



почувствуй себя дома



## ЭЛЕКТРОГРИЛЬ 6000 СЕРИИ

Напряжение питания: 220-240 В-  
Частота: 50/60Гц  
Вес нетто: 5.8кг  
Размер: 387x322x157 мм

Только для домашнего  
использования

Пожалуйста, внимательно  
прочитайте это руководство  
перед использованием прибора  
и сохраните его. Рисунки  
приведены только для справки,  
приобретенная Вами модель  
может отличаться.

UM\_MGR-4500\_ver1\_28.10.19

RU

Руководство по эксплуатации



MGR-4500

RU.MIDEA.COM

Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашей бытовой техники. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много Вашего времени и средств в ходе эксплуатации прибора. В Руководстве Вы также найдете разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса.

Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора, без предварительного уведомления.

## Содержание

Меры предосторожности.....	3
Описание прибора .....	6
Комплектация .....	6
Подготовка к работе .....	7
Порядок работы .....	7
Советы по приготовлению.....	11
Чистка и уход .....	14
Устранение неисправностей .....	15
Технические характеристики .....	16
Правильная утилизация .....	16

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

## Меры предосторожности

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором или забираться на него.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
  - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
  - фермерские хозяйства;
  - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
  - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- Никогда не используйте электрогриль для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на нагревательных пластинах гриля.
- После использования всегда выключайте прибор.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки поверхности гриля, так как они могут поцарапать пластины.
- Не используйте пароочиститель для очистки гриля.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
- Запрещается использовать гриль без установленных нагревательных пластин.



### Внимание!

На электрогриле запрещается готовить или разогревать продукты в какой-либо посуде или контейнерах во избежание повреждения или возгорания самого прибора или посуды. Герметично закрытая посуда, в том числе закрытые консервные банки, могут взорваться из-за теплового расширения.

## Меры предосторожности

### Меры предосторожности по обращению с электричеством

- Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- Не допускайте контакта шнуров питания прочих электроприборов с горячими частями гриля. Изоляция кабеля может расплавиться.
- Запрещается использование удлинителей при подключении.
- Не помещайте корпус прибора в воду при чистке. Не допускайте попадания воды внутрь прибора.
- Убедитесь, что электрическое соединение прибора должным образом заземлено. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Не готовьте на сломанных или треснутых нагревательных пластинах.
- Выключайте электрогриль из электросети для чистки или технического обслуживания.

## Меры предосторожности

### Меры пожарной безопасности

- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды с поверхностью гриля, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на поверхности гриля, поскольку они могут быстро нагреться.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия прибора. Не устанавливайте прибор на скатерть, ковер, бумагу, так как это может перекрыть вентиляционные отверстия и привести к перегреву и пожару.
- Не помещайте на нагревательные пластины бумагу, ткань, алюминиевую фольгу и иные подобные предметы во избежание их возгорания.
- Не устанавливайте гриль рядом с источниками открытого огня, например, газовыми плитами, или повышенной температуры.
- Электрогриль предназначен для приготовления (жарки) пищи. Сушка пищи или одежды и подогрев каких-либо бытовых предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.
- Не используйте для чистки гриля химические растворители и воспламеняющиеся вещества.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Превышение необходимой мощности или времени приготовления может вызвать перегрев и воспламенение.
- Своевременно и регулярно очищайте поверхность прибора от жира и остатков пищи во избежание появления дыма в результате их перегрева. Недостаточная чистота прибора может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок его службы и привести к возникновению опасной ситуации.

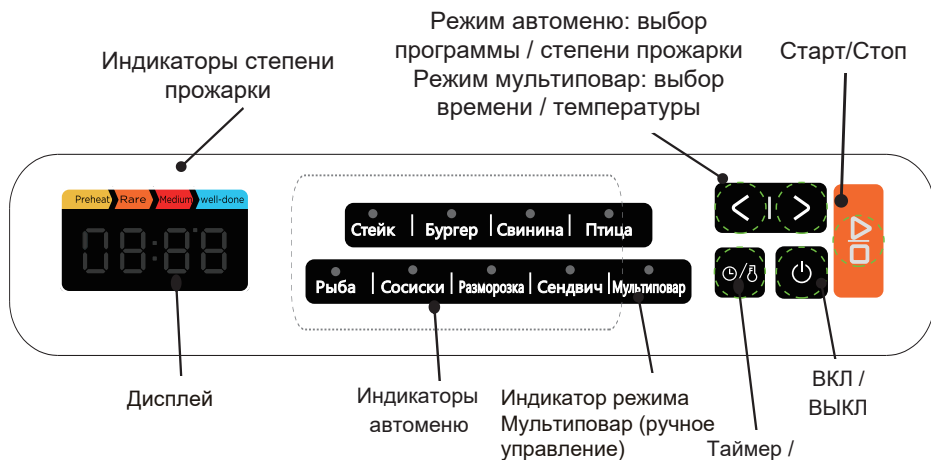
### Меры безопасности при установке

- Устанавливайте электрогриль на ровной горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола, где находится прибор, должны выдерживать высокие температуры.
- Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.

## Описание прибора



## Панель управления



Индикаторы степени прожарки:

PREHEAT - предварительный нагрев

RARE - слабая прожарка

MEDIUM - средняя прожарка

WELL DONE - сильная прожарка

## Комплектация

1. Электрогриль
2. Руководство по эксплуатации
3. Гарантийный талон

## Подготовка к работе

Перед началом использования достаньте все компоненты из упаковки и внимательно прочтите данное Руководство. Во избежание травм или причинения вреда имуществу уделите особое внимание инструкциям по эксплуатации и безопасности.

Снимите нагревательные пластины, промойте их теплой водой с моющим средством, тщательно ополосните и просушите. Протрите внешнюю часть корпуса с помощью чистой влажной ткани. Не погружайте корпус электрогриля в воду или другую жидкость.

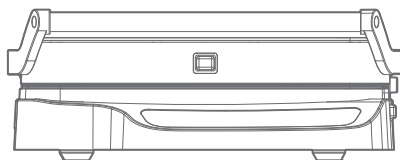
Установите электрогриль на твердую, ровную и устойчивую поверхность. Проследите за тем, чтобы горячий пар и брызги масла, выходящие во время работы из прибора, не попадали на мебель или другие электроприборы.

В начале использования может чувствоваться специфический запах от первичного обгорания нагревательных пластин. Это допустимо и не является дефектом.

## Порядок работы

Электрогриль можно использовать в трех рабочих положениях:

1. Крышка полностью закрыта



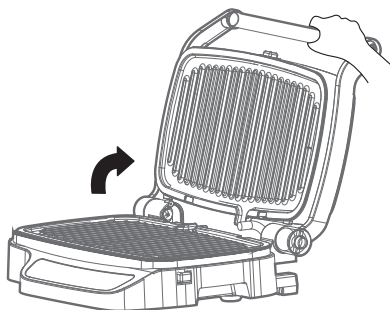
Это положение следует выбрать, если необходимо обжарить продукты с двух сторон.

Приготовление в режиме автоменю доступно только при закрытой крышке гриля, потому что длительность программы рассчитывается прибором автоматически, исходя из толщины продукта.

## Порядок работы

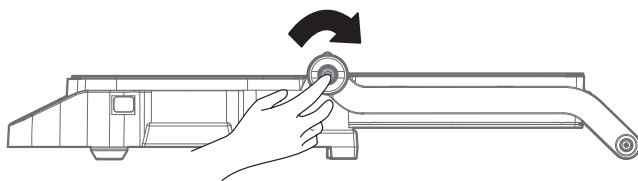
### 2. Крышка поднята

Поднимите крышку до угла примерно в 100 градусов, это максимальный угол ее раскрытия до упора.



### 3. Крышка разложена

Подняв крышку, придерживайте ее за ручку, затем нажмите кнопку фиксатора в основании подъемной скобы. Опустите верхнюю пластину, пока она не ляжет горизонтально. Для возврата к виду поднятой крышки поднимите верхнюю часть прибора за ручку, до тех пор, пока не сработает фиксатор и крышка останется в положении 2.



Этот способ подходит для жарки продуктов больших размеров.




### **Внимание!**

Открывайте крышку до включения прибора в сеть.



## Порядок работы

Включите прибор в сеть и нажмите кнопку . прибор перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится "----".

### Размораживание

Для размораживания положите замороженные продукты на гриль, закройте крышку. При помощи стрелок выберите программу "**Разморозка**", напротив нее загорится индикатор. Нажмите кнопку **Старт** для начала разморозки.

Когда программа размораживания подойдет к концу, раздастся звуковой сигнал.

### Приготовление в режиме авто-меню

При закрытой крышке, не кладя продукты на нагревательную пластину, выберите программу приготовления. Нажмите кнопку **Старт**. Начнется процесс предварительного разогрева. Индикатор **Preheat** будет мигать.

Если вы выбрали программы "Свинина", "Стейк", "Рыба", вы можете выбрать степень прожарки, до которой будет готовиться блюдо:

RARE - слабая прожарка

MEDIUM - средняя прожарка

WELL DONE - сильная прожарка

Прочие программы будут работать, пока не будет достигнута степень прожарки WELL DONE.

Когда прогрев будет завершен, раздастся звуковой сигнал и индикатор **Preheat** начнет гореть постоянно.

Откройте крышку, положите продукты на нагревательную пластину, закройте крышку, не прилагая чрезмерных усилий. Индикатор Rare начнет мигать, процесс приготовления начнется.

Антипригарное покрытие пластины позволяет готовить без использования масла. Однако при необходимости вы можете нанести на нее небольшое количество масла (растительного или сливочного).

## Порядок работы

Вы можете контролировать степень готовности продукта, ориентируясь на индикаторы. Когда индикатор прожарки перестает мигать и начинает гореть постоянно, это значит, что данная степень прожарки достигнута, начинает мигать следующий. В этот момент вы можете остановить процесс приготовления и вынуть продукты, исходя из нужной вам степени готовности.

Когда будет достигнута последняя степень прожарки WELL DONE, прибор подаст звуковой сигнал и программа завершится автоматически.

По окончании приготовления выключите прибор, нажав кнопку  .

Поднимите крышку и достаньте готовый продукт. Используйте при этом деревянные или силиконовые принадлежности, подходящие для работы с посудой с антипригарным покрытием. Не используйте металлические принадлежности, так как они могут поцарапать пластины.

### Примечания:

- Система безопасности автоматически отключит прибор после слишком длительного времени работы.
- Электрогриль автоматически определяет время и температуру приготовления, исходя из толщины продукта. На дисплее отображается температура приготовления.
- Старайтесь не открывать крышку гриля в процессе приготовления.
- Придерживайте продукты цилиндрической формы с диаметром более 50 мм во время закрытия крышки.
- Появление дыма в процессе приготовления - нормальное явление.
- Когда продукты достигнут нужной степени прожарки, откройте крышку и выньте их.
- Не открывайте крышку во время этапа разогрева. Если крышка открыта, через 10 секунд программа сбросится и перейдет в режим ручного приготовления. При открытой крышке доступна только программа **"Мультиповар"** (ручное приготовление)

### Советы:

- Не выкладывайте продукты на холодные нагревательные пластины.
- Если блюдо пригорает или прилипает, добавьте на пластины (предварительно разогретые) немного масла или сократите время приготовления.
- Если блюдо пересыхает, сократите время приготовления.
- Если блюдо готово не до конца, увеличьте время приготовления. Старайтесь меньше открывать крышку во время приготовления.


## Порядок работы


### Работа в режиме "Мультиповар"


В режиме "Мультиповар" вы можете готовить как с закрытой, так и с открытой крышкой (в поднятом или разложенном состоянии). Крышку необходимо перевести в нужное положение до начала работы.

В данном режиме работы нагрев будет происходить постоянно. Время работы и температура приготовления задаются пользователем. Степень прожарки будет определяться вашим собственным вкусом.

Не оставляйте продукт во время приготовления без присмотра!

Нажмите кнопку  для включения прибора. Гриль перейдет в режим ожидания.

Нажмите кнопку , гриль перейдет в режим ручного управления, отобразится индикатор "Мультиповар".

При помощи стрелок установите продолжительность работы. Еще раз нажмите кнопку  и при помощи стрелок установите рабочую температуру.

Нажмите кнопку **Старт** для начала работы. Прибор начнет этап предварительного разогрева. После окончания разогрева, когда индикатор **Preheat** начнет светиться постоянно, положите продукты на гриль для начала готовки.

Во время работы вы можете изменить время и температуру указанным выше способом.

## Советы по приготовлению

Программа	Степень прожарки	Подготовка	Результат
Стейк	Rare	1. Просушите мясо в бумажном полотенце при 3-5°C 2. Добавьте приправы, смажьте растопленным сливочным или оливковым маслом	Жир начинает плавиться, придавая мягкость, аромат и сочную консистенцию. Красная в центре, розовая вокруг и коричневая корочка снаружи.
	Medium		Красный цвет сменился розовым, сохраняется мягкость и вкус как в степени rare, но менее сочное из-за испарения влаги.
	Well		Слегка розовая внутри, все еще нежная, но не так, как другие степени. Более сухое и менее нежное мясо.

## Советы по приготовлению

Программа	Степень прожарки	Подготовка	Результат
Свинина	Rare	1. Просушите мясо в бумажном полотенце при 3-5°C 2. Добавьте приправы, смажьте растопленным сливочным или оливковым маслом	Розоватый цвет с коричневыми участками снаружи, сочный и нежный. Идеальная степень для филе или вырезки.
	Medium		Цвет в основном коричневый, с розоватыми участками внутри. Рекомендуется для более жирного мяса, например, корейки или карбонада.
	Well		Серо-коричневый цвет, твердый на ощупь. Рекомендуется для мяса насыщенного цвета с сохранением остаточной влаги, но без пережаривания.
Птица	Rare	1. Просушите мясо в бумажном полотенце при 3-5°C 2. Добавьте приправы, смажьте растопленным сливочным или оливковым маслом	Розоватый цвет с белыми участками снаружи, сочный и нежный. Идеальная степень для грудки без кожи
	Medium		Цвет в основном коричневый, с розоватыми участками внутри. Рекомендуется для мяса с кожей, например, голени без кости.
	Well		Серо-коричневый цвет, твердый на ощупь. Рекомендуется для мяса на кости с сохранением влаги, но без пережаривания. Для куриных крылышек или голени на кости.
Рыба	Rare	1. Просушите мясо в бумажном полотенце при 3-5°C 2. Добавьте приправы, смажьте растопленным сливочным или оливковым маслом	Поверхность хорошо пропеченная, коричневого цвета, но внутренности нежные и сочные. Подходит для любой замороженной рыбы.
	Medium		Поверхность хорошо пропеченная, коричневого цвета, с меньшим содержанием сока внутри.
	Well		Хорошо подрумяненная, полностью готовая, почти без влаги внутри.

## Советы по приготовлению

Программа	Степень прожарки	Подготовка	Результат
Креветки	Rare	1. Просушите мясо в бумажном полотенце при 3-5°C 2. Добавьте приправы, смажьте растопленным сливочным или оливковым маслом	Сочные и сыроватые, минимальная степень обжарки.
	Medium		Почти полностью зажаренные, с сохранением влаги, но без сыроватых мест.
	Well		Коричневые и ароматные, для тех, кто не любит недоготовленные морепродукты.
Сэндвич	Готов	Смажьте хлеб маслом для наилучшего результата.	Хорошо разогретый, ровного коричневого цвета, хорошо приготовлен изнутри, но без обгорания снаружи.
Сосиски	Rare	1. Просушите мясо в бумажном полотенце при 3-5°C 2. Добавьте приправы, смажьте растопленным сливочным или оливковым маслом	Розоватый цвет с белыми участками снаружи, сочный и нежный. Для предварительно сваренных сосисок
	Medium		Цвет в основном коричневый, с розоватыми участками внутри. Лучший выбор для сосисок к завтраку
	Well		Серо-коричневый цвет, твердый на ощупь. Рекомендуется для сырых сосисок, не прошедших термообработку при производстве.
Бургер / Бекон	Rare	Разогрейте гриль и просто положите бекон внутрь.	Слегка поджаренный, разогретый, но без подгораний. Идеально для соленого бекона
	Medium		Хорошо приготовленный, но еще слегка влажный. Лучший выбор для пропаренного бекона
	Well		Хорошо приготовленный, хрустящий. Для тех, кто любит прожаренным.

## Чистка и уход

### Снятие нагревательных пластин

Отключите электрогриль от сети и дайте ему остыть перед снятием нагревательных пластин.

Выньте пластины, нажав кнопки отсоединения. Кнопка отсоединения нижней пластины находится с правой стороны от нее. Кнопка отсоединения верхней пластины находится по центру крышки под ручкой.

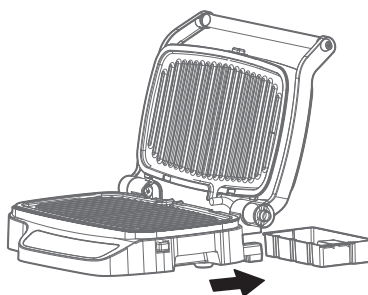
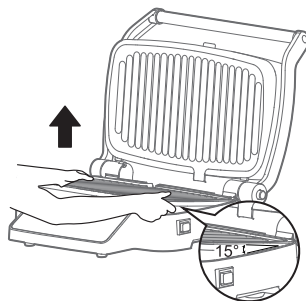
Поднимите пластину примерно на 15 градусов и осторожно снимите ее с места установки.

Нагревательные пластины можно мыть в посудомоечной машине.

### Снятие емкости для сбора масла

Снимите емкость для сбора масла, сдвинув ее к центру задней стороны.

Емкость для сбора масла можно мыть в посудомоечной машине.



Перед очисткой прибора убедитесь, что он полностью остыл и отключен от электросети.

Производите очистку прибора после каждого использования.

#### **Внимание!**

Не погружайте в воду корпус прибора и шнур электропитания.

#### **Внимание!**

Не используйте при очистке губки с абразивным жестким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с



## Чистка и уход

Не используйте при очистке губки с абразивным жестким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

В процессе приготовления жир и масло стекают через специальные желоба в панелях в емкость для сбора масла. Очищайте нагревательные панели и емкость для сбора масла после каждого использования с обеих сторон, промывая в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.

Протирайте корпус электрогриля чистой влажной тканью.

Следите за чистотой нагревательных панелей. Наличие загрязнений на контактах может привести к выходу прибора из строя. Не допускайте попадания частиц пищи или жидкости между панелями и корпусом прибора. Перед установкой в прибор дайте панелям полностью просохнуть при комнатной температуре.

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

## Устранение неисправностей

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Прибор не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что прибор подключен к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь в сервисную службу.
	Перегорел предохранитель	

## Устранение неисправностей

### Индикация ошибок на дисплее

При появлении ошибки на дисплее обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Код ошибки	Неисправность
E1	Разрыв цепи датчика температуры нижней нагревательной пластины
E2	Замыкание цепи датчика температуры нижней нагревательной пластины
E3	Разрыв цепи датчика температуры верхней нагревательной пластины
E4	Замыкание цепи датчика температуры верхней нагревательной пластины

## Технические характеристики

Модель	Номинальное напряжение	Номинальная мощность, Вт	Размеры, мм	Вес нетто, кг
MGR-4500	220-240 В~ 50/60Гц	1750-2100	387*322*157	5.8

## Правильная утилизация



Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования.



Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.



Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сертификат соответствия ЕАЭС RU C-CN.АД07.В.02473/20

Орган по сертификации: ООО "Центр сертификации "Велес"

195009, г.Санкт-Петербург, ул. Академика Лебедева, д.12, корп.2, лит.А, эт.2, комн.26

Срок действия: по 14.10.25

**Изготовитель:** Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Аплиансес Мануфэкчуринг Компани Лимитед  
19 Саньле Рoad, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай

**Импортер в РФ:** ООО "Ориент Хоусхолд Аплиансес"

Адрес: 127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1, офис 406

Информационно-справочная служба: 8(800) 777-00-88

**ru.midea.com**

Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

