стікати з жолоба (10) у замінений жировий контейнер (11). На постійній основі спорожняйте його від зібраних жирів.

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

10. Видаліть їжу на грилі спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подрпати конфорки гриля.
11. Помістіть в прилад наступні продукти, передбачені для гриля. Якщо ви закінчите роботу з грилем, від'єднайте прилад від електромережі.
12. Дайте приладу повністю охолонути, а потім очистіть його, дотримуючись інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ З ВІДКРИТИМИ ТАРИЛКАМИ

УВАГА! Перед початком роботи переконайтеся, що прилад повністю сухий, а в приміщенні передбачена вентиляція повітря.

1. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Перемістіть повзунок блокування для розгортання гриля (4) і одночасно нахиліть верхню кришку (2) до задньої частини приладу так, щоб вона спиралася на стільницю ручкою (6). Конфорки будуть формувати кут 180° (рис.1).



рис. 1

УВАГА! В процесі розкладання гриля прилад повинен повністю охолонути.

3. Перевірте, чи є ємність для змащення (11) під жолобами для зливу жиру (10).
4. Змастіть конфорки (3) харчовим жиром, призначеним для смаження їжі.
5. Підключіть пристрій до електромережі. Про підключення буде вказано індикаторною лампою (8). Також загориться індикатор термостата (7) - гриль нагрівається. Коли гриль буде готовий до роботи, лампочка управління термо статом (7) згасне.
6. Розмістіть продукти, передбачені для гриля, на обидві конфорки. Час обсмажування на грилі буде залежати від виду продуктів на грилі. Періодично перекладайте їжу на іншу сторону, щоб обсмажити її рівномірно. Залежно від результатів і від ваших кулінарних смаків контролюйте час приготування на грилі.
7. Під час гриля індикатор управління терморегулятором (7) буде гаснути і запалюватися багато разів, що свідчить про те, що пристрій підтримує температуру. Завдяки більшому теплообміну з навколишнім середовищем ця операція буде виконуватися частіше, ніж при роботі з закритою кришкою.

8. Розплавлений жир з їжі буде стікати по жолобах (10) у заміщений жировий контейнер (11). Порожняйте ємності від скупчився жиру на постійній основі.

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

9. Видаліть їжу на грилі спеціальними щипцями або дерев'яними столовими приборами. Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть подрпати конфорки гриля.

10. Помістіть в прилад наступні продукти, передбачені для гриля. Якщо ви закінчите роботу з грилем, від'єднайте прилад від електромережі.

11. Дайте приладу повністю охолонути, а потім очистіть його, дотримуючись інструкцій у розділі «ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ»

УВАГА! Завершивши роботу решітки з пластинами у відкритому положенні закривати кришку до повного охолодження приладу, забороняється. Ризик 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 плити гострими абразивними очищувачами або губками, так як ви можете зруйнувати конфорки таким чином.

2. Очистіть конфорки гриля від жиру паперовим рушником. Потім протріть їх злегка вологою ніжною ганчіркою і витріть насухо. Змочіть сильний бруд маслом перед чищенням - це дозволить легше її видалити.

УВАГА! При чищенні конфорки не допускайте потрапляння вологи під конфорки. Це загрожує пошкодженням пристрою і створює ризик ураження електричним струмом.

3. Вимийте ємність для жиру в теплій воді з додаванням м'якого миючого засобу, потім промийте і висушіть. Не мийте ємність для жиру в посудомийних машинах.
4. Очистіть зовнішню сторону гриля вологою ганчіркою і витріть насухо.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	MGR-13M
Живлення	220~240 В; 50~60 ГЦ
Потужність	1000W
Доступні режими вимкнення та очікування	відсутність доступності
Енергоспоживання в режимі очікування	-
Енергоспоживання у вимкненому режимі	-
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	0,70M



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

*Цей посібник пере-кладено машинним способом.
У разі сумнівів, будь ласка, зверніться до його англійської версії.*

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.

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

1. 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.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) 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.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) 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;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) 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.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. 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:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. 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.
8. 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.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. 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.
11. Gwarant poświadcza 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

