



Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

Instruction manual



# MG-356



**ГРИЛЬ 2 В 1**

**GRILL 2-W-1**

**GRILL 2-IN-1**



info@magio.ua

partnership@magio.ua



+38 (096) 00-00-786

+38 (093) 00-00-786



www.magio.ua

www.instagram.com/magio.ua

www.facebook.com/Magio

www.youtube.com/c/Magio\_ua

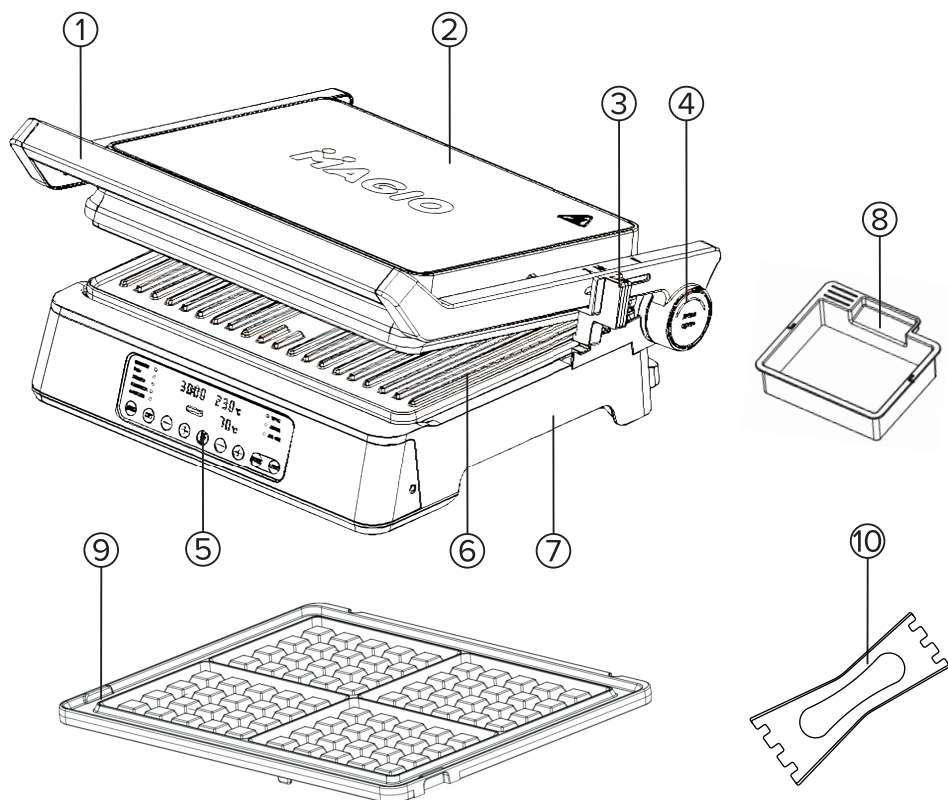




UA • ЗМІСТ  
PL • ZAWARTOŚĆ  
EN • CONTENT

|                                    |   |    |
|------------------------------------|---|----|
| <b>UA</b>                          | Схема та опис .....                       | 4  |
|                                    | Заходи безпеки та застереження.....       | 6  |
|                                    | Розпаковування.....                       | 10 |
|                                    | Перед першим використанням.....           | 10 |
|                                    | Регулювання температури та часу .....     | 11 |
|                                    | Експлуатація.....                         | 13 |
|                                    | Чищення та догляд .....                   | 16 |
|                                    | Зберігання .....                          | 17 |
|                                    | Технічні характеристики .....             | 17 |
| Дані маркування.....               | 18  |    |
| <b>PL</b>                          | Schemat i opis.....                       | 4  |
|                                    | Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia ..... | 19 |
|                                    | Rozpakowywanie .....                      | 21 |
|                                    | Przed pierwszym użyciem .....             | 21 |
|                                    | Regulacja temperatury i czasu.....        | 22 |
|                                    | Obsługa .....                             | 23 |
|                                    | Czyszczenie i pielęgnacja .....           | 25 |
|                                    | Przechowywanie .....                      | 26 |
|                                    | Charakterystyki techniczne .....          | 26 |
| Dane dotyczące etykietowania ..... | 27  |    |
| <b>EN</b>                          | Draft and description.....                | 4  |
|                                    | Safety precautions and warnings.....      | 28 |
|                                    | Unpacking .....                           | 30 |
|                                    | Before first use.....                     | 30 |
|                                    | Adjustment of temperature and time .....  | 31 |
|                                    | Operation .....                           | 32 |
|                                    | Cleaning and maintenance .....            | 34 |
|                                    | Storage.....                              | 35 |
| Technical specifications.....      | 35  |    |
| Marking .....                      | 35  |    |

UA • СХЕМА ТА ОПИС  
 PL • SCHEMAT I OPIS  
 EN • DRAFT AND DESCRIPTION



**UA**

- Ручка
- Кришка верхньої робочої панелі
- Важіль блокування робочих пластин / регулювання висоти підйому верхньої пластини
- Фіксатор повного розкриття гриля на 180°
- Панель керування

- Робочі панелі гриль
- Корпус
- Піддон для жиру
- Знімна панель для приготування вафель
- Лопатка для чищення робочих поверхонь

UA • СХЕМА ТА ОПИС  
PL • SCHEMAT I OPIS  
EN • DRAFT AND DESCRIPTION

**PL**

1. Uchwyt
2. Górna obudowa
3. Blokada
4. Przycisk kąta 180°
5. Panel sterowania
6. Płyty robocze grilla
7. Dolna obudowa
8. Taca na tłuszcz
9. Zdejmowana płyta do gofrów
10. Skrobak do czyszczenia płyt roboczych

**EN**

1. Handle
2. Upper Housing
3. Lock
4. 180° Angle button
5. Control panel
6. Grill Non-stick Plate
7. Bottom Housing
8. Fat tray
9. Scraper for cleaning frying plates

*Шановний покупець, колектив компанії «Magio» дякує Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу за умови дотримання правил інструкції з експлуатації.*

## **Заходи безпеки та застереження**

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як зазначено у цьому керівництві. Неправильне використання приладу може призвести до його ламання, завдати шкоди користувачеві або його майну.

• Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
- у фермерських будинках;
- клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.

• Прилад призначений тільки для побутового використання у житлових приміщеннях. Забороняється комерційне використання та використання приладу у виробничих зонах та робочих приміщеннях.

• Перш ніж увімкнути пристрій в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на пристрої, відповідає напрузі в електромережі будинку.

• Прилад може вмикатися тільки в мережу з заземленням. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення чи іншими пристроями для підключення.

- Забороняється розтягувати, згинати або нарощувати шнур живлення, це може призвести до його зламу.
- Під час роботи приладу шнур живлення повинен бути розмотаний на всю довжину.
- Використовуйте прилад тільки у приміщенні.
- Завжди розігрівайте панель для готування, перш ніж почати готувати.
- Температура в приміщеннях, де використовується прилад, повинна бути в діапазоні від +5 °С до +40°С.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, забороняється використовувати прилад у приміщеннях з високою вологістю.
- Не беріться за мережеву вилку або корпус приладу мокрими руками.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Користувач не повинен залишати без нагляду ввімкнений в мережу прилад.
- Не торкайтеся металевих частин. Під час роботи вони стають дуже гарячими.
- Уникайте потрапляння води або будь-якої рідини на електроприлад, шнур живлення та вилку.
- У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно його перевірити кваліфікованим спеціалістом.
- Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого вогню.
- Не занурюйте прилад у воду або будь-які інші рідини.

- Не користуйтеся цим пристроєм біля ванної, душу, басейнів та інших місткостей з водою.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Завжди ставте прилад на рівну, суху і стійку поверхню.
- Відключайте електроприлад від електромережі, якщо довго ним не користуєтеся або перед чисткою. Вимикаючи прилад з електричної мережі, не тягніть за мережевий шнур, а беріться за вилку мережевого шнура.
- Вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед зміною аксесуарів.
- Завжди вимикайте пристрій від мережі живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням та розбиранням чи чищенням.
- Забороняється використовувати прилад за наявності пошкоджень мережевої вилки або мережевого шнура, якщо прилад працює з перебоями, а також після падіння приладу.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинен проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Перед використанням приладу ретельно промийте всі знімні деталі, які будуть контактувати з продуктами.
- Робіть регулярне чищення приладу. Під час чищення не занурюйте прилад у воду.
- Ніколи не використовуйте гострі або абразивні елементи при контакті з панеллю для приготування.
- Не залишайте дітей без нагляду поряд з приладом.




- Цей прилад не призначений для користування особами (а також малолітніми дітьми) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу або особи, відповідальної за їхню безпеку, що надають необхідні інструкції щодо користування приладом.

- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.

- Діти не повинні грати з приладом.

- Чищення й обслуговування можливе для дітей старше ніж 8 років під наглядом. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше ніж 8 років.

 Увага! Не дозволяйте дітям гратися з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. Небезпека задушення!

- Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.

- Прилад не підлягає зануренню у воду.

- Бережіть прилад від падінь та ударів.

- Забороняється самостійно ремонтувати та розбирати прилад. При виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.magio.ua](http://www.magio.ua)

- Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби приладу не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте прилад у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
- Ніколи не кладіть прилад в посудомийну машину.
- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці, не доступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.
- Прилад повинен транспортуватися тільки у фабричному пакуванні.
- Поверхні з маркуванням (див. ст. 18) нагріваються під час використання.
- Виробник не несе ніякої відповідальності у всіх тих випадках, коли цих заходів безпеки не дотримуються.

### **Розпакування**

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.


1. Повністю розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали що заважають роботі пристрою.
2. Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.

### **Перед першим використанням**

1. Зсуньте важіль блокування у положення «OPEN» (відкрито).
2. Візьміться за ручку (1) та розкрийте панелі гриля на 90°.
3. Візьміться за виїмки верхньої робочої панелі та, потягнувши за них, від'єднайте зовнішній край панелі від основи. Потягніть панель вгору та вийміть з нижніх фіксаторів.
4. Повторіть для нижньої робочої панелі.

5. Промийте робочі панелі теплою водою з мийним засобом та ретельно просушіть.
6. Встановіть робочі пластини на місце, для цього поєднайте пази робочих пластин з фіксаторами, та по черзі натисніть на передню частину кожної робочої панелі до їх повної фіксації магнітами.
7. Перед використанням гриля нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих поверхонь, розподіліть її по всій поверхні, надлишки видаліть паперовою серветкою.

### **Регулювання температури та часу**

1. Закрийте гриль, вставте вилку мережевого шнура в розетку.
2. Натисніть кнопку увімкнення на панелі керування. Увімкнеться світловий індикатор.
3. Для того щоб обрати одну з програм: «Курка», «Риба», «Бургер», «Сендвіч», «Ковбаски», натискайте кнопку «Меню». Через 2 секунди обрана програма активується автоматично.
  - На контрольній панелі буде відображатися відповідний час і температура. Індикатор почне блимати, почнеться нагрівання робочих панелей (температуру, та час приготування можна зменшити або збільшити у процесі приготування за допомогою кнопок «+», «-»).
  - Після завершення нагріву пролунає звуковий сигнал, а індикатор живлення почне світитися, прилад готовий до роботи. Підготуйте та викладіть продукти на робочу панель і натисніть кнопку «ОК», на дисплеї відобразиться відповідна температура і зворотний відлік часу. Після завершення часу приготування пролунає звуковий сигнал та гриль припинить нагрівання.
4. Натисніть кнопку , дисплей покаже 230°C та час 10:00 за замовчуванням.

- Температуру і час приготування можна регулювати відповідно до потреби.
  - Діапазон регулювання температури становить 120-230°C, а діапазон регулювання часу — 0-60 хвилин.
5. Натисніть кнопку «Стейк», щоб увімкнути програму для стейків.
- Натисніть кнопку «Рівень», щоб обрати рівень просмаження. На дисплеї буде відображено відповідну температуру та час. Після попереднього нагріву прилад буде готовий до роботи.
  - Підготуйте та покладіть продукти на нижню панель.
  - Натисніть кнопку «ОК», почнеться зворотній відлік часу. Після завершення часу приготування пролунає звуковий сигнал та гриль припинить нагрівання.
  - Відстежити готовність стейка можна за допомогою термощупа.



Робочі панелі та металеві поверхні пристрою сильно нагріваються під час роботи. Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні термозахисні рукавиці.



### Примітка

» При першому використанні приладу нагрівальні елементи обгоряють, при цьому може з'явитися невелика кількість диму або стороннього запаху. Це допустимо і не є дефектом.

» При приготуванні кількох страв у грилі важливо, щоб їх товщина була однаковою, щоб кришка рівномірно закривала продукти.

» Не відкривайте прилад під час розігріву, в закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше і швидше.

## Експлуатація

### - як контактний гриль

Використовуйте прилад як контактний гриль для приготування бургерів, стейків та овочів.

1. Встановіть бажану температуру. Спочатку спробуйте задати максимальну температуру, її можна зменшити або збільшити у процесі приготування за допомогою кнопок «+», «-» на панелі керування.
2. Підготуйте та покладіть продукти на нижню панель.
3. Закрийте прилад, опустивши верхню кришку, щоб на продуктах з'явилися сліди гриля.
4. Коли їжа приготується, відкрийте кришку, тримаючи ручку. Виймайте готову їжу за допомогою лопатки.
5. Використовуйте прилад як контактний гриль, коли ви хочете приготувати щось за короткий проміжок часу та зберегти більше вітамінів. При цьому продукти приготуються швидко, оскільки будуть обсмажуватися з обох сторін одночасно. А завдяки ребрам на панелях жир з м'яса буде збиратися у знімний піддон.



### Примітка

» Завдяки важелю регулювання висоти підйому верхньої пластини, кришка гриля підлаштовується під товщину продуктів. Це дозволяє легко приготувати на грилі що завгодно — від тонко нарізаної картоплі до товстого стейка.

### - як прес-гриль

1. Для фіксації висоти верхньої робочої пластини залежно від товщини продукту, що готується, встановіть важіль регулювання висоти підйому верхньої пластини в одне з п'яти положень.

2. Для цього візьміться за ручку (1) та підніміть кришку. Перемістіть важіль висоти підйому верхньої робочої панелі із положення «LOW» (низьке) у бік позначки «HIGH» (високе), встановіть у бажаному положенні.
3. Встановіть бажану температуру. Її можна зменшити або збільшити у процесі приготування.
4. Підготуйте та викладіть бутерброди на нижню панель. Завжди кладіть продукти в напрямку до задньої частини нижньої панелі.
5. Закрийте верхню кришку. Для приготування продуктів верхня пластина повинна бути повністю опущена.
6. Готуйте 3-6 хвилин або до золотистої скоринки, регулюючи час відповідно до власного смаку.
7. Коли продукти приготуються, тримаючи ручку. Вийміть продукти за допомогою лопатки.

- як відкрита поверхня для смаження

Приготування на відкритому грилі є найбільш універсальним способом використання пристрою. У відкритому положенні вдвічі збільшується площа робочої поверхні, що дозволяє готувати різні типи продуктів окремо, не змішуючи смаки.

Відкрите положення також підходить для приготування шматків м'яса різної товщини, що дозволяє контролювати ступінь прожарювання кожного шматка.



Розкривайте гриль тільки до вмикання його у мережу.

1. Візьміться за ручку (1), злегка підніміть верхню робочу поверхню до упору.
2. Притримуючи верхню робочу поверхню за ручку, натисніть на кнопку фіксатора повного розкриття (4) і повністю розкрийте гриль.

3. Вставте вилку мережевого шнура у розетку.
4. Встановіть бажаний час та температуру приготування, дочекайтеся нагрівання робочих панелей.
5. Готуйте продукти на двох робочих панелях.
6. Закінчивши приготування продуктів, вимкніть прилад.

- **як вафельниця**

1. Встановіть панелі для приготування вафель (9) замість панелей гриль.
2. Увімкніть прилад, встановіть бажану температуру та час приготування.
3. Залийте нижню панель підготовленим рідким тістом для вафель.
4. Закрийте прилад, опустивши верхню кришку.
5. Через декілька хвилин перевірте готовність вафель, відкривши кришку.
6. Вийміть готові вафлі за допомогою лопатки.



**Увага!**

» Забороняється вмикати гриль без встановлених знімних робочих пластин.

» Не використовуйте пристрій без піддона для збору жиру.

» Будьте обережні, під час роботи корпус гриля сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь, а відкриваючи гриль, тримайтеся тільки за ручку.

» Дотримуйтеся заходів безпеки та остерігайтеся виходу пари з зазорів між робочими поверхнями. Не підносьте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь.

» Не використовуйте гриль для розморожування та приготування заморожених продуктів.

» Не готуйте шматки м'яса на великих кістках.

» Тривалість приготування залежить від використуваних продуктів. Перед вживанням переконайтеся в тому, що продукти повністю прожарені.

» Якщо ви помітили, що продукти почали пригорати, зменште температуру або додайте більше олії на робочі поверхні.

» Виймайте продукти з гриля відразу після приготування, тривале знаходження продуктів в увімкненому приладі може спричинити їх загоряння.

» Забороняється витягувати приготовані продукти, використовуючи металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь.

## **Чищення та догляд**

1. Проводьте чищення гриля після кожного використання.
2. Вимкніть прилад, натиснувши кнопку вимкнення, і витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
3. Повністю розкрийте робочі поверхні та дайте грилю охолонути до кімнатної температури.
4. Зніміть робочі поверхні. Уникайте потрапляння олії та жиру на нагрівальні елементи.
5. Видаліть залишки продуктів, промийте робочі поверхні теплою водою з нейтральним мийним засобом, потім ретельно просушіть.
6. Для видалення залишків їжі, що пригоріли, використовуйте спеціальну лопатку.
7. Висуньте піддон для збирання жиру, злийте жир, промийте лоток теплою водою з нейтральним мийним засобом, потім ретельно його просушіть.
8. Корпус гриля протріть м'якою, злегка вологою тканиною.
9. Не занурюйте прилад, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду!



## **Зберігання**

1. Відключіть пристрій від мережі.
2. Перш ніж забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою.
3. Змотайте шнур живлення.
4. Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

### **Увага!**

» Не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи агресивних рідин для чищення, таких як спирт, бензин чи ацетон.

» Забороняється занурювати прилад у будь-які рідини, промивати його під струменем води або поміщати у посудомийну машину.

## **Технічні характеристики**

Номінальна потужність: 2200 Вт

Максимальна потужність: 2400 Вт

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Термін придатності необмежений до початку використання.

Строк служби складає 3 роки з дня продажу.

Не містить шкідливих речовин.

Умови зберігання: не потребує спеціальних умов зберігання.

Більше інформації: [www.magio.ua](http://www.magio.ua)

Запитання, що пов'язані з використанням продукції MAGIO: [info@magio.ua](mailto:info@magio.ua)

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики, комплектацію, колірну гаму товару, гарантійний період і т.п. без попереднього повідомлення.

**Примітка:**

» Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

**Дані маркування**

Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.



Знак відповідності вимогам Європейського Союзу.



Знак «Не викидати у смітник».

**RoHS**

Знак відповідності вимогам Директиви RoHS, прийнятою ЄС. Директива 2002/95/ЄС, що обмежує вміст шкідливих речовин.



Поверхня нагрівається під час використання.

*Szanowny kliencie, zespół firmy «Magio» dziękuje za dokonany wybór na rzecz produktów naszej marki i gwarantuje wysoką jakość zakupionego urządzenia przy zachowaniu zasad jego użytkowania.*

## **Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia**

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i postępuj zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym lub niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem urządzenia.
- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do uziemionego źródła zasilania. Nie należy używać niestandardowych zasilaczy ani innych urządzeń do podłączenia urządzenia.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem, nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.
- Temperatura w pomieszczeniu, w którym używane jest urządzenie, powinna wynosić od +5°C do +40°C.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzeń elektrycznych.
- Ostrzeżenie: Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i obycia ze sprzętem, pod warunkiem, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania ze sprzętu i są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się sprzętem.
- Czyszczenie i konserwacja sprzętu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Po użyciu wyciągnij wtyczkę z gniazdka, przytrzymując ją ręką. Nie ciągnij za przewód zasilający.



! Nie pozwalaj dzieciom bawić się woreczkami foliowymi lub folią do pakowania. Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
  - Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje.
  - Samodzielne naprawianie urządzenia jest zabronione. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia. W razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem, a także po jego spadnięciu należy wyłączyć urządzenie z gniazdka i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym pod adresem, podanym w karcie gwarancyjnej oraz na stronie internetowej [www.magio.ua/pl](http://www.magio.ua/pl)
  - Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
  - Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp...
  - Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
  - Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.
  - Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia ani zasilacza do gniazdka bez nadzoru.
  - Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.
  - Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.
  - Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gotowych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów. Z urządzenia może wydobywać się gorąca para.
  - Urządzenie posiada funkcję grzejącą. Urządzenie powinno być używane ostrożnie.

- Należy dotykać powierzchni tylko do tego przeznaczonych. Korzystać z odzieży ochronnej (rękawice kuchenne, itp..)
- Przed składowaniem poczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie wolno wkładać do urządzenia zbyt dużych ani zajmujących całą jego objętość porcji, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie urządzenia.
- Przewód zasilający nie może być układany ponad urządzeniem, a także nie powinien dotykać lub leżeć w pobliżu gorących powierzchni. Nie ustawiać urządzenia pod gniazdem elektrycznym.
- Nie należy przesuwania ani przenosić urządzenia podczas pracy. Po zakończeniu pracy można je przesuwać dopiero po ostygnięciu.
- Urządzenie otwierać tylko przy pomocy uchwytu. Wcześniej zwolnić klips zamykający.
- Przed i podczas użytkowania należy zwrócić uwagę by przewód zasilający nie był rozciągnięty nad otwartym ogniem lub innym źródłem ciepła oraz na ostrych krawędziach, które mogą uszkodzić izolację przewodu.
- Nigdy nie nakrywaj urządzenia w czasie pracy ani gdy całkowicie nie wystygnie, pamiętaj że elementy grzejne urządzenia wymagają czasu by całkowicie ostygnąć.
- Należy zachować ostrożność jeśli używasz urządzenia na powierzchniach wrażliwych na wysokie temperatury. Zaleca się wtedy korzystać z podkładek izolacyjnych
- Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tych środków ostrożności.

### **Rozpakowywanie**

Po transporcie lub przechowywaniu urządzenia w niskich temperaturach konieczne jest pozostawienie go w temperaturze pokojowej przez co najmniej trzy godziny.


1. Usunąć wszelkie naklejki lub materiały opakowaniowe, które utrudniają działanie urządzenia.
2. Sprawdź integralność urządzenia, nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone.

### **Przed pierwszym użyciem**

1. Przesuń dźwignię blokady do pozycji «OPEN».
2. Chwyć za uchwyt (1) i otwórz płyty grilla pod kątem 90°.

3. Chwyć wgłębienia na górnej płycie do gotowania i odciągnij zewnętrzną krawędź płyty od podstawy. Pociągnij płytę do góry i wyjmij ją z dolnych zacisków.
4. Powtórz tę czynność dla dolnej płyty roboczej.
5. Przepłukać płyty ciepłą wodą z detergentem i dokładnie je wysuszyć.
6. Wymienić płyty, wyrównując rowki płyt z klipsami i naciskając kolejno przód każdej płyty, aż zostaną całkowicie zabezpieczone przez magnesy.
7. Przed użyciem grilla nałóż niewielką ilość oleju roślinnego na nieprzywierającą powłokę płyt do gotowania, rozprowadź go na całej powierzchni i usuń nadmiar papierową serwetką.

### **Regulacja temperatury i czasu**

1. Zamknij grill, podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.
2. Naciśnij przycisk zasilania na panelu sterowania. Zaświeci się lampka kontrolna.
3. Aby wybrać jeden z programów: «Kurczak», «Ryba», «Burger», «Kanapka», «Kiełbaski», naciśnij przycisk Menu. Po 2 sekundach wybrany program zostanie aktywowany automatycznie.
  - Panel sterowania wyświetli odpowiedni czas i temperaturę. Lampka kontrolna zacznie migać, a pola grzejne zaczną się nagrzewać (temperaturę i czas gotowania można zwiększać lub zmniejszać podczas gotowania za pomocą przycisków «+» i «-»).
  - Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się wskaźnik zasilania - urządzenie jest gotowe do użycia. Przygotuj i umieść potrawę na płycie grzewczej i naciśnij przycisk «OK», na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura i odliczanie. Po upływie czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a grill przestanie się nagrzewać.
4. Naciśnij przycisk «», wyświetlacz pokaże 230°C, a domyślna godzina to 10:00.
  - Temperaturę i czas gotowania można regulować w zależności od potrzeb.
  - Zakres regulacji temperatury wynosi 120-230°C, a zakres regulacji czasu wynosi 0-60 minut.
5. Naciśnij przycisk «Stek», aby aktywować program stekowy.
  - Naciśnij przycisk «Poziom», aby wybrać stopień zrumienienia. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura i czas. Po wstępnym podgrzaniu urządzenie będzie gotowe do pracy.

- Przygotuj i umieść produkty na dolnym panelu.
- Naciśnij przycisk OK, rozpocznie się odliczanie. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i grill przestanie się nagrzewać.
- Gotowość steku możesz sprawdzić za pomocą termometru.



Panele sterowania i metalowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby uniknąć poparzeń, należy używać rękawic kuchennych.



### **Notatka:**

» Podczas pierwszego użycia urządzenia elementy grzejne palą się i może pojawić się niewielka ilość dymu lub obcy zapach. Jest to normalne zjawisko i nie stanowi wady.

» Podczas grillowania kilku potraw ważne jest, aby grubość potraw była taka sama, aby pokrywa równomiernie przykryła potrawę.

» Nie otwieraj urządzenia podczas nagrzewania wstępnego; pola grzewcze nagrzewają się bardziej równomiernie i szybciej, gdy są zamknięte.

## **Obsługa**

### **- jako grill kontaktowy**

Używaj urządzenia jako grilla kontaktowego do hamburgerów, steków i warzyw.

1. Ustaw żadaną temperaturę. Najpierw spróbuj ustawić maksymalną temperaturę, którą można zwiększyć lub zmniejszyć podczas gotowania za pomocą przycisków «+» i «-» na panelu sterowania
2. Przygotuj i umieść potrawę na dolnej strefie gotowania.
3. Zamknij urządzenie, opuszczając górną pokrywę, tak aby na żywności pojawiły się ślady grillowania.
4. Gdy potrawa jest już upieczoną, otwórz pokrywę, trzymając za uchwyt. Użyj łopatki, aby wyjąć ugotowane jedzenie.
5. Używaj urządzenia jako grilla kontaktowego, gdy chcesz ugotować coś w krótkim czasie i zachować więcej witamin. Jedzenie ugotuje się szybko, ponieważ będzie smażone z obu stron w tym samym czasie. A dzięki żeberkom na panelach tłuszcz z mięsa będzie zbierany na wyjmowanej tackę.



## Notatka:

» Pokrywa grilla dostosowuje się do grubości żywności dzięki dźwigni regulacji wysokości górnej płyty. Ułatwia to grillowanie wszystkiego, od cienko pokrojonych ziemniaków po grube steki.

### - jako grill prasowy

1. Aby dostosować wysokość górnej płyty do grubości przyrządzanej potrawy, należy ustawić dźwignię regulacji wysokości górnej płyty w jednej z pięciu pozycji.
2. W tym celu należy chwycić za uchwyt (1) i podnieść pokrywę. Przesuń dźwignię podnoszenia górnej płyty z pozycji «LOW» w kierunku oznaczenia «HIGH» i ustaw ją w żądanej pozycji.
3. Ustaw żądaną temperaturę. Temperaturę można zwiększać lub zmniejszać podczas gotowania.
4. Przygotuj i umieść kanapki na dolnej półce. Zawsze umieszczaj jedzenie w kierunku tylnej części dolnej płyty.
5. Zamknij górną pokrywę. Górna płyta musi być całkowicie opuszczona, aby ugotować jedzenie.
6. Gotuj przez 3-6 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru, dostosowując czas do własnych upodobań.
7. Po ugotowaniu potrawy otwórz pokrywę za pomocą uchwytu. Użyj plastikowej łopatką, aby wyjąć jedzenie.

### - jako otwarta powierzchnia do smażenia

Gotowanie na otwartym grillu to najbardziej wszechstronny sposób korzystania z urządzenia. Pozycja otwarta podwaja powierzchnię gotowania, umożliwiając gotowanie różnych rodzajów żywności oddzielnie bez mieszania smaków.

Pozycja otwarta nadaje się również do przyrządzania kawałków mięsa o różnej grubości, pozwalając kontrolować stopień wysmażenia każdego kawałka.

1. Chwycić za uchwyt (1) i unieść lekko górną płytę grzewczą, aż się zatrzyma.
2. Przytrzymując górną płytę grzejną za uchwyt, nacisnąć przycisk pełnego otwarcia (4) i całkowicie otworzyć grill.
3. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka elektrycznego.
4. Ustaw żądany czas i temperaturę gotowania, poczekaj, aż panele robocze się nagrzeją.
5. Gotuj jedzenie na dwóch płytach do gotowania.
6. Wyłącz urządzenie po zakończeniu gotowania.





Nie otwieraj grilla, dopóki nie zostanie włączony.

### - jak gofrownica

1. Zainstaluj płyty do gofrów (9) zamiast płyt do grillowania.
2. Włącz urządzenie, ustaw żadaną temperaturę i czas gotowania
3. Napełnij dolną strefę gotowania przygotowanym płynnym ciastem gofrowym.
4. Zamknij urządzenie, opuszczając górną pokrywę.
5. Po kilku minutach sprawdź, czy gofry są gotowe, otwierając pokrywę.
6. Użyj szpatułki, aby wyjąć ugotowane gofry.



### **Uwaga!**

- » Nie wolno włączać grilla bez zdejmowanych płyt grzewczych.
- » Nie używaj urządzenia bez tacki na tłuszcz.
- » Zachowaj ostrożność, korpus grilla bardzo się nagrzewa podczas pracy. Aby uniknąć oparzeń, nie należy dotykać gorących powierzchni, a podczas otwierania grilla należy trzymać za uchwyt.
- » Należy przestrzegać środków ostrożności i uważać na parę wydostającą się ze szczelin między powierzchniami do gotowania. Nie zbliżać rąk ani innych odsłoniętych części ciała do powierzchni grzewczych.
- » Nie używaj grilla do rozmrażania lub gotowania mrożonek.
- » Nie gotować mięsa z dużymi kośćmi.
- » Czas gotowania zależy od używanej żywności. Przed spożyciem należy upewnić się, że żywność jest w pełni ugotowana.
- » Jeśli zauważysz, że jedzenie zaczyna się przypalać, zmniejsz temperaturę lub dodaj więcej oleju do powierzchni gotowania.
- » Żywność należy wyjmować z grilla natychmiast po zakończeniu gotowania, ponieważ pozostawienie żywności w urządzeniu przez dłuższy czas może spowodować jej zapalenie się.
- » Nie wyjmuj przyrządzonej żywności za pomocą metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę powierzchni do gotowania.

### **Czyszczenie i pielęgnacja**

1. Grill należy czyścić po każdym użyciu.
2. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
3. Całkowicie otwórz pola grzewcze i pozwól grillowi ostygnąć do temperatury pokojowej.

4. Zdejmij płyty grzejne. Unikać zabrudzenia elementów grzejnych olejem i tłuszczem.
5. Usunąć resztki jedzenia, umyć powierzchnie grzewcze ciepłą wodą z neutralnym detergentem, a następnie dokładnie wysuszyć.
6. Użyj szpatułki, aby usunąć przypalone resztki jedzenia.
7. Wyciągnij tackę na tłuszcz, spuść tłuszcz, opłucz tackę ciepłą wodą z neutralnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.
8. Przetrzyj obudowę grilla miękką, lekko wilgotną ściereczką.
9. Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej w wodzie!

### **Uwaga!**

» Nie używaj twardych gąbek, ściernych środków czyszczących lub agresywnych płynów, takich jak alkohol, benzyna lub aceton, do czyszczenia urządzenia.

» Zabrania się zanurzania urządzenia w jakichkolwiek płynach, płukania go pod bieżącą wodą lub umieszczania w zmywarce.

### **Przechowywanie**

1. Odłącz urządzenie od sieci.
2. Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania należy wyczyścić urządzenie i dokładnie go wysuszyć.
3. Zwiń przewód zasilający.
4. Przechowuj urządzenie w suchym chłodnym miejscu, niedostępnym dla dzieci i osób niepełnosprawnych.

### **Charakterystyki techniczne**

Moc nominalna: 2200 W

Maksymalna: 2400 W

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Termin ważności jest nieograniczony do początku użytkowania.

Okres użytkowania wynosi 3 lata.

Nie zawiera szkodliwych substancji

Warunki przechowywania: nie wymaga specjalnych warunków przechowywania.

Dodatkowe informacje: [www.magio.ua/pl](http://www.magio.ua/pl)

Kwestie związane z użytkowaniem produktów MAGIO:

[info@magio.ua](mailto:info@magio.ua)

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany projektu i charakterystyk technicznych, wyposażenia, kolorystyki produktu, okresu gwarancyjnego itp. bez wcześniejszego powiadomienia.



### Notatka:

» Ze względu na ciągły proces zmian i ulepszeń, mogą wystąpić pewne różnice między instrukcją obsługi a urządzeniem. Producent oczekuje, że użytkownik zwróci uwagę na to.

## Dane dotyczące etykietowania



W celu ochrony środowiska: prosimy o oddzielenie kartonów i toreb plastikowych i wyrzucenie ich do odpowiednich pojemników na odpady.

Zużyte urządzenie należy dostarczyć do specjalnych punktów zbiórki ze względu na niebezpieczne składniki, które mogą mieć wpływ na środowisko. Nie wyrzucaj tego urządzenia do zwykłych pojemników na śmieci.



Znak zgodności z przepisami technicznymi Unii Celnej.

**RoHS**

Znak zgodności z dyrektywą «RoHS» przyjętą przez UE. Dyrektywa 2002/95/WE ograniczająca zawartość substancji szkodliwych.



Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.



Powierzchnia nagrzewa się podczas użytkowania.

*Dear customer, Magio thanks you for making your choice in favor of our brand products and guarantees the high quality of the appliance you purchased, subject to meeting the requirements of the user's manual.*

### **Safety precautions and warnings**

Before using the device, read the operating instructions attentively and keep it for the entire period of use. Use the device only for its needed purpose as directed in this manual. Improper use of the device may result in damage to the device, injuring the user or damage the property.

- This appliance is intended for domestic use only. The device is not intended for industrial or commercial use or for use:
  - at kitchen areas for staff in shops, offices and other industrial premises;
  - in farm houses;
  - by clients in hotels, motels, boarding houses and other accommodations.
- The device is intended only for household use in premises. Commercial use and use of the device in production areas and working premises is forbidden.
- Before plugging in the device, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the voltage of the power supply in the building.
- The device can only be connected to an earthed network. Do not use non-standard power supplies or other connection devices.
- Do not stretch, bend, or lengthen the power cord as this may result in its break.
- During operation of the appliance, the power cord must be unrolled to its full length.
- Use the device indoors only.
- Always preheat baking plates before starting to cook.
- The temperature in rooms where the appliance is used must be in the range from 5 °C to + 40 °C.
- To avoid electric shock, do not use the device in rooms with high humidity.
- Do not touch the power plug or the case with wet hands.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- The appliance must not be left unattended when connected to power.
- Avoid touching the metal parts as they become very hot.
- Avoid the water spilling or any other liquid on the device, power cord and plug.

- If the appliance falls into water, unplug it immediately. In this case, do not put your hands in the water. Before further use, the appliance must be checked by a qualified specialist.
- Do not use the device near heat sources or open flames.
- Do not immerse the device in water or any other liquids.
- Do not use this device near bathrooms, showers, swimming pools, and other water tanks.
- The device is not intended for operation with an external timer or a separate remote control system.
- Always place the appliance on a flat, dry and stable surface.
- Unplug the appliance from the mains when you do not use or before its cleaning. When unplugging the appliance, do not pull on the power cord but pull directly on the plug.
- Switch off the appliance and unplug it from the mains before changing accessories.
- Always unplug the appliance when unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not use the appliance if the mains plug or power cord is damaged, if the appliance operates intermittently, or after the appliance has been dropped.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before using the device, thoroughly wash all removable parts that will come into contact with food.
- Clean the device regularly. Do not immerse the appliance in water during cleaning.
- Never use sharp or abrasive items in contact with the baking plate as this can damage its surface.
- Do not leave children unattended near the device.
- This appliance is not intended for use by persons (as well as persons with disabilities) with reduced physical or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- This appliance may be used by children aged 8 and over if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the possible dangers. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.
- Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance is possible for children over 8 years of age under supervision.

- The appliance and its cord must be kept out of the reach of children under 8 years of age.

- For the safety of children, do not leave a plastic package that are



Attention! Do not allow children to play with plastic bags or packaging film. Danger of suffocation!

- Use the accessories recommended by the manufacturer only.

- The appliance must not be immersed in water.

- Protect the device from falls and hits.

- Do not repair or take apart the device by yourself. If any malfunctions occur, as well as after the device has fallen, unplug it from the outlet and contact the nearest (authorized) service center by the contact addresses indicated in the warranty card or on the website [www.magio.ua/en](http://www.magio.ua/en)

- To protect the environment, when the operating life of the oven came to the end, do not dispose the device with household waste, but take it to a designated collection point for recycling.

- Do not put the appliance in the dishwasher.

- Store the appliance in a cool dry place out of the reach of children and people with disabilities.

- The device should only be transported in its original packaging.

- Surfaces with marking (page 35) heat up during use.

- The manufacturer assumes no responsibility in all cases where these safety precautions are not observed.

## **Unpacking**

After unit transportation or storage at low temperature, keep it for at least three hours at room temperature before switching on.


1. Unpack the unit completely and remove any stickers and packaging materials that can prevent unit operation.
2. Check the unit for damages, do not use it in the case of damages.

## **Before first use**

1. Move the lock to the position «OPEN».
2. Open the frying plates by the handle (1) approximately at 90°.
3. Take the upper frying plate by the grooves and pull by them, detach the outer edge of the plate from the lid base. Pull the plate upwards and remove it from the lower locks of the lid.
4. Repeat for the lower work panel.
5. Wash the frying plates with warm water and neutral detergent and dry them thoroughly.

6. Install the frying plates back to their places. To do this, match the grooves of the frying plates with the lock, and alternatively press on the front part of each frying plate until they are completely fixed with magnets.
7. Before using the grill apply some vegetable oil on the non-stick coating of the frying plates, spread the oil over the whole surface and wipe the surplus oil with a paper napkin.

### **Adjustment of temperature and time**

1. Close the grill and insert the power plug into the mains socket.
2. Press the power button on the control panel. The indicator light will turn on.
3. To select one of the programs: «Chicken, Fish, Burger, Sandwich, Sausages, press the «Menu» button. After 2 seconds, the selected program is activated automatically.
  - The control panel will display the appropriate time and temperature. The indicator light will start blinking and the cooking zones will start heating up (the temperature and cooking time can be decreased or increased during the cooking process using the «+», «-» buttons).
  - When heating is complete, a beep will sound and the power indicator will light up, the appliance is ready for use. Prepare and place the food on the cooking zone and press the «OK» button, the display will show the appropriate temperature and countdown. When the cooking time is complete, a beep will sound and the grill will stop heating.
4. Press the «» button, the display will show 230°C and the default time of 10:00.
  - The temperature and cooking time can be adjusted to suit your needs.
  - The temperature adjustment range is 120-230°C and the time adjustment range is 0-60 minutes.
5. Press the «Steak» button to enter the steak program.
  - Then press the «Level» button to change the maturity gear. The display will show the corresponding time and temperature.
  - After preheating, the appliance is ready for use.
  - Prepare and place the food on the bottom plate.
  - Press the «OK» button and the countdown will start. When the cooking time is complete, a beep will sound and the grill will stop heating.
  - You can check the doneness of the steak with the help of a temperature probe.



The cooking plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat-resistant mitts or gloves.

**Note:**

- » During the first operation the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and not a sign of malfunction.
- » When cooking more than one food item in the contact grill, it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food.
- » Do not open the appliance during warm-up; in the closed position, the operation panels heat more evenly and faster.

**Operation****- Using the unit as a contact grill**

Use the device as a contact grill for cooking burgers, steaks and vegetables.

1. Set the desired temperature. First, try setting the maximum temperature; you can increase or decrease the temperature during cooking using the «+» and «-» buttons on the control panel.
2. Prepare and place the food on the bottom plate.
3. Close the appliance by lowering the top lid so that grill marks appear on the food.
4. When the food is cooked, open the lid by holding the handle. Use a plastic spatula to remove the cooked food.
5. Use the appliance as a contact grill when you want to cook something in a short amount of time and preserve more vitamins. The food will cook quickly because it will be fried from both sides at the same time. And thanks to the ribs on the panels, fat from the meat will be collected in a removable tray.

**Note:**

- » The Press Grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food. You can easily grill anything from a thinly-sliced potato to a thick sirloin steak with even results.

**- Using the unit as a press grill**

1. To adjust the height of the upper cooking plate to the thickness of the food to be prepared, set the upper cooking plate height adjustment lever to one of the five positions.



2. To do this, grasp the handle (1) and lift the lid. Move the top plate lifting height lever from the «LOW» mark to the «HIGH» mark and set it to the desired position.
3. Set the desired temperature. First, try setting the maximum temperature; you can increase or decrease the temperature during cooking.
4. Prepare and place sandwiches on the bottom cooking plate. Always place products toward the back of the bottom plate.
5. Close the top lid. It must be fully lowered to cook food.
6. Cook for 3-6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own taste.
7. When the food is ready, open the lid using the handle. Remove the food with a spatula.

- *Using the unit as a flat frying surface*

Cooking on the open grill is the most universal way to use the unit. In the open position, the work surface area is doubled, which allows to cook different types of food separately without mixing flavors.

The open position is also suitable for cooking meat pieces of different thickness which allows to control the roast degree of each piece.



Open the grill before plugging it in.

1. Grasp the handle (1) and lift the upper cooking surface (2) slightly until it stops.
2. While holding the upper cooking surface by the handle (1), press the full-open release button (4) and open the grill fully.
3. Insert the power cord plug into a power outlet.
4. Set the desired cooking time and temperature, wait for the work panels to heat up.
5. Cook food on two cooking zones.
6. Turn off the appliance when the food is cooked.

- *Using the unit as a waffle maker*

1. Replace the grill plates with the waffle plates.
2. Turn on the device, set the desired temperature and cooking time.
3. Fill the bottom plate with the prepared liquid waffle batter.
4. Close the appliance by lowering the top lid.
5. After a few minutes, check if the waffles are ready by opening the lid.
6. Use a spatula to remove the cooked waffles.

**Attention!**

- » Do not switch the grill on without the removable working plates installed.
- » Do not use the unit without the fat tray.
- » Be careful: the grill body heats up during the operation. To avoid burns do not touch hot surfaces, open the grill only by the handle.
- » Be careful and beware of steam release from gaps between the frying plates. Keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- » Do not use the grill for defrosting and frying frozen food.
- » Do not cook meat with large bones.
- » Frying time depends on the products used. Make sure that the products are well cooked before eating.
- » If you notice that the food starts sticking, reduce the temperature or add more oil to the frying plates.
- » Take the products out of the grill right after frying; keeping products in the operating unit for a long time can cause their burning.
- » Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the nonstick coating of the frying plates.

***Cleaning and maintenance***

1. Clean the grill after every use.
2. Switch the unit off by pressing the off button and unplug the unit.
3. Open the frying plates and let the unit cool down to room temperature.
4. Consequently remove the frying plates. Provide that no oil or fat gets on the heating elements.
5. Remove the remaining food, wash the frying plates with warm water and neutral detergent, and then dry them thoroughly.
6. Use the scraper to remove any baked-on food residue.
7. Pull out the fat container, pour out the fat, wash the container with warm water and neutral detergent, and then dry it thoroughly.
8. Wipe the grill body with a soft slightly damp cloth.
9. Never immerse the unit, power cord and plug into water!

**Attention!**

- » Do not use scouring pads, abrasive cleaning agents, or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.

» Do not immerse the device in any liquid, rinse it under running water, or place it in the dishwasher.

## **Storage**

1. Unplug the unit.
2. Clean the unit before taking it for storage.
3. Wind the power cord.
4. Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled people.

## **Technical specifications**

Nominal power: 2200 W

Maximum power: 2400 W

Supply voltage: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Shelf life is unlimited before use.

Service lifetime is 3 years from the date of sale.

Storage conditions: does not require special storage conditions.

Does not contain harmful substances.

More information: [www.magio.ua/en](http://www.magio.ua/en)

For issues related to the use of products MAGIO:

[info@magio.ua](mailto:info@magio.ua)

The manufacturer reserves the right to change the design and specifications, packaging, product colors, warranty period, etc. without prior notice.



### **Note:**

» Due to the continuous process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

## **Marking**



Mark of conformity with the requirements of the European Union.



The mark «Do not throw in the trash».



Mark of compliance with the RoHS Directive adopted by the EU. Directive 2002/95/EC limiting the content of harmful substances.



The surface heats up while usage.



*Italy Design*