

TESLA



GRILL

GR500BG

User Manual

ENG BIH/CG BG GR HR

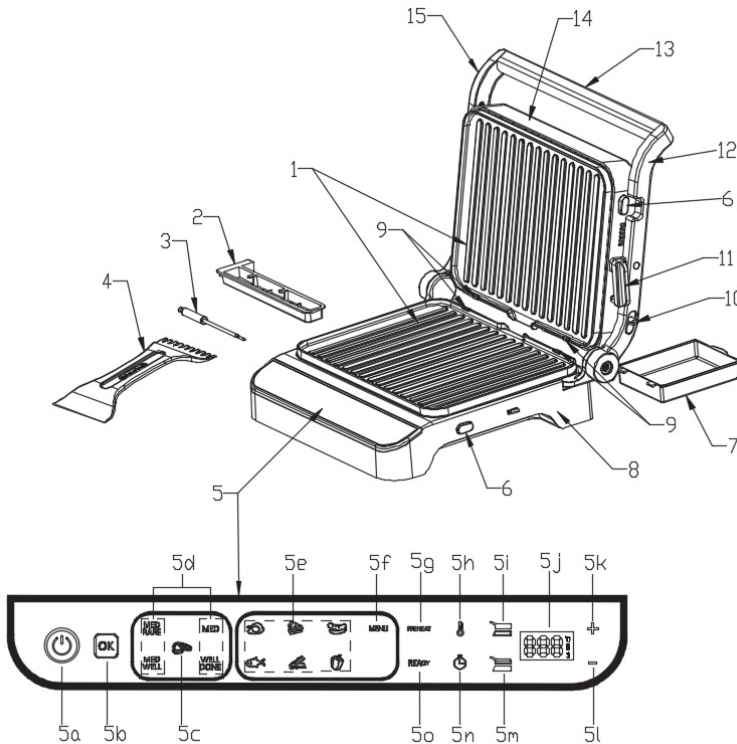
HU MK RO SLO SRB

Household Use only.
Read this instruction manual carefully before using.

SAFETY WARNING

- This product does not apply to people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (including children under the age of 8 years) unless under the supervision of an adult with full civil capacity;
- This product is a household appliance and is intended for indoor use; any outdoor use, etc. is prohibited;
- To prevent electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids and do not operate this appliance with wet hands;
- Must not be used when the power cord or appliance is faulty or damaged in any way and the appliance must be returned to the nearest authorized service agency for inspection or repair;
- When using the appliance or when the appliance is switched on, prevent children from touching it to avoid personal injury from electric shock or burns;
- Accessories not supplied by the company shall not be used in this appliance to avoid unnecessary personal injury, electric shock or fire;
- Do not disassemble, repair or modify this appliance without authorization;
- Do not use this product if the packaging or product is found to be damaged before use; return it to your retailer or dealer for disposal;
- Check the label on the bottom of the appliance carefully before using the appliance to ensure that the voltage of the appliance matches the voltage of your home;
- This product is not a removable appliance and should be placed on a level, stable worktop when in use;
- Do not place this appliance on or near flammable materials, such as tablecloths or curtains. Pay attention to the surroundings in which it is used and do not allow explosive materials to come near;
- Do not place this appliance near hot gas or cookers, or in a working oven;
- Do not use the product under electrical cabinets or closets as this may cause a fire;
- Do not place the product against a wall, or stack it on top of other products, or near flammable objects such as curtains, and should leave at least 10cm of space at the back and sides and at least 10cm above the product, and should not place other products on top of the product;
- Do not use this product for any other purpose than that specified in this manual and the appliance manufacturer does not recommend to use accessories other than this product which may cause injury;
- Do not use this product for an unintended use;
- Do not leave the product in operation unattended;
- Do not place any of the following materials on hot baking trays or other hot areas: such as flammable paper, cardboard, clothing and plastic;
- When using the product, be aware of the high temperature surfaces in and around the baking tray and avoid burns from bare fingers touching it;
- When using this product, wet body parts, do not touch electrically charged parts such as the power cord, control panel, etc;
- When using this product, do not allow the power cord to hang over the edge of the table or counter, touch sharp items and high temperature surfaces etc. to avoid electrical accidents;
- Do not connect this product to an external timer switch or to a separate remote control system as this may lead to dangerous situations;
- After using the product, unplug it promptly when work is completed;
- Clean the product as necessary after use and store it in a dry, ventilated environment, out of the sun;
- This appliance is intended to be used in household only and is not available for commercial use.

DESCRIPTION OF THE COMPONENTS AND THEIR FUNCTION

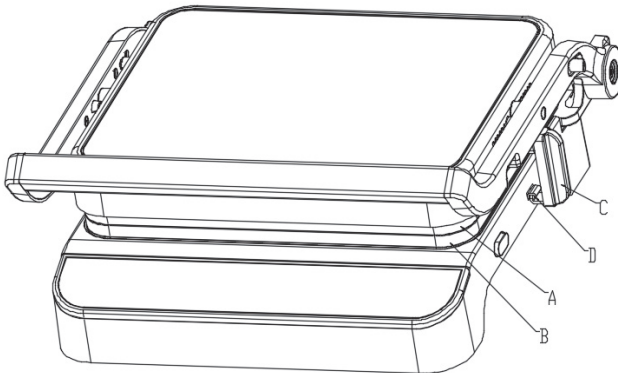


1. Grill plate - easy to disassemble and assemble; the upper and lower plates can be assembled interchangeably; the surface is non-stick coating and easy to clean (can be washed in the dishwasher).
2. Food probe box - Store food probe;
3. Food temperature probe - Under the three functions of the steak, detect the internal temperature of the steak, so as to accurately control the doneness of the steak;
4. Spatula - help clean the baking sheet after cooking (Note: plastic material, not for high temperature baking sheet);
5. Control panel - the user operates the product by touching the buttons, and displays the selected program, temperature of the grill plate, heating time and other related information at the same time.
 - a. On/off button - power on and off button, connected to the power supply, the indicator light flashes.
 - b. Ok button - Confirm the selected function/temperature/time.
 - c. Steak button - Select menu with different steak doneness.
 - d. Steak doneness display - display med rare, med, med well and well done.
 - e. Indicator light for menu
 - f. Preset programs selection - Select chicken/sandwich/sausage/fish etc.
 - g. Preheating indicator light - show that the unit is preheating.
 - h. Temperature set button
 - i. The upper plate indicator light - the temperature of the upper plate is being set or the upper plate is being heated.
 - j. The temperature and heating time display for upper and lower plates.
 - k. Plus button - Increase temperature/time.
 - l. Minus button - Decrease temperature/time.

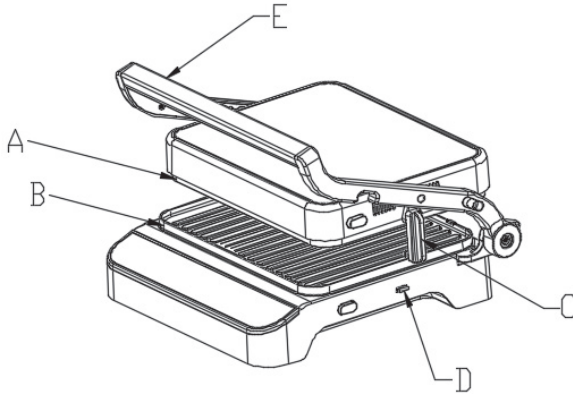
- m. The lower plate indicator light - the temperature of the upper plate is being set or the upper plate is being heated.
 - n. Working time set button.
 - o. Ready - preheating is finished and food can be placed in the grill plate.
6. Release button - press the button and the grill plate pops out of the grill.
 7. Oil drip box - collects the grease and removes the grease on the grill plate for cleaning (can be used for dishwasher cleaning). It is better to put a small amount of water inside when using it for easy clean.
 8. The lower housing
 9. Fixed bracket - fix the upper and lower plates
 10. Pull button - Pull upward to open the upper grill plate at 180 degrees.
 11. Lock button
 12. Right holder
 13. Big handle
 14. The upper housing
 15. Left holder

THREE STATES AND ADJUSTMENT GUIDE OF GRILL PLATE

1. Combined mode between upper and lower plates

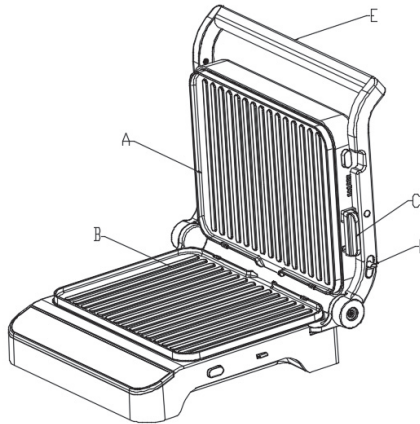


- Combined state 1: Rotate the lock button (C) to lock the hook (D) as shown in the picture, then the upper and lower grill plates are locked and cannot be opened, convenient for users to store and move.
- Combined state 2: Release the lock button (C) and gently lift the handle (E). Then let the upper grill plate (A) and the lower grill plate (B) change from closed to a suspended state, and place the food on the lower grill plate. Let the upper grill plate fit the food naturally, then loosen the handle and use the thickness of the food to maintain the height of the upper and lower grill plates when closed (as shown in the figure below).



2. Stand up mode for the upper plate

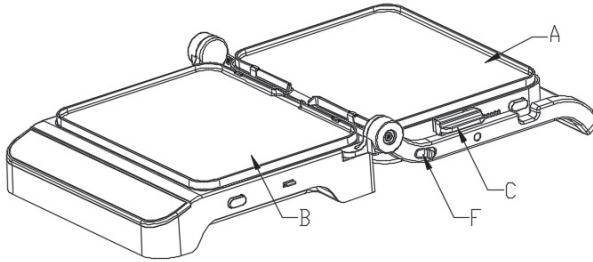
- Unlock the lock button (C), hold the handle (E)
- Open the upper grill plate (A) to an angle of approximately 105 degrees with the lower grill plate, as shown in the figure below:



- When the upper and lower grill plates are opened at 105 degrees, the lower grill plate (B) can be replaced with a flat plate (if available), which can be used to make pancakes, eggs and other ingredients.
- When the upper and lower grill plates are opened at 105 degrees, it is recommended that the user does not use the upper grill plate (the temperature of the upper grill plate is not set).
- When the upper and lower grill plates are opened at 105 degrees, and the user needs to open it to 180 degrees, he or she needs to pull the button (F) on the right handle. Do not push it forcefully to avoid damaging the machine.

3. Open the upper and lower grill plates at 180 degrees

Unlock the lock button (C), pull the button (F) on the right handle, hold the handle and make the upper grill plate flat (A) so that it is separated from the lower grill plate (B) at an angle of 180 degrees, as shown in the figure below:

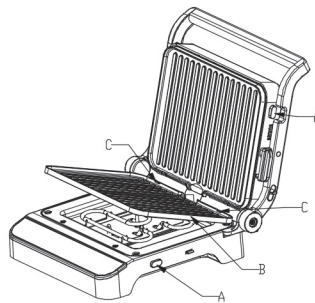


- When the upper and lower grill plates are opened at 180 degrees, a large number of ingredients such as steaks, pork chops, chicken, pancakes, and eggs can be grilled on the both plates.
- When the upper and lower grill plates are opened at 180 degrees, the both plates can be adjusted with different temperatures according to different ingredients.

INSTRUCTIONS FOR DISASSEMBLING AND ASSEMBLING THE PLATES

1. Disassembling the plate

Place the upper and lower grill plates opened at 105 (or 180) degrees. Press the release button (A) and the grill plate (B) will automatically pop up. Then the grill plate can be directly taken out from the fixed bracket C, as shown in the figure below.



- When the release button (A) is pressed under the condition that the upper grill plate is in an upright position, please hold the grill plate with your hands to prevent it from falling.
- The grill plate is hot after the baking work is just finished. Please do not press the release button (A) to avoid burns;
- The best way is to open the upper and lower grill plates at 180 degrees and take them out.

2. Assemble the plate

Place the upper and lower grill plates opened at 105 (or 180) degrees. Insert the notches on both ends of the plate B into the fixing bracket C, then press the plate B on the reflective plate. With a click, the plate is assembled.

CAUTION!

- The plate is a necessary appliance for this product. The plate must be installed before the product is turned on.
- Please do not disassemble the grill plates while the unit is working.
- When assembling and disassembling the grill plates, please wear gloves.

FIRST TIME USER GUIDE

Before the first use of the product:

1. Remove all the packaging materials from the product.
2. Check all parts before discarding the packaging material to avoid missing parts and causing distress.
3. Before using the product, clean the upper and lower plates and the oil drip box with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge, and wait until the plates are dry before assembling;
4. Place the oil container on the bottom of the grill.

NOTE

It is normal for the product to have a slight smell or smoke for a short period of time when first used.

TEMPERATURE PROBE

Using food temperature probe, you can detect the internal temperature of food; In order to produce a better temperature and better doneness of the steak; When you need to use the food probe, simply pull out the probe box from the left side of the grill, then remove the food probe, insert the terminal into the input port on the left side of the bottom shell, and make sure it is inserted in place.

Food probe only for steak function.

The menu reference temperature when using the food probe is as follows:

Name	Preheating temperature °C	Cooking °C	Cooking time/ seconds	Thermoprobe temperature °C
Med rare	220 °C	210 °C-230 °C	300 S	54
Med	220 °C	210 °C-230 °C	360 S	60
Med well	220 °C	210 °C-230 °C	420 S	65
Well done	220 °C	210 °C-230 °C	480 S	73

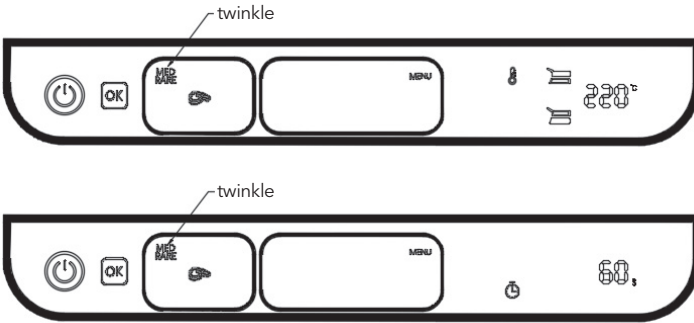
- Temperature probe is an optional accessory, some models are not equipped;
- When the temperature probe is used, the temperature of the plates and the temperature of the probe are displayed alternately.

OPERATING INSTRUCTIONS

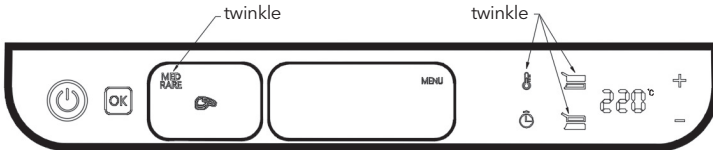
1. Put the power plug into a suitable household socket, then the buzzer will emit a short beep. All lights will light up for 1 second and then go out, and the on/off light will flash.
2. Touch the on/off button and the panel displays as follows: on/off, ok, steak, menu, temperature and time will be displayed on the control panel.



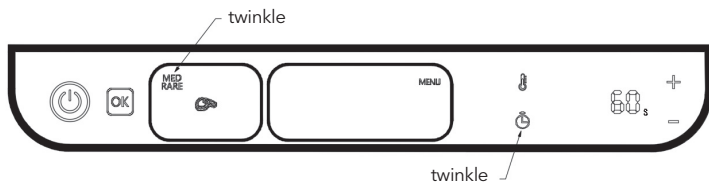
3. Touch the steak button to select the doneness of the steak. The selection order is MED RARE (medium rare) → MED (medium rare) → MED WELL (medium rare) → WELL DONE → MED RARE (medium rare). The steak indicator light goes out after selection, the indicator light of corresponding steak doneness flashes, the temperature and time light up in cycle (lights up for 3 seconds each time): when the temperature lights up, the lights of upper and lower plates light up, the temperature of corresponding plate will be displayed; when the time light is on, the indicator lights of upper and lower plate go out, and the heating time will be displayed. The control panel displays in the figure below.



4. Touch the temperature button in step 3. The indicator lights of temperature and the upper and lower grill plates flash, the time light lights up, and the plus and minus light up. At this time, the temperature of the grill plates can be set by the plus and minus buttons (the upper and lower grill plates are set simultaneously, taking MED RARE as an example, the default plate temperature is 220°C. Press the plus button to increase the plate temperature to 230°C, and press the minus button to decrease the plate temperature to 210°C.). The control panel displays in the figure below.



5. Touch the time button in the state of step 4, the time button will flash. The temperature, the plus and minus buttons will light up. Then the working time can be set by the plus and minus buttons (taking MED RARE as an example, the default working time is 300s. Press the plus or minus button each time, the working time can add or subtract 10s. The time setting range is 60-600s. Press and hold the plus or minus button to realize the quick addition/subtraction function.) The control panel displays in the figure below



6. When the temperature and time setting are completed or there is no need to preset temperature and time, touch the OK button and the unit enters the preheating program. The indicator lights of steak doneness, preheat, temperature and upper and lower plates are always on, and the temperature of the grill plates is displayed (note: the heating time is not displayed during preheating). The control panel displays as follows.

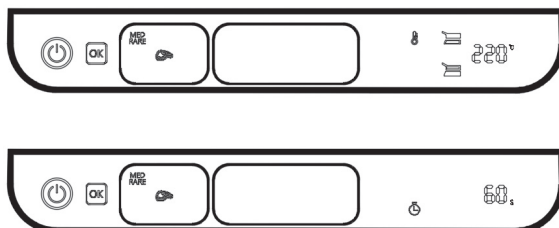


7. After preheating is finished, the indicator light of PREHEAT goes out and READY lights up, and the buzzer sounds. At this time, the grill plates can be opened and put food in. The control panel displays as follows.

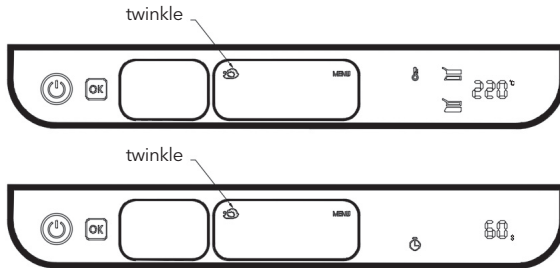


NOTE The heating time is not displayed at this time.

8. After place the food, combine the grill plates and press the OK button. The product will start cooking the ingredients. At this time, the preheating is completed and the indicator light will go out. And the temperature of grill plates and cooking time countdown are displayed in a cycle(each displays 3 seconds). The specific display is as follows.



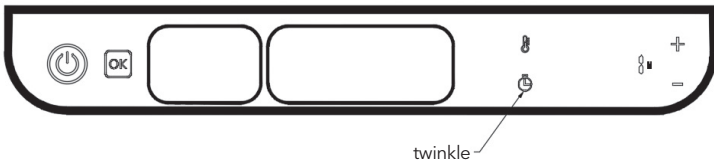
9. After reaching the preset time of heating, the product completes heating and the panel jumps back to the interface of step 2.
10. In the state of step 2, touch the menu button to select different automatic menus. The selection order of the menu is chicken → sandwich → sausage → fish → bacon → vegetables. The indicator light of the selected menu flashes, and the corresponding grill plate's temperature and cooking time are displayed in a cycle as the step 3. The control panel displays as follows:



11. The temperature and time setting of the automatic menu are the same as that of the steak function. Please refer to steps 4-5;
12. The preheating and cooking operation of the automatic menu are the same as the steak function. Please refer to steps 6-8;
13. When the user needs to DIY the product, the temperature and time button can be touched in step 2. By touching the temperature button, the temperature of the upper plate, the lower plate, or the temperature of both plates can be set at the same time. Then the indicator lights of steak and the menu buttons are off and the time button is on, and the indicator light of temperature and the selected grill plate flashes. "----" is displayed and the lights of plus and minus are on. The control panel displays as follows:



The temperature of the grill plate can be set by the plus and minus buttons. The setting range is from 80°C to 230°C. The temperature increases or decreases by 10°C each time by pressing the plus or minus button. Press and hold the plus or minus button to quickly increase or decrease. After finish the temperature setting of a single grill plate, touch the temperature button to switch to the temperature setting of another grill plate. Press the time button after finish the temperature setting of the grill plates, the product will switch to time setting. The control panel displays as follows:



The time can be set by the plus and minus buttons. The time setting range is from 1min to 60min. The time will increase or decrease by 1 minute each time by pressing the plus or minus button. Press and hold the plus or minus button to quickly increase or decrease. Press the OK button after finish the time setting, the product will start heating. When the unit is heating, the temperature of the grill plates and cooking time countdown are displayed in a cycle (each displays 3 seconds), as follows:

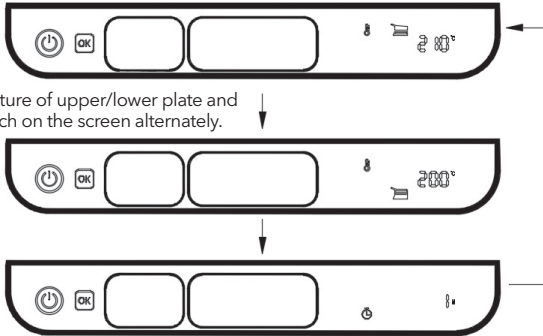
When the temperature of the upper and lower plates are the same:



Cooking temperature and cooking time switch on the screen alternately (each displaying 3 seconds)



When the temperature of the upper and lower plates are different:



Cooking temperature of upper/lower plate and cooking time switch on the screen alternately.

Preset programs

Program	Default heating temperature	Heating temperature range	Default heating time	Probe default temperature
Med rare	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Med	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Med well	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Well done	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Bacon	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Chicken	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Fish	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Vegetable	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Sausage	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Sandwich	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Common problems and maintenance

Number	Common questions	The cause of the problem	Handling method
01	The multi-function press grill does not work	The power cord is not plugged in to the power outlet	Insert the power cord into the power outlet
01	Smoke between the two grill plates	After the last use, there are residual left	After each use, clean the upper and lower grill plates and oil drip box to remove the residue
03	Food is grilled for too long (burnt) or uncooked	After switching on, the temperature is not adjusted according to the food to be grilled; the temperature level of the machine is adjustable	According to the food, adjust the corresponding temperature, and adjust the temperature to the highest level
04	Burred when when baking bread	Different baking times for cold and hot machines, longer baking times for cold machines	In the hot machine state, shorten the time of baking bread
05	After working for a period of time, the machine is suddenly shut down, and accompanied by a "beep" sound	The maximum working time of this product timer is 60 minutes; automatic shutdown after the time limit	Turn on again
06	The food is unevenly fried	<ol style="list-style-type: none"> 1. Different sizes of food 2. Different varieties of food 3. When the grill is opened at 95° & 180°, the food is not turned over during frying 	<ol style="list-style-type: none"> 1. The food is the same size 2. The same type of food 3. Turning the food over during the frying process
07	Roast the steak, scorched on the surface	Time is too long	The time set by the reference menu
08	Display E1	NTC failure on the upper plate	Turn off the machine and return it to the service department for repair.
09	Display E2	NTC failure on the lower plate	Turn off the machine and return it to the service department for repair.
10	Display E3	Temperature probe abnormal, interface returned to the initial state(A temperature probe has been connected, but has not been properly inserted into the food; No change or slight change in temperature within 5 minutes shows this code.)	Make sure the temperature probe is properly connected and properly inserted into the food.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING!

- Before cleaning, the power cord must be unplugged; leave the appliance and grill plates to cool completely to avoid burns.
- Do not immerse the power cord, plug or the entire appliance in water or other liquids.
- When cleaning, do not use metal cleaners such as cleaning balls and cleaning cloths.
- Do not use metal spatulas and scrapers to clean the grill tray when cleaning.
Clean the internal and external surfaces with a damp cloth or sponge after each use; the interior is electrically charged and must not be immersed in water.
The grill plates can be cleaned by immersing it in water or in the dishwasher.
When cleaning, add an appropriate amount of alkaline cleaning solution.
Once all parts have been cleaned, they need to be dried with a clean cloth to prevent oxidation and rusting.
Finally, follow the correct steps to put the grill plates into the body for the next use.

PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Model No. GR500BG
Rating: 220-240V, 50/60Hz
Power for upper plate: 1000W
Power for lower plate: 1000W
Grill plate size: 300*230mm
Product size:368*332*164mm
Carton box size:415*375*227mm
Net weight:5.4kgs

Correct Disposal of this product:

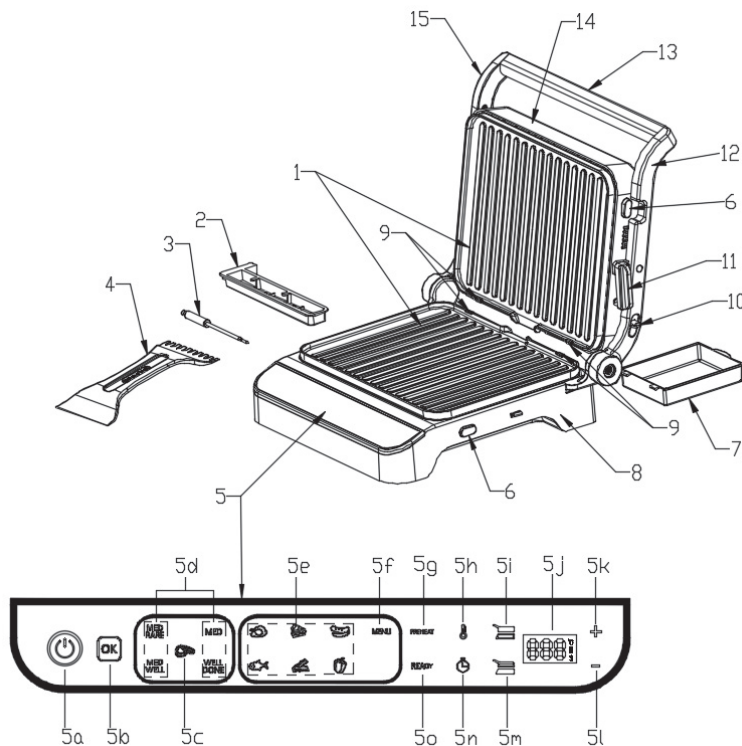


This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BEZBJEDNOSNO UPOZORENJE

- U potpunosti pročitajte ovaj korisnički priručnik prije korištenja proizvoda;
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja (uključujući djecu mlađu od 8 godina) osim ako su pod nadzorom odrasle osobe sa punom građanskom sposobnošću;
- Ovaj proizvod je kućni aparat i namijenjen je za unutrašnju upotrebu; zabranjena je svaka upotreba na otvorenom, itd.;
- Da biste spriječili strujni udar, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili druge tekućine i nemojte rukovati ovim uređajem mokrim rukama;
- Ne smije se koristiti kada je kabel za napajanje ili uređaj neispravan ili oštećen na bilo koji način i uređaj se mora vratiti u najbliži ovlaštenu servis na pregled ili popravku;
- Kada koristite uređaj ili kada je uređaj uključen, spriječite djecu da ga dodiruju kako biste izbjegli tjelesne ozljede od strujnog udara ili opekotina;
- Dodatna oprema koju nije isporučila kompanija ne smije se koristiti u ovom uređaju kako bi se izbjegle nepotrebne ozljede, strujni udar ili požar;
- Nemojte rastavljati, popravljati ili modificirati ovaj uređaj bez ovlaštenja;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod ako se utvrdi da je pakovanje ili proizvod oštećen prije upotrebe; vratite ga svom prodavcu ili prodavcu na odlaganje;
- Pažljivo provjerite naljepnicu na dnu uređaja prije korištenja uređaja kako biste bili sigurni da napon uređaja odgovara naponu vašeg doma;
- Ovaj proizvod nije uređaj koji se može ukloniti i treba ga postaviti na ravnu, stabilnu radnu površinu kada se koristi;
- Ne postavljajte ovaj uređaj na ili blizu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci ili zavjese. Obratite pažnju na okruženje u kojem se koristi i ne dozvolite da se eksplozivni materijali približe;
- Ne postavljajte ovaj uređaj blizu vrućeg plina ili peći, ili u rerni koja radi;
- Ne koristite proizvod ispod električnih ormara ili ormara jer to može izazvati požar;
- Nemojte stavljati proizvod uza zid, niti ga slagati na druge proizvode, niti blizu zapaljivih predmeta kao što su zavjese, a trebali biste ostaviti najmanje 10 cm prostora na stražnjoj i bočnim stranama i najmanje 10 cm iznad proizvoda, i ne biste trebali stavljati druge proizvode na proizvod;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod za bilo koju drugu svrhu osim one koja je navedena u ovom priručniku i proizvođač uređaja ne preporučuje korištenje dodatne opreme osim ovog proizvoda koja može uzrokovati ozljede;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod u nenamenske svrhe;
- Ne ostavljajte proizvod da radi bez nadzora;
- Ne stavljajte nijedan od sljedećih materijala na vruće tiganje ili druga vruća područja: kao što su zapaljivi papir, karton, odjeća i plastika;
- Kada koristite proizvod, vodite računa o visokotemperaturnim površinama unutar i oko pleha za pečenje i izbjegavajte opekotine od dodirivanja golim prstima;
- Kada koristite ovaj proizvod, mokri delove tela, ne dodirujte delove koji su naelektrisani kao što su kabl za napajanje, kontrolna tabla itd.;
- Kada koristite ovaj proizvod, nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili pulta, da dodiruje oštre predmete i površine na visokoj temperaturi itd. kako bi se izbjegle električne nesreće;
- Nemojte povezivati ovaj proizvod na vanjski tajmer ili poseban sistem daljinskog upravljanja jer to može dovesti do opasnih situacija;
- Nakon upotrebe proizvoda, odmah ga isključite iz struje kada se rad završi;
- Očistite proizvod po potrebi nakon upotrebe i čuvajte ga u suvom, provetrenom okruženju, zaštićenom od sunca;
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu i nije dostupan za komercijalnu upotrebu..

OPIS KOMPONENTI I NJIHOVE FUNKCIJE

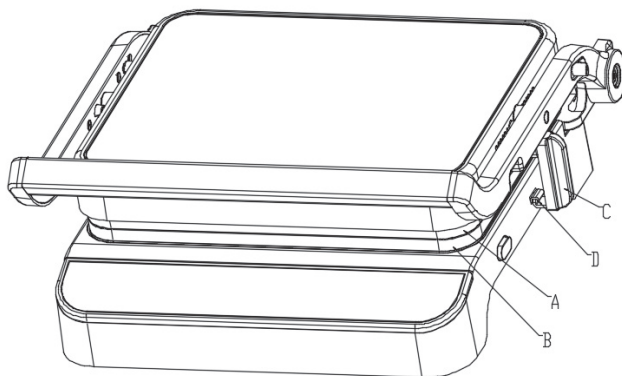


1. Grill ploča - lako se rastavlja i sastavlja; gornja i donja ploča mogu se sastaviti naizmjenično; površina je premaz protiv prijanjanja i laka za čišćenje (može se prati u mašini za suđe).
2. Kutija sa cijevi za hranjenje - Čuvajte cijev za hranjenje;
3. Sonda za temperaturu hrane - U okviru tri funkcije odreska, detektujete unutrašnju temperaturu odreska, kako biste precizno kontrolisali pečenost odreska;
4. Lopatica - pomaže pri čišćenju tepsije nakon pečenja (Napomena: plastični materijal, nije za tepsiju na visokim temperaturama);
5. Kontrolna tabla - korisnik kontrolise proizvod dodirom na dugmad, a istovremeno prikazuje odabrani program, temperaturu gril ploče, vrijeme zagrijavanja i druge povezane informacije.
 - a. Dugme za uključivanje/isključivanje - dugme za uključivanje i isključivanje, priključeno na napajanje, indikatorna lampica treperi.
 - b. Dugme Ok - potvrdite odabranu funkciju/temperaturu/vrijeme.
 - c. Dugme za odreske - Odaberite meni s različitim pečenošću odreska.
 - d. Prikaz pripremljenosti odreska - prikaz med rare, med, med well and well done.
 - e. Svetlo indikatora menija
 - f. Odabir unaprijed postavljenih programa - Odaberite piletinu/sendvič/kobasicu/ribu itd.
 - g. Gospodin. Indikatorna lampica predgrijavanja - označava da se jedinica predgrijava.
 - h. Dugme za podešavanje temperature
 - i. Indikator gornje ploče - temperatura gornje ploče se podešava ili se gornja ploča zagrijava.

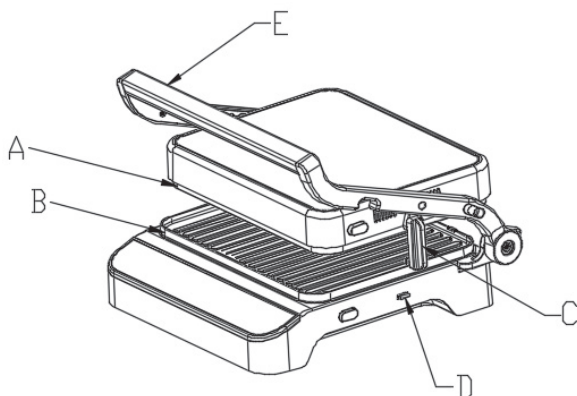
- j. Prikaz temperature i vremena zagrevanja za gornje i donje ploče.
- k. Dugme plus - Povećajte temperaturu/vrijeme.
- l. Dugme minus - Smanjenje temperature/vremena.
- m. Indikator donje ploče - temperatura gornje ploče se podešava ili se gornja ploča zagrijava.
- n. Dugme za podešavanje radnog vremena.
- o. Spremno - predgrijavanje je završeno i hranu možete staviti na ploču za roštilj.
- 6. Dugme za otpuštanje - pritisnite dugme i ploča za roštilj iskoči iz roštilja.
- 7. Kutija za kapanje ulja - sakuplja masnoću i uklanja masnoću sa ploče roštilja radi čišćenja (može se koristiti u mašini za pranje sudova). Bolje je staviti malu količinu vode unutra kada ga koristite radi lakšeg čišćenja.
- 8. Mala slova
- 9. Fiksni nosač - pričvrstite gornju i donju ploču
- 10. Dugme za povlačenje - Povucite prema gore da otvorite gornju ploču roštilja za 180 stepeni.
- 11. Dugme za zaključavanje
- 12. Nosilac prava
- 13. Velika ručka
- 14. Gornje kućište
- 15. Lijevi držač

TRI STANJA I VODIČ ZA PODEŠAVANJE GRIL PLOČE

1. Kombinovani režim između gornje i donje ploče

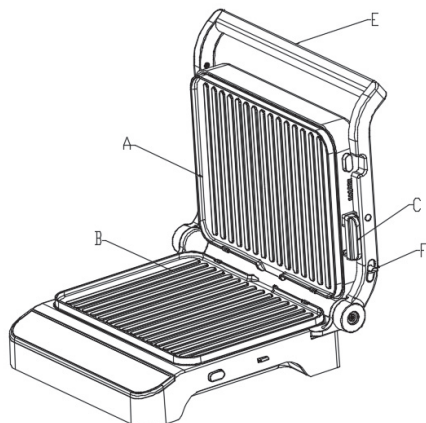


- Kombinovano stanje 1: Okrenite dugme za zaključavanje (C) da zaključate kuku (D) kao što je prikazano na slici, tada su gornja i donja ploča za roštilj zaključane i ne mogu se otvoriti, što je zgodno za korisnike za skladištenje i pomeranje.
- Kombinirano stanje 2: Otpustite dugme za zaključavanje (C) i lagano podignite ručku (E). Zatim pustite gornju ploču za roštilj (A) i donju ploču za roštilj (B) da pređu iz zatvorenog u suspendovano stanje i stavite hranu na donju ploču za roštilj.
- Pustite da gornja ploča za roštilj prirodno pristaje hrani, a zatim olabavite ručku i koristite debljinu hrane kako biste održali visinu gornje i donje ploče za roštilj kada su zatvorene (kao što je prikazano na slici ispod).



2. Stand up režim za gornju ploču

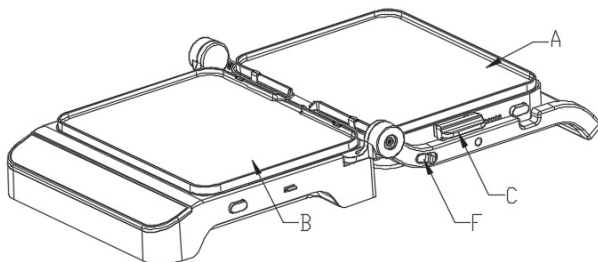
- Otključajte dugme za zaključavanje (C), držite ručicu (E)
- otvorite gornju rešetku (A) pod uglom od približno 105 stepeni sa donjom pločom za roštilj, kao što je prikazano na slici ispod:



- Kada se gornja i donja gril ploča otvore na 105 stepeni, donja ploča za roštilj (B) se može zameniti ravnom pločom (ako je dostupna), koja se može koristiti za pravljenje palačinki, jaja i drugih sastojaka.
- Kada su gornja i donja ploča za roštilj otvorene na 105 stepeni, preporučuje se da korisnik ne koristi gornju gril ploču (temperatura gornje roštilj ploče nije podešena).
- Kada se gornja i donja roštilj ploča otvore na 180 stepeni, a korisnik treba da je otvori za 180 stepeni, potrebno je da povuče dugme (F) na desnoj ručki. Ne pritiskajte ga na silu da ne biste oštetili mašinu.

3. Otvorite gornju i donju gril ploču za 180 stepeni

Otključajte dugme za zaključavanje (C), povucite dugme (F) na desnoj ručki, držite ručku i postavite gornju ploču za roštilj ravno (A) tako da je odvojena od donje ploče za roštilj (B) pod uglom od 180 stepeni, kao što je prikazano na slici ispod:

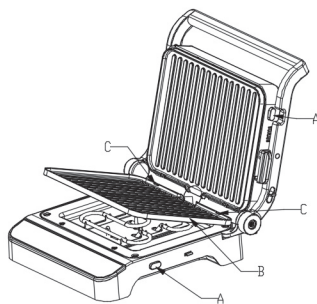


- Kada se gornja i donja gril ploča otvore na 180 stepeni, veliki broj sastojaka kao što su odresci, svinjski kotleti, piletina, palačinke, jaja može da se peče na obe ploče.
- Kada se gornja i donja ploča za roštilj otvore na 180 stepeni, obe ploče se mogu podesiti sa različitim temperaturama prema različitim sastojcima.

UPUTSTVO ZA RASTAVLJANJE I SKLAPANJE PLOČA

1. Rastavljanje ploče

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Pritisnite dugme za otpuštanje (A) i ploča za roštilj (B) će automatski iskočiti. Tada se ploča za roštilj može direktno izvaditi iz fiksnog nosača C, kao što je prikazano na slici ispod.



- Kada je dugme za otpuštanje (A) pritisnuto pod uslovom da je gornja ploča za roštilj u uspravnom položaju, držite je rukama kako biste sprečili da padne.
- Ploča za roštilj je vruća nakon što je pečenje upravo završeno. Nemojte pritiskati dugme za otpuštanje (A) da biste izbegli opekotine;
- Najbolji način je da otvorite gornju i donju gril ploču na 180 stepeni i izvadite ih.

2. Sastavite ploču

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Umetnite zarez na oba kraja ploče B u držač za pričvršćivanje C, a zatim pritisnite ploču B na reflektujuću ploču. Uz klik, ploča se sklapa.

UPOZORENJA:

- Ploča je neophodan aparat za ovaj proizvod. Ploča se mora postaviti pre nego što se proizvod uključi.
- Nemojte rastavljati ploče za roštilj dok jedinica radi.
- Prilikom sastavljanja i rastavljanja ploča za roštilj, nosite rukavice.

PRVI PUT UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe proizvoda:

1. Uklonite sav materijal za pakovanje sa proizvoda.
2. Proverite sve dijelove prije nego odbacite materijal za pakovanje kako biste izbjegli da dijelovi nedostaju i da izazovu probleme.
3. Prije upotrebe proizvoda, očistite gornju i donju ploču i kutiju za kapanje ulja toplom vodom, tekućinom za pranje posuda i neabrazivnom spužvom i pričekajte da se ploče osuše prije sklapanja;
4. Postavite posudu za ulje na dno roštilja.

BILJEŠKA:

Normalno je da proizvod ima blagi miris ili dim u kratkom vremenskom periodu kada se prvi put upotrebi.

SONDA

Koristeći sondu za temperaturu hrane, možete otkriti unutrašnju temperaturu hrane; Za bolju temperaturu i bolju pečenost odreska; Kada trebate koristiti sondu za hranu, jednostavno izvucite kutiju sonde s lijeve strane roštilja, zatim uklonite sondu za hranu, umetnite terminal u ulazni priključak na lijevoj strani donje školjke i provjerite je li umetnuta na svoje mesto.

Sonda za hranu samo za funkciju odreska.

Referentna temperatura menija kada koristite sondu za hranu je sljedeća:

Ime	Zagrevanje °C	Kuvanje °C	Vreme kuvanja/sekunde	Temperature termosonde °C
SREDNJE PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
SREDNJE	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
SREDNJE DOBRO	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

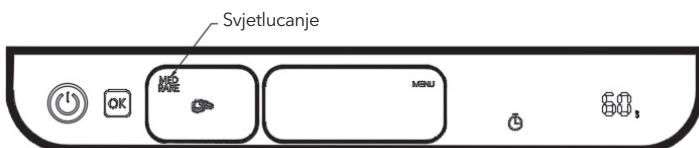
- Sonda za temperaturu je opcioni dodatak, neki modeli nisu opremljeni;
- Kada se koristi temperaturna sonda, naizmenično se prikazuju temperatura ploča i temperatura sonde.

UPUTSTVO

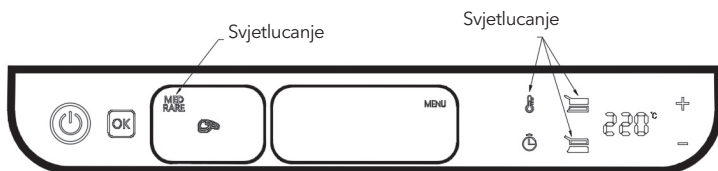
1. Stavite utikač u odgovarajuću kućnu utičnicu, a zatim će zujalica emitovati kratak zvučni signal. Sva svjetla će se upaliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, a lampica za uključivanje/isključivanje će treptati.
2. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje i panel će se prikazati na sledeći način: uključeno/isključeno, ok, bifelek, meni, temperatura i vreme biće prikazani na kontrolnoj tabli.



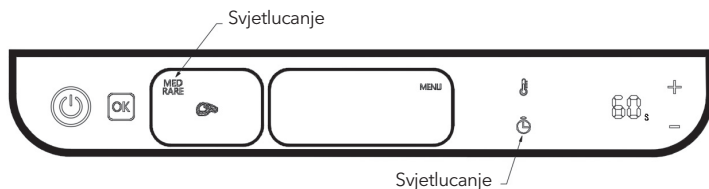
3. Dodirnite dugme za odrezak da odaberete stepen pečenja odreska. Redosled odabira je MED RARE (srednje retko) → MED (srednje retko) → MED VELL (srednje retko) → WELL DONE → MED RARE (srednje retko). Indikatorska lampica odreska se gasi nakon odabira, indikatorska lampica odgovarajuće pečenosti odreska treperi, temperatura i vrijeme svijetle u ciklusu (svijetli svaki put 3 sekunde): kada se upali temperatura, svjetla gornje i donje ploče svijetle, bit će prikazana temperatura odgovarajuće ploče; kada je lampica za vrijeme uključena, indikatorska svjetla gornje i donje ploče se gase, a vrijeme grijanja će biti prikazano. Kontrolna tabla je prikazana na slici ispod.



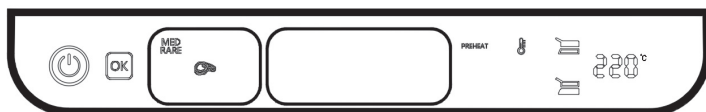
4. Dodirnite dugme za temperaturu u koraku 3. Indikator temperature i gornja i donja ploča roštilja trepere, lampica vremena je uključena, a lampice plus i minus su uključene. U ovom trenutku, temperatura gril ploče se može podesiti pomoću tipki plus i minus (gornja i donja ploča za roštilj se postavljaju istovremeno, uzimajući za primjer MED RARE, zadana temperatura ploče je 220°C. Pritisnite dugme plus da povećate temperaturu ploče na 230°C i pritisnite dugme minus da smanjite temperaturu ploče na 210°C.). Kontrolna tabla je prikazana na slici ispod.



5. Dodirnite dugme za vreme u stanju koraka 4, dugme za vreme će treptati. Dugmad za temperaturu, plus i minus će zasvijetliti. Tada se radno vrijeme može podesiti pomoću dugmadi plus i minus (uzimajući MED RARE kao primjer, zadano radno vrijeme je 300s. Svaki put kada pritisnete dugme plus ili minus, radno vrijeme se može dodati ili oduzeti za 10s. Vrijeme opseg podešavanja je 60-600s Pritisnite i držite dugme plus ili minus da biste ostvarili funkciju brzog sabiranja/oduzimanja.) Kontrolna tabla je prikazana na slici ispod.



6. Kada je podešavanje temperature i vremena završeno ili nema potrebe za podešavanjem temperature i vremena unaprijed, dodirnite dugme OK i jedinica ulazi u program predgrijavanja. Indikatorske lampice pečenosti odreska, predgrijavanja, temperature i gornje i donje ploče su uvijek uključene, a prikazuje se temperatura roštilj ploča (napomena: vrijeme zagrijavanja se ne prikazuje tokom predgrijavanja). Kontrolna tabla je prikazana na sledeći način.



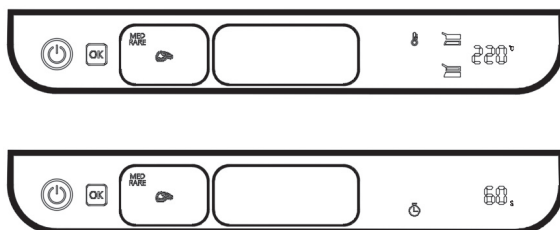
7. Nakon što je prethodno zagrevanje završeno, indikatorna lampica PREHEAT se gasi i READI svetli i čuje se zujalica. U ovom trenutku, ploče za roštilj se mogu otvoriti i staviti hranu. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način.



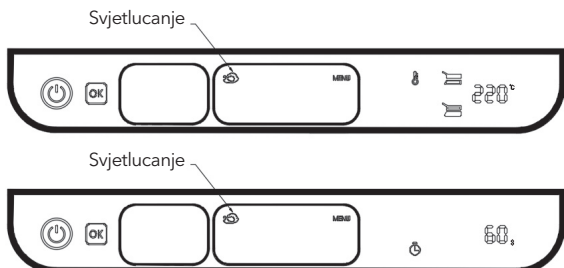
BILJEŠKA:

Vreme grejanja nije prikazano u ovom trenutku.

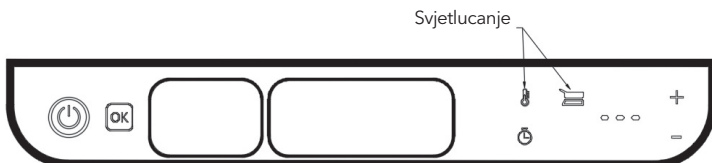
8. Nakon što stavite hranu, spojite ploče za roštilj i pritisnite dugme OK. Proizvod će početi da kuva sastojke. U ovom trenutku, predgrevanje je završeno i indikatorna lampica će se ugasiti. A temperatura ploča za roštilj i odbroavanje vremena kuvanja se prikazuju u ciklusu (svaki prikazuje 3 sekunde). Specifičan prikaz je sledeći:



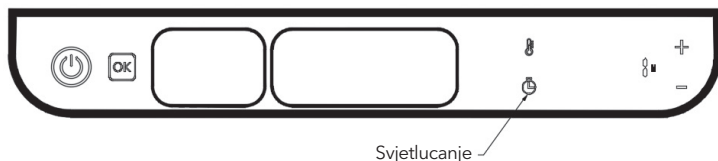
9. Nakon dostizanja unapred podešenog vremena zagrevanja, proizvod završava zagrevanje i panel se vraća na interfejs korak 2.
10. U stanju koraka 2, dodirnite dugme menija da biste izabrali različite automatske menije. Redosled izbora u meniju je piletina → sendvič → kobasica → riba → slanina → povrće. Indikatorska lampica izabranog menija treperi, a temperatura i vreme pečenja odgovarajuće gril ploče se prikazuju u ciklusu kao u koraku 3. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:



11. Podešavanje temperature i vremena u automatskom meniju je isto kao i kod funkcije odreske. Molimo pogledajte korake 4-5;
12. Funkcija prethodnog zagrevanja i kuvanja u automatskom meniju je ista kao i funkcija odreska. Molimo pogledajte korake 6-8;
13. Kada korisnik treba da uradi sam proizvod, dugme za temperaturu i vreme može da se dodirne u koraku 2. Dodirom na dugme za temperaturu, temperatura gornje ploče, donje ploče ili temperatura obe ploče može se podesiti na isto vreme. Tada su indikatorska lampica za odreske i dugmad menija isključena i dugme za vreme je uključeno, a indikatorska lampica temperature i izabrane ploče za roštilj trepću. Prikazuje se „---“ i svetla plus i minus. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:



Temperaturu ploče za roštilj možete podesiti dugmadima plus i minus. Opseg podešavanja je od 80°C do 230°C. Temperatura se povećava ili smanjuje za 10°C svaki put pritiskom na dugme plus ili minus. Pritisnite i držite dugme plus ili minus da biste brzo povećali ili smanjili. Nakon završetka podešavanja temperature jedne ploče za roštilj, dodirnite dugme za temperaturu da biste prešli na podešavanje temperature druge ploče za roštilj. Pritisnite dugme za vreme nakon što završite sa podešavanjem temperature ploča za roštilj, proizvod će se prebaciti na podešavanje vremena. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:

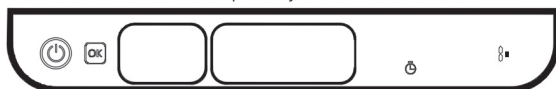


Vrijeme se može podesiti pomoću dugmadi plus i minus. Opseg podešavanja vremena je od 1 min do 60 min. Vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu svaki put kada pritisnete dugme plus ili minus. Pritisnite i držite dugme plus ili minus da brzo uvećate ili umanjite. Pritisnite dugme OK nakon završetka podešavanja vremena, proizvod će početi da se zagreva. Kada se jedinica zagreva, temperatura ploča za roštilj i odbrojavanje vremena pečenja se prikazuju u ciklusu (svaki prikazuje 3 sekunde), na sledeći način:

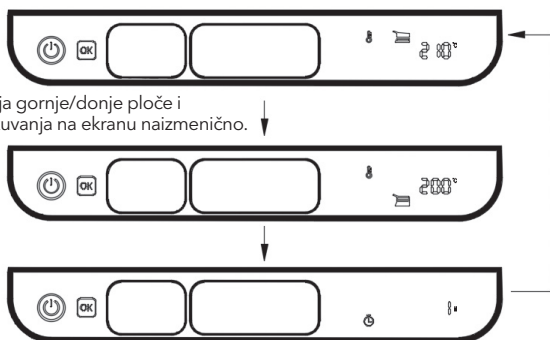
Kada su temperature gornje i donje ploče iste:



Temperatura kuvanja i vrijeme kuvanja se naizmjenično mijenjaju na ekranu (svaka prikazuje 3 sekunde)



Kada su temperature gornje i donje ploče različite:



Temperatura kuvanja gornje/donje ploče i prekidač vremena kuvanja na ekranu naizmjenično.

Unaprijed postavljeni programi

Program	Zadana temperatura grijanja	Raspon temperature grijanja	Zadano vrijeme zagrijavanja	Zadana temperatura sonde
Srednje rijetko	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Srednje	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Srednje dobro	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Well done	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Pečeno	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Slanina	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Piletina	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Riba	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Povrće	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Kobasica	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Uobičajeni problemi i održavanje

BROJ	Uobičajena pitanja	Uzrok problema	Način rešavanja
01	Višenamjenski roštilj ne radi	Kabl za napajanje nije uključen u utičnicu	Utaknite kabl za napajanje u utičnicu
02	Dim između dvije gril ploče	Ostaci ostaju nakon posljednje upotrebe	Nakon svake upotrebe, očistite gornju i donju ploču roštilja i kutiju za kapaenje ulja da biste uklonili ostatke
03	Hrana se predugo peče (sagoreva) ili nije kuvana	Nakon uključivanja, temperatura se ne podešava prema hrani koja se kuva; nivo temperature mašine je podesiv	U zavisnosti od hrane, podesite odgovarajuću temperaturu i podesite temperaturu na najviši nivo
04	Sa tamnom koricom pri pečenju hleba	Različita vremena pečenja za hladne i tople mašine, duže vreme pečenja za hladne mašine	U zavisnosti od hrane, podesite odgovarajuću temperaturu i podesite temperaturu na najviši nivo
05	Nakon određenog vremena rada, mašina se naglo isključuje, a prati se "bip" zvuk.	Maksimalno vrijeme rada ovog proizvoda je 60 minuta; automatsko isključivanje nakon isteka vremenskog ograničenja	Uključite ponovo
06	Hrana je nejednako pržena	Različite veličine hrane Kada je rešetka otvorena pod uglom od 95° i 180°, hrana se ne okreće tokom prženja	Hrana je iste veličine. Ista vrsta hrane. Okretanje hrane tokom procesa prženja
07	Odrezak ispecite na roštilju, na površini je zagorio	Predugo pečenje	Vreme podešeno prema referentnom meniju
08	Display E1	Kvar NTC-a na gornjoj ploči	Isključite mašinu i vratite je u servisni prostor na popravku
09	Display E2	Kvar NTC-a na donjoj ploči	Isključite mašinu i vratite je u servisni prostor na popravku.
10	Display E3	Sonda za temperaturu je nepravilna, interfejs je vraćen u početno stanje (Sonda za temperaturu je priključena, ali nije pravilno ubačena u hranu; Nema promene ili blaga promena temperature u roku od 5 minuta pokazuje ovaj kod	Proverite da li je sonda za temperaturu pravilno povezana i pravilno umetnuta u hranu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE:

- Prije čišćenja, kabel za napajanje mora biti isključen; ostavite aparat i roštilj da se potpuno ohlade kako biste izbjegli opekotine.
- Ne uranjajte kabel za napajanje, utikač ili cijeli uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Prilikom čišćenja nemojte koristiti sredstva za čišćenje metala kao što su čelične kuglice i sredstva za čišćenje metala.
- Prilikom čišćenja nemojte koristiti metalne lopatice i strugače za rešetke.
- Očistite unutrašnje i vanjske površine vlažnom krpom ili sunderom nakon svake upotrebe; unutrašnjost je električno napunjena i ne smije se uranjati u vodu.
- Rešetke se mogu čistiti potapanjem u vodu ili u mašini za pranje sudova.
- Prilikom čišćenja dodajte odgovarajuću količinu alkalnog deterdženta.
- Kada su svi dijelovi očišćeni, treba ih osušiti čistom krpom kako bi se spriječila oksidacija i hrdanje.
- Konačno, slijedite ispravne korake za umetanje šipki u tijelo za sljedeću upotrebu.

LIST SA SPECIFIKACIJAMA PROIZVODA

Model broj: GR500BG

Procena: 220-240V, 50/60Hz

Energija za gornju ploču: 1000W

Energija za donju ploču: 1000W

Veličina ploče za gril: 300*230mm

Veličina uređaja: 368*332*164mm

Veličina paketa: 415*375*227mm

Težina: 5.4kgs

PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA:

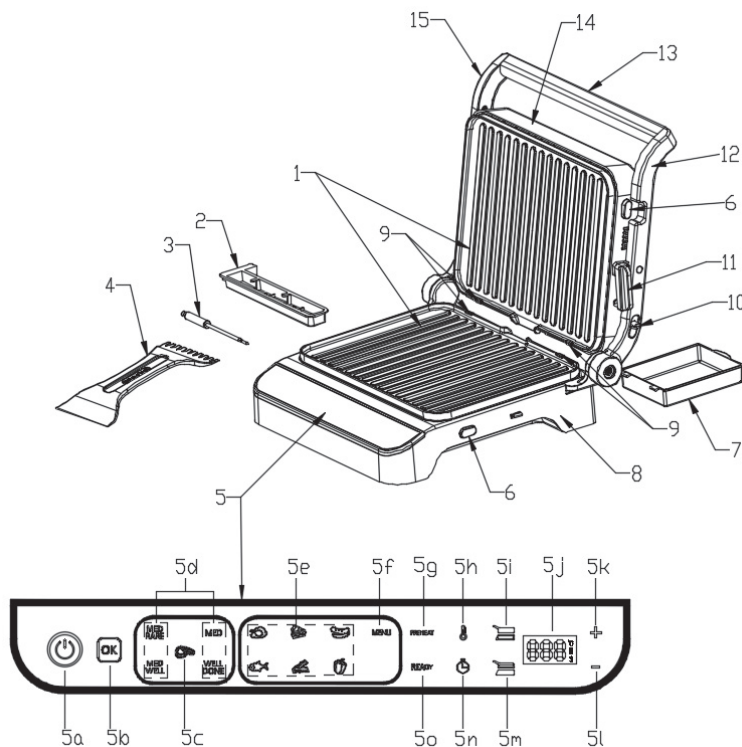


Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje uslijed nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako biste promovirali održivo korištenje materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sistem za vraćanje i sakupljanje ili kontaktirajte prodavca gde je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurne reciklaže.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Прочетете изцяло това ръководство за потребителя, преди да използвате продукта;
- Този продукт не е предназначен за лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или липса на опит и познания (включително деца под 8 години), освен ако не са под наблюдението на възрастен с пълна гражданска дееспособност;
- Този продукт е домакински уред и е предназначен за употреба на закрито; всяка употреба на открито и т.н. е забранена;
- За да предотвратите токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или устройството във вода или други течности и не пипайте това устройство с мокри ръце;
- Не трябва да се използва, когато захранващият кабел или устройството е дефектно или повредено по някакъв начин и устройството трябва да се върне в най-близкия оторизиран сервизен център за проверка или ремонт;
- Когато използвате устройството или когато устройството е включено, не допускате деца да го докосват, за да избегнете телесни наранявания от токов удар или изгаряния;
- Аксесоари, които не са доставени от компанията, не трябва да се използват в това устройство, за да се избегнат ненужни наранявания, токов удар или пожар;
- Не разглобявайте, ремонтирайте или модифицирайте това устройство без разрешение;
- Не използвайте този продукт, ако опаковката или продуктът са били повредени преди употреба; върнете го на вашия дилър или търговец на дребно за изхвърляне;
- Проверете внимателно етикета на дъното на устройството, преди да използвате устройството, за да се уверите, че напрежението на устройството съответства на напрежението във вашия дом;
- Този продукт не е подвижно устройство и трябва да се постави върху плоска, стабилна работна повърхност, когато се използва;
- Не поставяйте това устройство върху или близо до запалими материали, като покривки или завеси. Обърнете внимание на средата, в която се използва и не позволявайте близо до експлозивни материали;
- Не поставяйте това устройство близо до горещ газ или печка, или в работеща фурна;
- Не използвайте продукта под електрически шкафове или килери, тъй като това може да причини пожар;
- Не поставяйте продукта до стена, не го подреждайте върху други продукти или близо до запалими предмети, като например завеси, и трябва да оставите поне 10 см пространство отзад и отстрани и поне 10 см над продукта, и не трябва да поставяте други продукти върху продукта;
- Не използвайте този продукт за цели, различни от посочените в това ръководство и производителят на устройството не препоръчва използването на аксесоари, различни от този продукт, които могат да причинят нараняване;
- Не използвайте този продукт за непредвидени цели;
- Не оставяйте продукта да работи без надзор;
- Не поставяйте нито един от следните материали върху горещи тигани или други горещи зони: като запалима хартия, картон, дрехи и пластмаса;
- Когато използвате продукта, внимавайте за повърхностите с висока температура вътре и около тавата за печене и избягвайте изгаряния от докосване с голи пръсти;
- Когато използвате този продукт, мокри части на тялото, не докосвайте части, които са заредени с електричество, като захранващ кабел, контролен панел и др.;
- Когато използвате този продукт, не позволявайте захранващият кабел да виси над ръба на масата или плота, да не докосва остри предмети и повърхности с висока температура и др. за избягване на електрически инциденти;
- Не свързвайте този продукт към външен таймер или специална система за дистанционно управление, тъй като това може да доведе до опасни ситуации;
- След като използвате продукта, незабавно го изключете от контакта, когато работата приключи;
- Почиствайте продукта според нуждите след употреба и го съхранявайте на сухо, проветриво място, защитено от слънцето;
- Това устройство е предназначено само за домашна употреба и не се предлага за търговска употреба.

ОПИСАНИЕ НА КОМПОНЕНТИТЕ И ТЕХНИТЕ ФУНКЦИИ

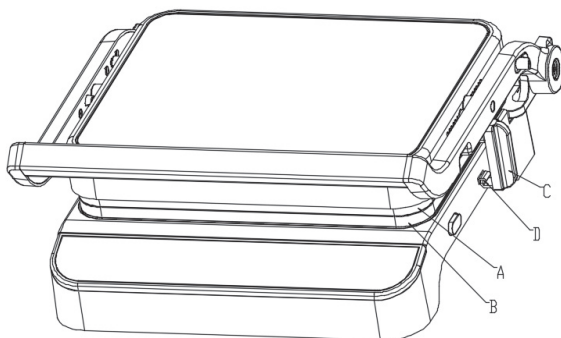


- Грил плоча - лесна за разглобяване и сглобяване; горната и долната плоча могат да се сглобят последователно; повърхността е с незалепващо покритие и лесна за почистване (може да се мие в съдомиялна).
- Кутия за хранваща тръба - Съхранявайте хранващата тръба;
- Сонда за температура на храната - В рамките на три функции на пържолата, открива вътрешната температура на пържолата, за да контролира прецизно готовността на пържолата;
- Шпатула - помага за почистване на тавата за печене след готвене (Забележка: пластмасов материал, не е за тава с висока температура);
- Контролен панел - потребителят контролира продукта чрез докосване на бутоните, като в същото време показва избраната програма, температурата на грил плочата, времето за загревяне и друга свързана информация.
 - Бутон за включване/изключване - бутон за включване и изключване, свързан към захранване, светлинен индикатор мига.
 - Бутон Ok - потвърждава избраната функция/температура/час.
 - °C. Бутон за пържолата - Изберете меню с различна степен на готовност на пържолата.
 - Показване на степента на готовност на пържолата - показване на средно рядко, средно, средно добре и добре изпечено.
 - Светлинен индикатор на менюто
 - Избор на предварително зададени програми - Изберете пиле/сандвич/наденица/риба и др.
 - Г-н. Светлинен индикатор за предварително загревяне - показва, че уредът се загрева предварително.

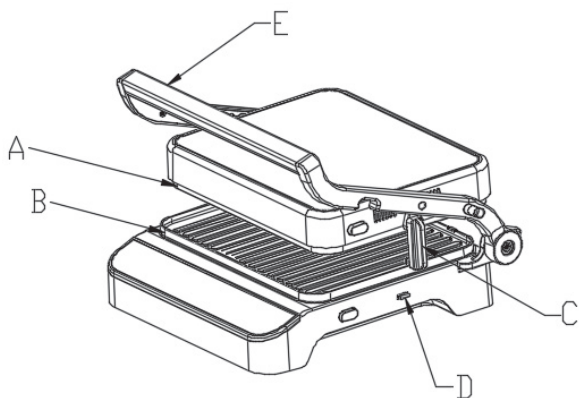
- ч. Бутон за регулиране на температурата
 - и. Индикатор на горната плоча - температурата на горната плоча се регулира или горната плоча се нагрива.
 - й. Дисплей за температура и време за нагриване за горна и долна плочи.
 - к. Бутон плюс - Увеличете температурата/времето.
 - л. Бутон минус - Намаляване на температурата/времето.
 - м. Индикатор за долната плоча - температурата на горната плоча се регулира или горната плоча се нагрива.
 - н. Бутон за настройка на работното време.
6. относно. Готово - предварителното загриване е завършено и храната може да се постави върху грил плочата.
 7. Бутон за освобождаване - натиснете бутона и грил плочата изскача от скарата.
 8. 22. Кутия за капене на масло - събира мазнините и отстранява мазнините от плочата на скара за почистване (може да се мие в съдомиялна машина). По-добре е да поставите малко количество вода вътре, когато го използвате за лесно почистване.
9. Малка буква
 10. Фиксирана скоба - прикрепете горната и долната плоча
 11. Бутон за издърпване - Издърпайте нагоре, за да отворите горната плоча на скара на 180 градуса.
 12. Бутон за заключване
 13. Носител на права
 14. Голяма дръжка
 15. Главна буква
 16. Ляв държач

ТРИ СЪСТОЯНИЯ И РЪКОВОДСТВО ЗА НАСТРОЙКА НА ГРИЛ ПЛОЧАТА

1. Комбиниран режим между горна и долна плоча

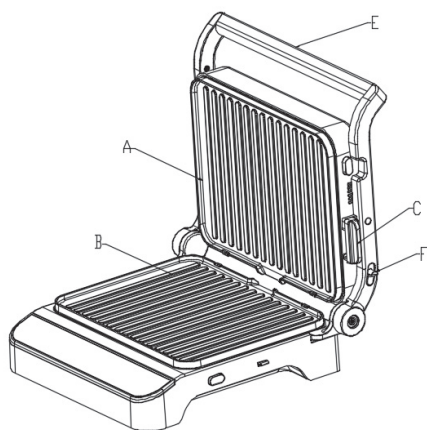


- Комбинирано състояние 1: Завъртете копчето за заключване (C), за да заключите куката (D), както е показано на снимката, след което горната и долната плоча на скарата са заключени и не могат да бъдат отворени, което е удобно за потребителите да съхраняват и преместват.
- Комбинирано състояние 2: Освободете бутона за заключване (C) и леко повдигнете дръжката (E). След това оставете горната плоча за скара (A) и долната плоча за скара (B) да преминат от затворено в открито състояние и поставете храната върху долната плоча за скара.
- Оставете горната плоча на скара да пасне естествено на храната, след това разхлабете дръжката и използвайте дебелината на храната, за да поддържате височината на горната и долната плоча на скара, когато са затворени (както е показано на фигурата по-долу).



2. Изправен режим за горния панел

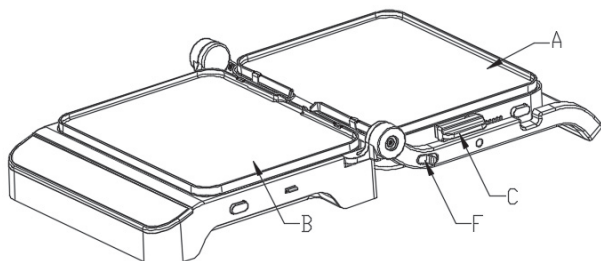
- Отключете бутона за заключване (С), задържете лоста (Е)
- отворете горната решетка (А) под ъгъл от приблизително 105 градуса с долната плоча на скара, както е показано на фигурата по-долу:



- Когато горната и долната плоча за скара се отворят на 105 градуса, долната плоча за скара (В) може да бъде заменена с плоска плоча (ако е налична), която може да се използва за приготвяне на палачинки, яйца и други съставки.
- Когато горната и долната плоча на скара са отворени до 105 градуса, се препоръчва потребителят да не използва горната плоча на скара (температурата на горната плоча на скара не е зададена).
- ° С. Когато горната и долната плоча на скара се отворят на 105 градуса и потребителят трябва да ги отвори на 180 градуса, той трябва да издърпа бутона (F) на дясната дръжка. Не го натискайте със сила, да избегнете повреда на машината.

3. Отворете горната и долната плоча на скара на 180 градуса

Отключете бутона за заключване (С), издърпайте бутона (F) на дясната дръжка, задръжте дръжката и поставете горната плоча на скара плоско (А), така че да е отделена от долната плоча на скара (В) под ъгъл от 180 градуса, както е показано на изображението по-долу:

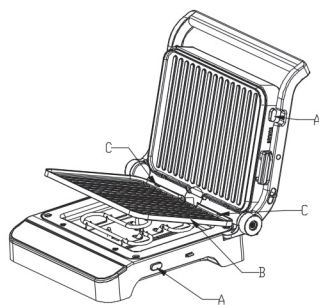


- Когато горната и долната плоча на скара се отворят на 180 градуса, голям брой продукти като пържоли, свински пържоли, пиле, палачинки, яйца могат да се пекат и на двете плочи.
- Когато горната и долната плоча на скара се отворят на 180 градуса, и двете плочи могат да бъдат настроени с различни температури според различните съставки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАЗГЛОБЯВАНЕ И СГЛОБЯВАНЕ НА ПЛАТКИ

1. Разглобяване на платката

Поставете горната и долната плоча на скара отворени на 105 (или 180) градуса. Натиснете бутона за освобождаване (А) и плочата за скара (В) ще изскочи автоматично. След това грил плочата може да бъде директно отстранена от фиксираната опора С, както е показано на снимката по-долу.



- Когато бутонът за освобождаване (А) е натиснат при условие, че горната плоча на скара е в изправено положение, дръжте я с ръце, за да предотвратите падането ѝ.
- Грил плочата е гореща, след като печенето току-що е приключило. Не натискайте бутона за освобождаване (А), за да избегнете изгаряния;
- Най-добрият начин е да отворите горната и долната плоча на скара на 180 градуса и да ги извадите.

2. Сглобете дъската

Отворете горната и долната плоча на скара на 105 (или 180) градуса. Поставете прорезите в двата края на плоча В в фиксиращата скоба С, след което натиснете плоча В върху отразяващата плоча. С едно щракване панелът се сгъва.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Чинията е необходим уред за този продукт. Платката трябва да бъде инсталирана, преди продуктът да може да бъде включен.
- Не разглобявайте плочите на скарата, докато уредът работи.
- Носете ръкавици, когато сглобявате и разглобявате плочите на скара.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Преди да използвате продукта за първи път:

1. Отстранете целия опаковъчен материал от продукта.
2. Проверете всички части, преди да изхвърлите опаковъчния материал, за да избегнете липса на части и причиняване на проблеми.
3. Преди да използвате продукта, почистете горната и долната плочи и кутията за оттичане на маслото с топла вода, течност за миене на съдове и неабразивна гъба и изчакайте плочите да изсъхнат, преди да ги сглобите;
4. Поставете съда с масло на дъното на скарата.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Нормално е продуктът да има лека миризма или дим за кратък период от време, когато се използва за първи път.

СОНДА

Използвайки сонда за температура на храна, можете да откриете вътрешната температура на храната; За по-добра температура и по-добра изпеченост на пържолата; Когато трябва да използвате сондата за храна, просто издърпайте кутията на сондата от лявата страна на скарата, след това извадете сондата за храна, поставете терминала във входния порт от лявата страна на долната обвивка и проверете дали е поставена на място.

Сонда за храна само за функция за пържола.

Референтната температура в менюто при използване на сондата за храна е както следва:

Име	Отопление °C	Готвене °C	Време за готвене/ секунди	Температури на термосондата °C
СРЕДНО РЯДКО	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
СРЕДЕН	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
СРЕДНО ДОБРО	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
ПЕЧЕН	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

- Температурната сонда е допълнителен аксесоар, някои модели не са оборудвани;
- Когато се използва температурната сонда, температурата на плочата и температурата на сондата се показват последователно.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Поставете щепсела в подходящ контакт за домашни уреди, след което лампичката ще издаде кратък звуков сигнал. Всички лампи ще се включат за 1 секунда, след което ще се изключат, а лампичката за включване/изключване ще мига.
2. Натиснете бутона за включване/изключване и панелът ще се появи по следния начин: включено/изключено, ок, стек, меню, температура и време ще бъдат изведени на контролната табла..



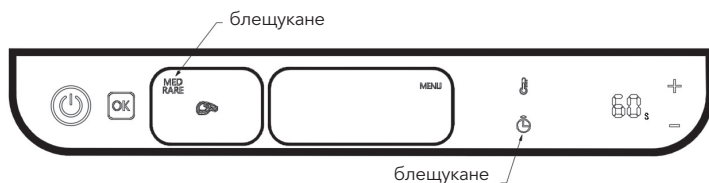
3. Натиснете бутона за стек, за да изберете степен на изпичане на стека. Редът на избор е СРЕДНО РЕТКО → СРЕДНО → СРЕДНО ГОТОВО → ГОТОВО. Индикаторната лампа за стек изгасва след избора, индикаторната лампа за съответната степен на изпичане мига, температурата и времето се извеждат циклично (запалва се за 3 секунди всеки път): когато температурата светне, горните и долните лампи на плочата се включват, ще бъде изведена температурата на съответната плоча; когато свети времето, горните и долните лампи на плочата се изключват, а времето за загреване ще бъде изведено. Контролната табла е показана на изображението по-долу. below.



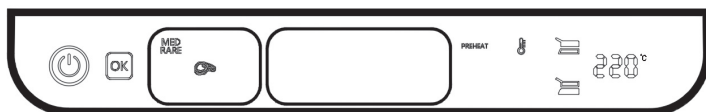
4. Докоснете бутона за температурата в стъпка 3. Индикаторните лампи на температурата и горната и долната плоча на скара мигат, светлината за времето свети, а плюс и минус светят. В този момент температурата на плочите на скара може да се регулира чрез бутоните плюс и минус (горната и долната плоча на скара се настройват едновременно, като за пример се взима СРЕДНО РЕТКО, стандартната температура на плочата е 220°C. Натиснете бутона плюс, за да увеличите температурата на плочата до 230°C и натиснете бутона минус, за да намалите температурата на плочата до 210°C.). Контролната табела е показана на изображението по-долу.



5. Докоснете бутона за време в стъпка 4, бутон за време ще мига. Бутоните за температурата, плюс и минус ще осветят. Тогава времето за работа може да се настрои с бутоните плюс и минус (като вземем СРЕДНО РЕТКО като пример, стандартното време за работа е 300с. Всеки път, когато натиснете бутон плюс или минус, времето за работа може да се увеличи или намали с 10с. Обхватът на настройка на времето е от 60 до 600с. Натиснете и задръжте бутона плюс или минус, за да използвате функцията за бързо добавяне/изваждане.) Контролната табела е показана на изображението по-долу.



6. Когато настройването на температурата и времето е приключено или няма нужда предварително да настройвате температурата и времето, докоснете бутона ОК и уредът влиза в програмата за предварително загряване. Индикаторните лампи за печене на бифтек, предварително загряване, температура и горната и долната плоча винаги са включени, а температурата на плочите на скара се показва (бележка: времето за загряване не се показва по време на предварителното загряване). Контролната табела е показана по следния начин.

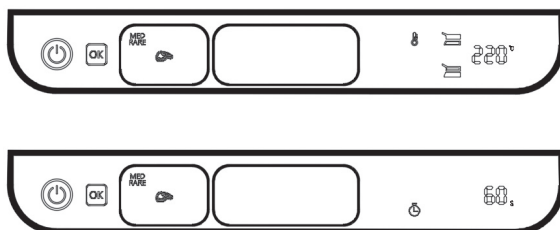


7. След като предварителното загряване приключи, индикаторната лампа за ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ изгасва, а READY свети и се чува зумер. В този момент плочите на скара могат да се отворят и да се постави храна. Контролната табела е показана по следния начин.

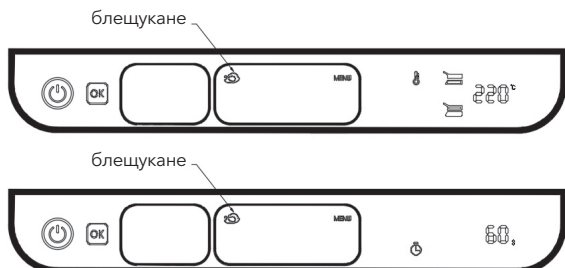


ЗАБЕЛЕЖКА: Vreme grejanja nije prikazano u ovom trenutku.

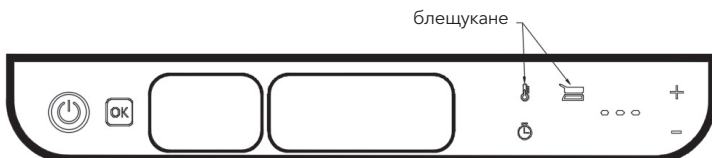
8. След като поставите храна, затворете грил плочите и натиснете бутона ОК. Продуктът започва да готви съставките. В този момент предварителното загряване приключва, а индикаторната лампа се изключва. Температурата на грил плочата и времето за готвене се показват в цикъл (всеки показва 3 секунди). Конкретният дисплей е както следва:



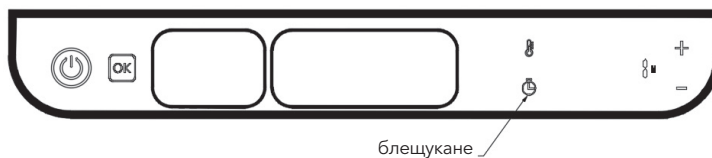
9. След достигане на предварително настроеното време за загревяване, продуктът приключва загревяването и панелът се връща към интерфейса на стъпка 2:
10. В стъпка 2, докоснете бутона Меню, за да изберете различни автоматични менюта. Последователността на избора в менюто е пиле → сандвич → сосиска → риба → бекон → зеленчуци. Индикаторната лампа на избраното меню мига, а температурата и времето за готвене на съответната грил плоча се показват в цикъл, както в стъпка 3. Контролната табела се показва по следния начин:



11. Настройването на температурата и времето в автоматичното меню е същото като при функцията за отрезък. Моля, вижте стъпки 4-5.
12. Функцията на предварително загревяване и готвене в автоматичното меню е същата като при функцията за отрезък. Моля, вижте стъпки 6-8;
13. Когато потребителят трябва да настрои сам продукта, бутона за температура и време може да се докосне в стъпка 2. С докосване на бутона за температура, температурата на горната плоча, долната плоча или на двете плочи може да се настрои на същото време. Тогава индикаторната лампа за отрезък и бутоните за меню се изключват, а бутон за време е включен, а индикаторната лампа на температурата и избраната грил плоча мига. Показва се "—" и светещи плюс и минус. Контролната табела се показва по следния начин:



Температурата на грил плочата може да се настрои с бутоните плюс и минус. Обхватът на настройката е от 80°C до 230°C. Температурата се увеличава или намалява с по 10°C всеки път, като натиснете бутона плюс или минус. Задръжте натиснат бутона плюс или минус, за да увеличите или намалите бързо. След приключване на настройката на температурата на една грил плоча, докоснете бутона за температура, за да преминете към настройката на температурата на другата грил плоча. Натиснете бутона за време, след като приключите с настройката на температурата на грил плочите, за да продължите с настройката на времето. Контролната табела се показва по следния начин:



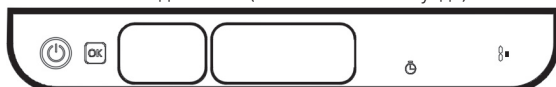
Таблото за управление се показва, както следва:

Времето може да се регулира с помощта на бутоните плюс и минус. Диапазонът на настройка на времето е от 1 минута до 60 минути. Времето ще се увеличава или намалява с 1 минута всеки път, когато натиснете бутона плюс или минус. Натиснете и задръжте бутона плюс или минус, за да увеличите или намалите бързо. Натиснете бутона ОК, след като приключите с настройката на времето, продуктът ще започне да загрева. Когато уредът се загрева, температурата на плочите на скара и обратното броене на времето за готвене се показват в цикъл (всеки показва 3 секунди), както следва:

Когато температурата на горната и долната плоча е еднаква:



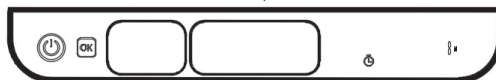
Температурата и времето за готвене се превключват на екрана последователно(всеки показва 3 секунди)



Когато температурата на горната и долната плоча е различна:



Температура на готвене на горна/долна плоча и последователно превключвайте времето за готвене на екрана.



Предварително зададени програми

Програмата	Температура на нагряване по подразбиране	Температурен диапазон на нагряване	Време за загреване по подразбиране	Температура на сондата по подразбиране
Средно рядко	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Среден	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Средно добро	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Печен	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Бекон	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Пиле	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Риба	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Зеленчуци	200 °C	190°C - 210°C	130S	
наденица	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Сандвич	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Често срещани проблеми и поддръжка

НОМЕР	Често задавани въпроси	Причина за проблема	Метод на решение
01	Многофункционалната скара не работи	Захранващият кабел не е включен в контакта	Включете захранващия кабел в контакта
02	Дим между две плочи на скара	След последната употреба остават остатъци	След всяка употреба почиствайте горната и долната плоча на скара и кутията за капене на масло, за да отстраните всички остатъци
03	Храната се пече твърде дълго (изгоряла) или не е сготвена	След включване температурата не се регулира според храната, която се готви; нивото на температурата на машината се регулира	В зависимост от храната задайте подходящата температура и задайте температурата на най-високото ниво
04	С тъмна коричка при печене на хляб	Различно време за печене за студени и горещи машини, по-дълго време за печене за студени машини.	Когато машината е топла, съкратете времето за печене на хляба.
05	След като е работила известно време, машината се изключва внезапно и е последвана от звук "бип".	Максималното време за работа на този продукт е 60 минути; автоматично изключване след изтичане на срока.	Включете го отново
06	Храната е неравномерно изпържена	Различни размери храна Когато решетката е отворена под ъгъл 95° и 180°, храната не се върти по време на пържене	Храната е с еднакъв размер. Същият тип храна. Обръщане на храната по време на процеса на пържене.
07	Запечете пържолата, загоряла е на повърхността.	Пече се твърде дълго	Време, зададено според справочното меню.
08	Дисплей E1	Повреда на NTC на горната платка	Isključite mašinu i vratite je u servisni odeljak radi popravke.
09	Дисплей E2	NTC повреда на долната платка	Изключете машината и я върнете в сервизното отделение за ремонт.
10	Дисплей E3	Температурната сонда е неправилна, интерфейсът се нулира (Температурната сонда е свързана, но не е поставена правилно в храната; този код не показва промяна или лека промяна на температурата в рамките на 5 минути).	Проверете дали температурната сонда е правилно свързана и поставена правилно в храната.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ВНИМАНИЕ:

- Преди почистване, захранващият кабел трябва да бъде изключен; оставете уреда и скарите да изстинат напълно, за да избегнете изгаряния.
- Не потапяйте захранващия кабел, щепсела или целия уред във вода или други течности.
- Когато почиствате, не използвайте метални почистващи препарати като стоманени топки и почистващи препарати за метал.
- Не използвайте метални шпатули и стъргалки за решетки при почистване.
Почиствайте вътрешните и външните повърхности с влажна кърпа или гъба след всяка употреба; вътрешността е електрически заредена и не трябва да се потапя във вода.
Решетките могат да се почистват чрез потапяне във вода или в съдомиялна машина.
Когато почиствате, добавете подходящо количество алкален препарат.
Когато всички части са почистени, те трябва да се подсушат с чиста кърпа, за да се предотврати окисляване и ръждясване.
Накрая следвайте правилните стъпки, за да поставите решетките в тялото за следваща употреба.

ЛИСТ СЪС СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА

Номер на модела: GR500BG

Оценяване: 220-240V, 50/60Hz

Енергия за горната плоча: 1000W

Енергия за долната плоча 1000W

Размер на грил плочата: 300*230mm

Размер на устройството: 368*332*164mm

Размер на пакета: 415*375*227mm

Тегло: 5.4kgs

ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ТОЗИ ПРОДУКТ



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможно увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото използване на материални ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който е закупен продуктът. Те могат да събират този продукт за безопасно за околната среда рециклиране..

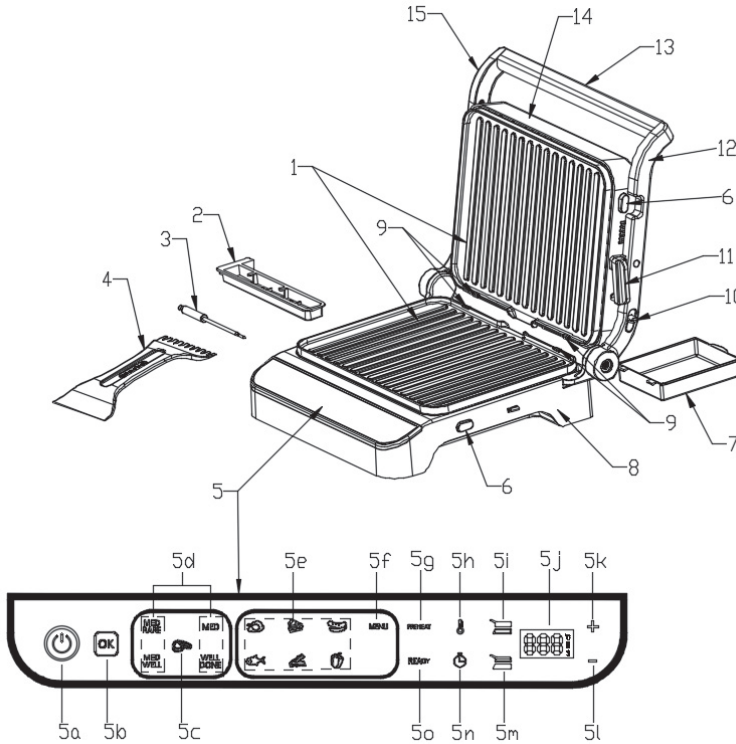
Αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν από τη χρήση του προϊόντος;
- Αυτό το προϊόν δεν απευθύνεται σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης (συμπεριλαμβανομένων παιδιών κάτω των 8 ετών) εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικου με πλήρη νομική ικανότητα.
- Αυτό το προϊόν είναι οικιακή συσκευή και προορίζεται για εσωτερική χρήση. Απαγορεύεται η χρήση σε εξωτερικό χώρο κλπ.
- Για να αποφευχθεί η ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, το φως ή τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά και μην χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή η συσκευή είναι ελαττωματικά ή φθαρμένα με οποιονδήποτε τρόπο και πρέπει να επιστραφεί στον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο τεχνικό για έλεγχο ή επισκευή;
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, αποτρέψτε τα παιδιά από το να την ακουμπούν για να αποφευχθούν τραυματισμοί από ηλεκτροπληξία ή εγκαύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε εξοπλισμό που δεν παρέχεται από την εταιρεία σε αυτήν τη συσκευή για να αποφευχθούν περιττοί τραυματισμοί, ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην αποσυναρμολογείτε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε αυτήν τη συσκευή χωρίς εξουσιοδότηση.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν αν παρατηρηθεί ότι η συσκευασία ή το προϊόν είναι φθαρμένο πριν από τη χρήση. Επιστρέψτε το στον πωλητή σας για απόρριψη.
- Ελέγξτε προσεκτικά την ετικέτα στο κάτω μέρος της συσκευής πριν από τη χρήση, για να είστε βέβαιοι ότι η τάση της συσκευής ταιριάζει με την τάση του σπιτιού σας.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κινητός εξοπλισμός και πρέπει να το τοποθετήσετε σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια εργασίας κατά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε αυτήν τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες. Προσέξτε το περιβάλλον στο οποίο χρησιμοποιείται και μην επιτρέψετε την πλησιάζει εκρηκτικά υλικά.
- Μην τοποθετείτε αυτήν τη συσκευή κοντά σε ζεστό αέρα ή εστίες, ή μέσα σε φούρνο που λειτουργεί.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν κάτω από ηλεκτρικά ντουλάπια ή ντουλάπια, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο ή τη στοιβάζετε πάνω σε άλλες συσκευές, ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως κουρτίνες, και πρέπει να αφήνετε τουλάχιστον 10 εκατοστά ελεύθερο χώρο από το πίσω μέρος και από τα πλαϊνά και τουλάχιστον 10 εκατοστά πάνω από τη συσκευή και δεν πρέπει να τοποθετείτε άλλες συσκευές πάνω στη συσκευή;
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή για κάποιον άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που αναφέρεται σε αυτές τις οδηγίες και ο κατασκευαστής της συσκευής δεν προτείνει τη χρήση εξοπλισμού εκτός από αυτόν της συσκευής που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό;
- Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή για μη αναγνωρισμένη χρήση;
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη;
- Μην τοποθετείτε κανένα από τα ακόλουθα υλικά σε ζεστά ταψιά ή άλλες ζεστές περιοχές: όπως εύφλεκτο χαρτί, κορδόνι, ρούχα και πλαστικό;
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, προσέχετε τις υψηλές θερμοκρασίες εντός και γύρω από το ταψί για ψήσιμο και αποφύγετε εγκαύματα από την αφή με γυμνά χέρια;
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, μην ακουμπάτε τα μέρη που είναι φορτισμένα με ηλεκτρική ενέργεια, όπως το καλώδιο τροφοδοσίας, το πίνακα ελέγχου κλπ, αν έχετε υγρά μέρη του σώματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, να έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα ή επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας κ.λπ. για να αποφευχθούν ηλεκτρικά ατυχήματα.
- Μη συνδέετε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικό διακόπτη χρονοδιακόπτη ή σε ειδικό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μετά τη χρήση του προϊόντος, απενεργοποιήστε το αμέσως από την πρίζα.
- Καθαρίστε το προϊόν όταν αυτό είναι απαραίτητο μετά τη χρήση και αποθηκεύστε το σε ξηρό, εξαιρεζόμενο περιβάλλον, προστατευμένο από τον ήλιο.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και δεν είναι διαθέσιμη για εμπορική χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΟΥΣ



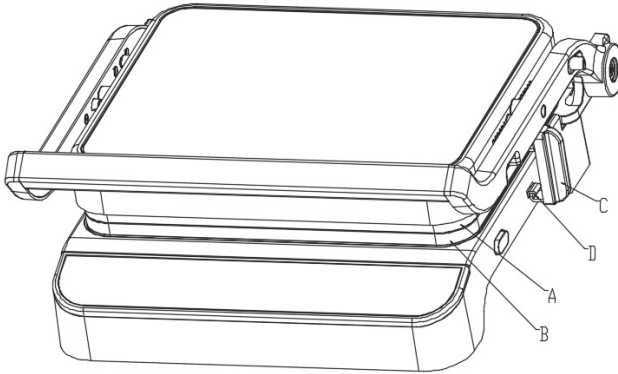
1. Σχάρα γκριλ - είναι εύκολο να αποσυναρμολογείται και να συναρμολογείται. Οι ανώτερη και κατώτερη πλάκα μπορούν να συναρμολογηθούν εναλλάξ. Η επιφάνεια είναι επίστρωση αντικολλητική και εύκολη στον καθαρισμό (μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων).
2. Κουτί αισθητήρων τροφίμων - Φυλάξτε τον αισθητήρα τροφίμων.
3. Αισθητήρας θερμοκρασίας τροφίμων - Στο πλαίσιο των τριών λειτουργιών μπριζόλας, εντοπίστε την εσωτερική θερμοκρασία της μπριζόλας για να ελέγξετε ακριβώς την ψήσιμότητα της μπριζόλας.
4. Σπάτουλα - βοηθά στον καθαρισμό του ταψιού μετά το μαγειρέμα (Σημείωση: πλαστικό υλικό, δεν είναι για ταψί μαγειρέματος σε υψηλή θερμοκρασία).
5. Πίνακας ελέγχου - ο χρήστης ελέγχει το προϊόν πατώντας τα κουμπιά, ενώ ταυτόχρονα εμφανίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα, τη θερμοκρασία της σχάρας γκριλ, τον χρόνο θέρμανσης και άλλες σχετικές πληροφορίες.
 - α. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης - κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης, συνδεδεμένο στην τροφοδοσία, το λαμπάκι ενδείξεων αναβοσβήνει.
 - β. Κουμπί OK - επιβεβαιώστε την επιλεγμένη λειτουργία/θερμοκρασία/χρόνο.
 - γ. Κουμπί μπριζόλας - Επιλέξτε το μενού με διαφορετική ψήσιμότητα της μπριζόλας.
 - δ. Προβολή έτοιμης μπριζόλας - Εμφανίστε το med rare, med, med vell and vell done.
 - ε. Ένδειξη μενού f. Επιλογή προκαθορισμένων προγραμμάτων - Επιλέξτε κοτόπουλο/σάντουιτς/λουκάνικο/ψάρι κλπ. g. Ένδειξη προθέρμανσης - δείχνει ότι η μονάδα προθερμαίνεται. h. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας i. Ένδειξη πάνω πλάκας - ρυθμίζεται η θερμοκρασία της πάνω πλάκας ή θερμαίνεται η πάνω πλάκα. j. Προβολή θερμοκρασίας και χρόνου προθέρμανσης για την πάνω και την κάτω πλάκα. k. Κουμπί plus - Αύξηση θερμοκρασίας/χρόνου. l. Κουμπί minus - Μείωση θερμοκρασίας/χρόνου. m. Ένδειξη κάτω

πλάκας - ρυθμίζεται η θερμοκρασία της κάτω πλάκας ή θερμαίνεται η κάτω πλάκα. n. Κουμπί ρύθμισης χρόνου εργασίας. ο. Έτοιμο - Η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί και μπορεί να τοποθετηθεί το φαγητό στη σχάρα.

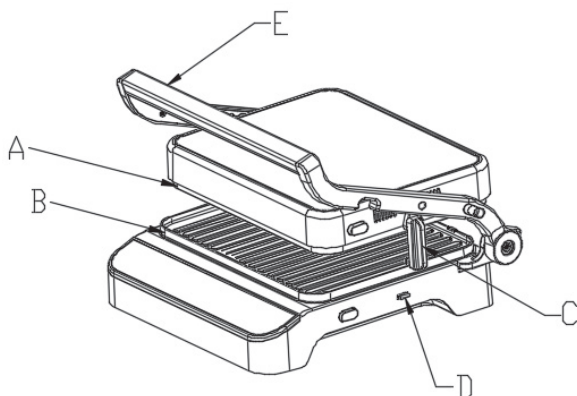
6. Κουμπί απελευθέρωσης - πιέστε το κουμπί και η σχάρα θα απελευθερωθεί από το ροστέρ.
7. Κουτί συλλογής λαδιού - συλλέγει το λίπος και το αφαιρεί από την επιφάνεια της σχάρας για καθαρισμό (μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων). Είναι καλύτερο να βάλετε μια μικρή ποσότητα νερού μέσα όταν το χρησιμοποιείτε για ευκολία στον καθαρισμό.
8. Κάτω κέλυφος
9. Σταθερή βάση - συγκρατήστε την ανώτερη και την κατώτερη πλάκα
10. Κουμπί τράβηγματος - Τραβήξτε προς τα επάνω για να ανοίξετε την ανώτερη πλάκα της σχάρας για 180 μοίρες.
11. Κουμπί κλειδώματος
12. Διακοσμητικό πρόσθιο
13. Μεγάλη χειρ

ΤΡΕΙΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΓΚΡΙΛ

1. Συνδυασμένη λειτουργία μεταξύ της άνω και της κάτω πλάκας

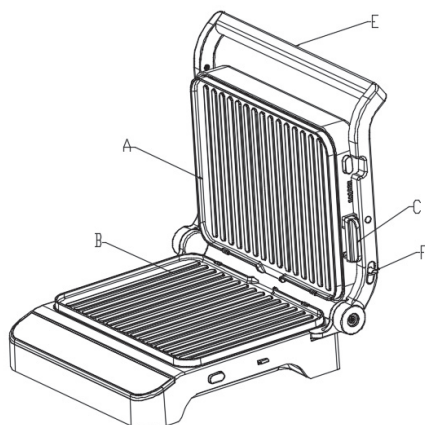


- Συνδυασμένη κατάσταση 1: Γυρίστε το κουμπί ασφάλισης (C) για να κλειδώσετε το άγκιστρο (D) όπως φαίνεται στην εικόνα, στη συνέχεια οι επάνω και κάτω πλάκες γκριλ κλειδώνουν και δεν μπορούν να ανοίξουν, κάτι που είναι βολικό για τους χρήστες να αποθηκεύουν και να μετακινούν.
- Συνδυασμένη κατάσταση 2: Αφήστε το κουμπί κλειδώματος (C) και ανασηκώστε απαλά τη λαβή (E). Στη συνέχεια, αφήστε την επάνω πλάκα γκριλ (A) και την κάτω πλάκα γκριλ (B) να περάσουν από κλειστή σε αναρτημένη και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα γκριλ.
- Αφήστε την επάνω πλάκα του γκριλ να ταιριάζει φυσικά στο φαγητό, στη συνέχεια χαλαρώστε τη λαβή και χρησιμοποιήστε το πάχος του φαγητού για να διατηρήσετε το ύψος της επάνω και της κάτω πλάκας γκριλ όταν είναι κλειστή (όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα).



2. Λειτουργία stand up για τον επάνω πίνακα

1. Ξεκλειδώστε το κουμπί κλειδώματος (C), κρατήστε τη λαβή (E)
2. Ανοίξτε την επάνω σχάρα (A) υπό γωνία περίπου 105 μοιρών με την κάτω πλάκα γκριλ, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:



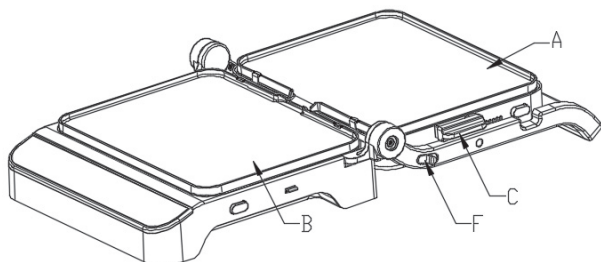
Ένα). Όταν οι επάνω και κάτω πλάκες γκριλ ανοίγουν στους 105 μοίρες, η κάτω πλάκα γκριλ (B) μπορεί να αντικατασταθεί με μια επίπεδη πλάκα (αν υπάρχει), η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή τηγανιτών, αυγών και άλλων συστατικών.

Σι). Όταν οι επάνω και κάτω πλάκες γκριλ είναι ανοιχτές στους 105 μοίρες, συνιστάται ο χρήστης να μην χρησιμοποιεί την επάνω πλάκα γκριλ (η θερμοκρασία της επάνω πλάκας γκριλ δεν έχει ρυθμιστεί).

Ντο). Όταν οι επάνω και κάτω πλάκες γκριλ ανοίγουν στις 105 μοίρες και ο χρήστης πρέπει να τις ανοίξει στις 180 μοίρες, πρέπει να τραβήξει το κουμπί (F) στη δεξιά λαβή. Μην το πιέζετε με δύναμη για να μην καταστρέψετε το μηχανήμα.

3. Ανοίξτε την επάνω και την κάτω πλάκα γκριλ στις 180 μοίρες

Ξεκλειδώστε το κουμπί κλειδώματος (C), τραβήξτε το κουμπί (F) στη δεξιά λαβή, κρατήστε τη λαβή και τοποθετήστε την επάνω πλάκα γκριλ επίπεδη (A) έτσι ώστε να χωρίζεται από την κάτω πλάκα γκριλ (B) υπό γωνία 180 βαθμούς, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:



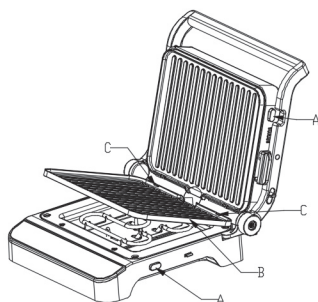
ένα. Όταν η επάνω και η κάτω πλάκα του γκριλ ανοίγουν στους 180 βαθμούς, ένας μεγάλος αριθμός συστατικών όπως μπριζόλες, χοιρινές μπριζόλες, κοτόπουλο, τηγανίτες, αυγά μπορούν να ψηθούν και στα δύο πιάτα.

σι. Όταν η επάνω και η κάτω πλάκα γκριλ ανοίγουν στους 180 μοίρες, και οι δύο πλάκες μπορούν να ρυθμιστούν σε διαφορετικές θερμοκρασίες ανάλογα με διαφορετικά συστατικά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΑΝΙΔΩΝ

1. Αποσυναρμολόγηση της σανίδας

Ρυθμίστε τις επάνω και κάτω πλάκες γκριλ ανοιχτές στις 105 (ή 180) μοίρες. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης (A) και η πλάκα γκριλ (B) θα βγει αυτόματα. Στη συνέχεια, η πλάκα γκριλ μπορεί να αφαιρεθεί απευθείας από τη σταθερή βάση C, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



- Όταν πατήσετε το κουμπί απελευθέρωσης (A) υπό την προϋπόθεση ότι η επάνω πλάκα του γκριλ είναι σε όρθια θέση, κρατήστε την με τα χέρια σας για να μην πέσει.
- Η πλάκα του γκριλ είναι ζεστή αφού μόλις τελειώσει το ψήσιμο. Μην πατάτε το κουμπί απελευθέρωσης (A) για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Ο καλύτερος τρόπος είναι να ανοίξετε τις πάνω και κάτω πλάκες γκριλ 180 μοίρες και να τις βγάλετε

2. Συναρμολογήστε τον πίνακα

Ρυθμίστε την επάνω και την κάτω πλάκα γκριλ ανοιχτή στις 105 (ή 180) μοίρες. Εισαγάγετε τις εγκοπές και στα δύο άκρα της πλάκας B στο στήριγμα στερέωσης C και, στη συνέχεια, πιέστε την πλάκα B στην ανακλαστική πλάκα. Με ένα κλικ, ο πίνακας διπλώνει.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Η πλάκα είναι απαραίτητη συσκευή για αυτό το προϊόν. Η πλακέτα πρέπει να εγκατασταθεί για να μπορέσει να ενεργοποιηθεί το προϊόν.
- Μην αποσυναρμολογείτε τις πλάκες γκριλ ενώ η μονάδα βρίσκεται σε λειτουργία.
- Φοράτε γάντια κατά τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση των πλακών γκριλ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά:

1. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας από το προϊόν.
2. Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα πριν απορρίψετε το υλικό συσκευασίας για να αποφύγετε την έλλειψη εξαρτημάτων και την πρόκληση προβλημάτων.
3. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, καθαρίστε τις επάνω και κάτω πλάκες και το κουτί σταγόνων λαδιού με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι και περιμένετε να στεγνώσουν οι πλάκες πριν τις συναρμολογήσετε.
4. Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στο κάτω μέρος της ψησταριάς.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Είναι φυσιολογικό το προϊόν να έχει ελαφριά οσμή ή καπνό για σύντομο χρονικό διάστημα κατά την πρώτη χρήση του.

ΚΑΘΕΤΗΡΑΣ

Χρησιμοποιώντας έναν αισθητήρα θερμοκρασίας τροφίμων, μπορείτε να ανιχνεύσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων. Για καλύτερη θερμοκρασία και καλύτερο ψήσιμο της μπριζόλας. Όταν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα φαγητού, απλώς τραβήξτε το κουτί του αισθητήρα από την αριστερή πλευρά της ψησταριάς, στη συνέχεια αφαιρέστε τον αισθητήρα φαγητού, εισάγετε τον ακροδέκτη στη θύρα εισόδου στην αριστερή πλευρά του κάτω κελύφους και ελέγξτε ότι έχει εισαχθεί στη θέση τους. Αισθητήρας φαγητού μόνο για λειτουργία μπριζόλας.

Η θερμοκρασία αναφοράς του μενού κατά τη χρήση του αισθητήρα φαγητού είναι η εξής:

Name	Preheating temperature °C	Cooking °C	Cooking time/ seconds	Thermoprobe temperature °C
Med rare	220 °C	210 °C-230 °C	300 S	54
Med	220 °C	210 °C-230 °C	360 S	60
Med well	220 °C	210 °C-230 °C	420 S	65
Well done	220 °C	210 °C-230 °C	480 S	73

- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι προαιρετικό αξεσουάρ, ορισμένα μοντέλα δεν είναι εξοπλισμένα.
- Όταν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας θερμοκρασίας, η θερμοκρασία της πλάκας και η θερμοκρασία του αισθητήρα εμφανίζονται εναλλακτικά.

ΕΝΤΟΛΗ

1. Εισαγάγετε το βύσμα στην αντίστοιχη πρίζα του σπιτιού και στη συνέχεια ο βομβητής θα εκπέμψει ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Όλα τα φώτα θα ανάψουν για 1 δευτερόλεπτο, μετά θα σβήσουν και η λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης θα σβήσει.
2. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και ο πίνακας θα εμφανιστεί ως εξής: on/off, ok, root, μενού, θερμοκρασία και ώρα θα εμφανιστούν στον πίνακα ελέγχου.



3. Αγγίξτε το κουμπί της μπριζόλας για να επιλέξετε την ετοιμότητα της μπριζόλας. Η σειρά επιλογής είναι MED RARE (medium rare) → MED (medium rare) → MED VELL (medium rare) → WELL DONE → MED RARE (medium rare). Η ενδεικτική λυχνία μπριζόλας σβήνει μετά την επιλογή, η ενδεικτική λυχνία της αντίστοιχης ετοιμότητας της μπριζόλας αναβοσβήνει, η θερμοκρασία και ο χρόνος ανάβουν σε έναν κύκλο (ανάβει για 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά): όταν ανάβει η θερμοκρασία, τα φώτα της Η επάνω και η κάτω πλάκα ανάβουν, θα εμφανιστεί η θερμοκρασία της αντίστοιχης πλάκας, όταν η λυχνία ώρας είναι αναμμένη, οι ενδεικτικές λυχνίες της επάνω και της κάτω πλάκας σβήνουν και θα εμφανιστεί ο χρόνος θέρμανσης. Το ταμπλό φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



4. Αγγίξτε το κουμπί θερμοκρασίας στο βήμα 3. Οι ενδεικτικές λυχνίες θερμοκρασίας και οι επάνω και κάτω πλάκες γκριλ αναβοσβήνουν, η λυχνία ώρας είναι αναμμένη και οι λυχνίες συν και μείον είναι αναμμένες. Αυτή τη στιγμή, η θερμοκρασία της πλάκας γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί με τα κουμπιά συν και μείον (η επάνω και η κάτω πλάκα γκριλ ρυθμίζονται ταυτόχρονα, λαμβάνοντας ως παράδειγμα το MED RARE, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πλάκας είναι 220°C. Πατήστε το κουμπί συν για να αυξήσετε τη θερμοκρασία της πλάκας στους 230°C και πατήστε το κουμπί μείον για να μειώσετε τη θερμοκρασία της πλάκας στους 210°C.). Το ταμπλό φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



5. Αγγιξτε το κουμπί ώρας στην κατάσταση του βήματος 4, το κουμπί ώρας θα αναβοσβήσει. Τα κουμπιά θερμοκρασίας, συν και μείον θα ανάψουν. Στη συνέχεια, ο χρόνος εργασίας μπορεί να ρυθμιστεί με τα κουμπιά συν και πλην (λαμβάνοντας ως παράδειγμα το MED RARE, ο προεπιλεγμένος χρόνος εργασίας είναι 300 δευτερόλεπτα. Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί συν ή πλην, ο χρόνος εργασίας μπορεί να προστεθεί ή να αφαιρεθεί κατά 10 δευτερόλεπτα. Ο χρόνος Το εύρος ρύθμισης είναι 60-600 δευτ. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί συν ή πλην για να πραγματοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορης πρόσθεσης/αφαίρεσης.) Ο πίνακας ελέγχου φαίνεται στην παρακάτω εικόνα..



6. Όταν ολοκληρωθεί η ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου ή δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τη θερμοκρασία και την ώρα, πατήστε το κουμπί OK και η μονάδα μπαίνει στο πρόγραμμα προθέρμανσης. Οι ενδεικτικές λυχνίες ετοιμότητας μπριζόλας, προθέρμανσης, θερμοκρασίας και επάνω και κάτω πλάκας είναι πάντα αναμμένες και εμφανίζεται η θερμοκρασία των πιάτων γκριλ (σημείωση: ο χρόνος θέρμανσης δεν εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης). Το ταμπλό εμφανίζεται ως εξής.

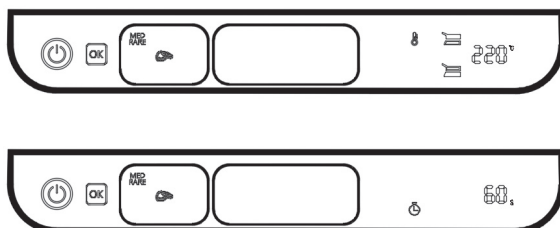


7. Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η ενδεικτική λυχνία PREHEAT σβήνει και η λυχνία READI ανάβει και ηχεί ο βομβητής. Σε αυτό το σημείο, οι πλάκες της ψησταριάς μπορούν να ανοίξουν και να τοποθετηθούν τρόφιμα. Το ταμπλό εμφανίζεται ως εξής.

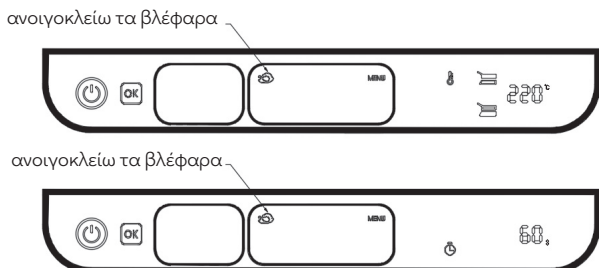


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος θέρμανσης δεν εμφανίζεται αυτήν τη στιγμή.

8. Αφού τοποθετήσετε το φαγητό, συνδέστε τις πλάκες γκριλ και πατήστε το κουμπί OK. Το προϊόν θα αρχίσει να μαγειρεύει τα συστατικά. Σε αυτό το σημείο, η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί και η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει. Και η θερμοκρασία των πιάτων γκριλ και η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος εμφανίζονται σε έναν κύκλο (κάθε μία δείχνει 3 δευτερόλεπτα). Η συγκεκριμένη άποψη έχει ως εξής:



9. Αφού φτάσει στον προκαθορισμένο χρόνο θέρμανσης, το προϊόν τελειώνει τη θέρμανση και ο πίνακας επιστρέφει στη διεπαφή του βήματος 2.
10. Στην κατάσταση του βήματος 2, αγγίξτε το κουμπί μενού για να επιλέξετε διαφορετικά αυτόματα μενού. Η σειρά επιλογής στο μενού είναι κοτόπουλο → σάντουιτς → λουκάνικο → ψάρι → μπέικον → λαχανικά. Η ενδεικτική λυχνία του επιλεγμένου μενού αναβοσβήνει και η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος της αντίστοιχης πλάκας γκριλ εμφανίζονται σε έναν κύκλο όπως στο βήμα 3. Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζεται ως εξής:



11. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας και της ώρας στο αυτόματο μενού είναι η ίδια με τη λειτουργία μπριζόλας. Δείτε τα βήματα 4-5.
12. Η λειτουργία της προθέρμανσης και του μαγειρέματος στο αυτόματο μενού είναι ίδια με τη λειτουργία της μπριζόλας. Δείτε τα βήματα 6-8.
13. Όταν ο χρήστης χρειάζεται να κάνει μόνος του το προϊόν, μπορείτε να αγγίξετε το κουμπί θερμοκρασίας και χρόνου στο βήμα 2. Αγγίζοντας το κουμπί θερμοκρασίας, η θερμοκρασία της επάνω πλάκας, της κάτω πλάκας ή η θερμοκρασία και των δύο πλακών μπορεί να ρυθμιστεί σε την ίδια ώρα. Στη συνέχεια, η ενδεικτική λυχνία μπριζόλας και τα κουμπιά μενού είναι σβηστά και το κουμπί ώρας είναι αναμμένο και η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας και οι επιλεγμένες πλάκες γκριλ αναβοσβήνουν. "..." και εμφανίζονται τα φώτα συν και πλην. Το ταμπλό εμφανίζεται ως εξής:



Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της πλάκας γκριλ με τα κουμπιά συν και μείον. Το εύρος ρύθμισης είναι από 80°C έως 230°C. Η θερμοκρασία αυξάνεται ή μειώνεται κατά 10°C κάθε φορά που πατάτε το κουμπί συν ή πλην. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί συν ή πλην για γρήγορη μεγέθυνση ή σμίκρυνση. Αφού ολοκληρώσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μιας πλάκας γκριλ, αγγίξτε το κουμπί θερμοκρασίας για να μεταβείτε στη ρύθμιση θερμοκρασίας της άλλης πλάκας γκριλ. Πατήστε το κουμπί ώρας αφού ολοκληρώσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας των πλακών γκριλ, το προϊόν θα μεταβεί στη ρύθμιση ώρας. Το ταμπλό εμφανίζεται ως εξής:



Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί με τα πλήκτρα plus και minus. Το εύρος ρύθμισης χρόνου είναι από 1 λεπτό έως 60 λεπτά. Ο χρόνος θα αυξάνεται ή μειώνεται κατά 1 λεπτό με κάθε πάτημα του πλήκτρου plus ή minus. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο plus ή minus για γρήγορη αύξηση ή μείωση. Πατήστε το πλήκτρο OK μετά το πέρας της ρύθμισης του χρόνου, ο προϊόν θα αρχίσει να θερμαίνεται. Κατά τη θέρμανση της μονάδας, η θερμοκρασία της πλάκας ψησίματος και η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος εμφανίζονται κυκλικά (κάθε εμφάνιση διαρκεί 3 δευτερόλεπτα), ως εξής:

Όταν η θερμοκρασία της άνω και της κάτω πλάκας είναι η ίδια:



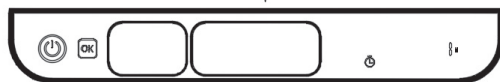
Εναλλάξ η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη (το καθένα εμφανίζεται 3 δευτερόλεπτα)



Όταν η θερμοκρασία της άνω και της κάτω πλάκας είναι διαφορετική:



Θερμοκρασία μαγειρέματος της πάνω/κάτω πλάκας και διακόπτη χρόνου μαγειρέματος στην οθόνη εναλλάξ.



Προκαθορισμένα προγράμματα

Το πρόγραμμα	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία θέρμανσης	Θερμοκρασία θέρμανσης/φθάνω	Προεπιλεγμένος χρόνος προθέρμανσης	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία αισθητήρα
Μεσαία σπάνια	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Μεσαίο	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Μεσαία καλή	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Well done	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Ψημένα	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Μπέικον	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Ενα ψάρι	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Λαχανικά	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Λουκάνικο	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Ενα σάντουιτς	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Συνήθη προβλήματα και συντήρηση

ΑΡΙΘΜΟΣ	Συνήθεις ερωτήσεις	Αιτία του προβλήματος	Μέθοδος λύσης
01	Η ψησταριά πολλαπλών χρήσεων δεν λειτουργεί	Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα	Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα
02	Καπνίστε ανάμεσα σε δύο πιάτα γκριλ	Τα υπολείμματα παραμένουν μετά την τελευταία χρήση	Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε την επάνω και την κάτω πλάκα γκριλ και το κουτί στάλαξης λαδιού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα
03	Το φαγητό ψήνεται για πολύ καιρό (καίγεται) ή δεν έχει ψηθεί	Μετά την ενεργοποίηση, η θερμοκρασία δεν ρυθμίζεται ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύεται. το επίπεδο θερμοκρασίας του μηχανήματος είναι ρυθμιζόμενο	Ανάλογα με το φαγητό, ρυθμίστε την κατάλληλη θερμοκρασία και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο υψηλότερο επίπεδο
04	Με σκούρα κρούστα κατά το ψήσιμο του ψωμιού	Διαφορετικοί χρόνοι ψησίματος για κρούες και ζεστές μηχανές, μεγαλύτεροι χρόνοι ψησίματος για κρούες μηχανές	Ενεργοποιήστε το ξανά
05	Αφού δουλέψει για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, το μηχάνημα σβήνει απότομα και ακολουθείται από έναν ήχο "μπιπ".	Maksimalno radno vreme ovog proizvoda je 60 minuta; automatsko iskljućivanje nakon O μέγιστος χρόνος εργασίας αυτού του προϊόντος είναι 60 λεπτά. αυτόματη απενεργοποίηση μετά τη λήξη του χρονικού ορίου.	Ενεργοποιήστε το ξανά
06	Το φαγητό είναι ανομοιόμορφα τηγανισμένο	Διαφορετικά μεγέθη φαγητού	Hrana je iste veličine. Ista vrsta hrane. Okretanje hrane tokom procesa prženja
07	Ψήστε τη μπριζόλα, είναι καμένη στην επιφάνεια.	Ψήσιμο πάρα πολύ	Γυρίζοντας το φαγητό κατά τη διαδικασία του τηγανίσματος.
08	Οθόνη E1	Αστοχία του NTC στην επάνω πλακέτα	Η ώρα ρυθμίζεται σύμφωνα με το μενού αναφοράς.
09	Οθόνη E2	Αστοχία NTC στην κάτω πλακέτα	Όταν το μηχάνημα είναι ζεστό, μειώστε το χρόνο ψησίματος του ψωμιού
10	Οθόνη E3	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι λανθασμένος, η διεπαφή έχει μηδενιστεί (Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι συνδεδεμένος αλλά δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο φαγητό. Αυτός ο κωδικός δεν δείχνει καμία αλλαγή ή ελαφρά αλλαγή θερμοκρασίας εντός 5 λεπτών).	Ελέγξτε ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι σωστά συνδεδεμένος και σωστά τοποθετημένος στο φαγητό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Πριν τον καθαρισμό, ο καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος. Αφήστε τη συσκευή και τα γκριλ να κρυώσουν πλήρως για να αποφύγετε εγκαύματα. Μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή ολόκληρη τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Κατά τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικούς καθαριστές όπως ασάλινες μπάλες ή μεταλλικούς καθαριστές. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές σπάτουλες και ρακέλες για τον καθαρισμό των γκριλ κατά τον καθαρισμό. Καθαρίστε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με υγρό πανί ή σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση. Το εσωτερικό είναι ηλεκτρικά φορτισμένο και δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό. Τα γκριλ μπορούν να καθαριστούν βυθίζοντάς τα σε νερό ή σε πλυντήριο πιάτων. Κατά τον καθαρισμό, προσθέστε τη σωστή ποσότητα αλκαλικού καθαριστικού.

Αφού καθαρίσετε όλα τα μέρη, πρέπει να τα στεγνώσετε με ένα καθαρό πανί για να αποφύγετε την οξείδωση και τη σκουριά. Τέλος, ακολουθήστε τα σωστά βήματα για να τοποθετήσετε τα γκριλ στο σώμα για την επόμενη χρήση.

PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Αριθμός Μοντέλου: GR500BG
Εκτίμηση: 220-240V, 50/60Hz
Ενέργεια για την επάνω πλάκα: 1000W
Ενέργεια για την κάτω πλάκα: 1000W
Μέγεθος πλάκας γκριλ: 300*230mm
Μέγεθος συσκευής: 368*332*164mm
Μέγεθος πακέτου: 415*375*227mm
Βάρος: 5.4kgs

ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



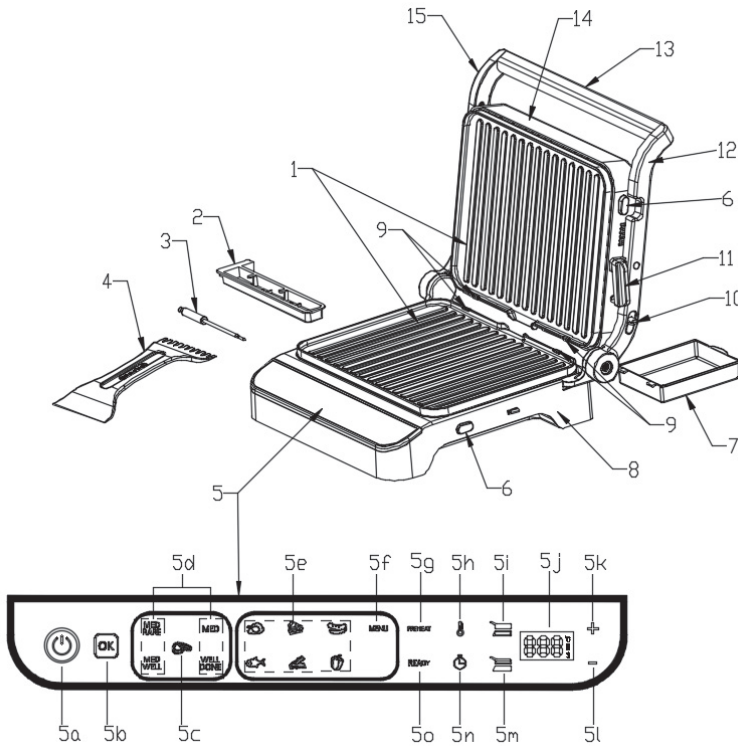
Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποτρέψετε πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για να προωθήσετε τη βιώσιμη χρήση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής από όπου αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να συλλέξουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση

Sigurnosno upozorenje
Prije upotrebe pažljivo pročitajte ove sigurnosne mjere

SIGURNOSNO UPOZORENJE

- Prije uporabe proizvoda u potpunosti pročitajte ovaj korisnički priručnik;
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja (uključujući djecu mlađu od 8 godina) osim ako su pod nadzorom punoljetne osobe s punom poslovnom sposobnošću;
- Ovaj proizvod je kućanski aparat i namijenjen je za unutarnju uporabu; bilo kakva vanjska uporaba, itd., je zabranjena;
- Kako biste spriječili strujni udar, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili druge tekućine i nemojte rukovati ovim uređajem mokrim rukama;
- Ne smije se koristiti ako je kabel za napajanje ili uređaj neispravan ili na bilo koji način oštećen i uređaj se mora vratiti u najbliži ovlašteni servis na pregled ili popravak;
- Kada koristite uređaj ili kada je uređaj uključen, spriječite djecu da ga dodiruju kako biste izbjegli tjelesne ozljede od strujnog udara ili opekline;
- Pribor koji nije isporučila tvrtka ne smije se koristiti u ovom uređaju kako bi se izbjegle nepotrebne ozljede, strujni udar ili požar;
- Nemojte rastavljati, popravljati ili modificirati ovaj uređaj bez ovlaštenja;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod ako se utvrdi da su pakiranje ili proizvod oštećeni prije uporabe; vratite ga svom trgovcu ili prodavaču na zbrinjavanje;
- Pažljivo provjerite naljepnicu na dnu uređaja prije korištenja uređaja kako biste bili sigurni da napon uređaja odgovara naponu vašeg doma;
- Ovaj proizvod nije uklonjivi uređaj i treba ga staviti na ravnu, stabilnu radnu površinu kada se koristi;
- Ne stavljajte ovaj uređaj na ili blizu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci ili zavjese. Obratite pažnju na okolinu u kojoj se koristi i ne dopustite eksplozivnim materijalima u blizini;
- Ne stavljajte ovaj uređaj blizu vrućeg plina ili štednjaka, ili u pećnicu koja radi;
- Nemojte koristiti proizvod ispod električnih ormara ili ormara jer to može izazvati požar;
- Ne stavljajte proizvod uza zid, niti ga naslagajte na druge proizvode, ili blizu zapaljivih predmeta kao što su zavjese, i trebali biste ostaviti najmanje 10 cm prostora sa stražnje strane i sa strane te najmanje 10 cm iznad proizvoda, i ne biste trebali stavljati druge proizvode na proizvod;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod u bilo koju drugu svrhu osim one navedene u ovom priručniku, a proizvođač uređaja ne preporučuje korištenje dodatne opreme koja može uzrokovati ozljede osim ovog proizvoda;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod u nenamjenske svrhe;
- Ne ostavljajte proizvod da radi bez nadzora;
- Ne stavljajte bilo koji od sljedećih materijala na vruće posude ili druga vruća područja: poput zapaljivog papira, kartona, odjeće i plastike;
- Kada koristite proizvod, vodite računa o visokotemperaturnim površinama unutar i oko posude za pečenje i izbjegavajte opekline od dodirivanja golim prstima;
- Kada koristite ovaj proizvod, smočite dijelove tijela, ne dirajte dijelove koji su pod naelektrizacijom kao što je kabel za napajanje, upravljačka ploča itd.;
- Kada koristite ovaj proizvod, nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba stola ili pulta, ne dodirujte oštre predmete i površine visoke temperature, itd. za izbjegavanje električnih nezgoda;
- Nemojte spajati ovaj proizvod na vanjski mjerač vremena ili poseban sustav daljinskog upravljanja jer to može dovesti do opasnih situacija;
- Nakon korištenja proizvoda, odmah ga isključite iz struje kada završite s radom;
- Očistite proizvod po potrebi nakon upotrebe i čuvajte ga u suhom, prozračenom okruženju, zaštićenom od sunca;
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu i nije dostupan za komercijalnu uporabu.

OPIS KOMPONENTI I NJIHOVE FUNKCIJE

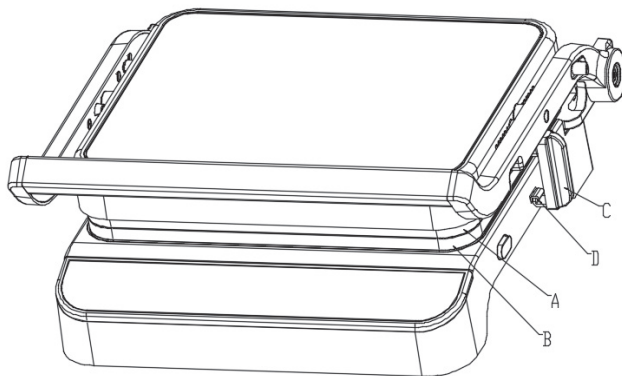


1. Ploča za roštilj - lako se rastavlja i sastavlja; gornja i donja ploča mogu se naizmjenično sastaviti; površina je premazana neljepljivim slojem i lakom za čišćenje (može se prati u perilici posuda).
2. Kutija s cjevčicom za hranjenje - Zadržite cjevčicu za hranjenje;
3. Sonda za temperaturu hrane - Unutar tri funkcije odreska, otkrijte unutarnju temperaturu odreska, kako biste precizno kontrolirali pečenost odreska;
4. Lopatica - pomaže u čišćenju posude nakon pečenja (Napomena: plastični materijal, nije za posudu na visokim temperaturama);
5. Upravljačka ploča - korisnik dodirom tipki upravlja proizvodom, a istovremeno prikazuje odabrani program, temperaturu gril ploče, vrijeme zagrijavanja i druge povezane informacije.
 - a. Tipka za uključivanje/isključivanje - tipka za uključivanje i isključivanje, spojena na napajanje, lampica indikatora treperi.
 - b. Tipka Ok - potvrdite odabranu funkciju/temperaturu/vrijeme.
 - c. Gumb za odrezak - odaberite jelovnik s različitim pečenošću odrezaka.
 - d. Prikaz pripreme bifteka - prikaz med rare, med, med well i well done.
 - e. Svjetlo indikatora izbornika
 - f. Odabir unaprijed postavljenih programa - Odaberite piletinu/sendvič/kobasicu/ribu itd.
 - g. gospodine. Svjetlo indikatora predgrijavanja - označava da se jedinica predgrijava.
 - h. Tipka za podešavanje temperature
 - i. Indikator gornje ploče - temperatura gornje ploče se podešava ili se gornja ploča zagrijava.
 - j. Prikaz temperature i vremena zagrijavanja gornje i donje ploče.
 - k. Gumb plus - Povećajte temperaturu/vrijeme.

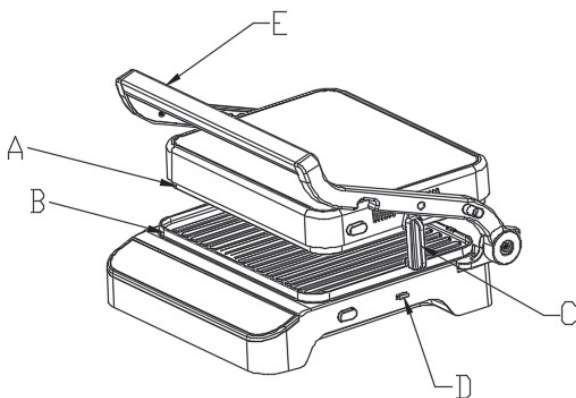
- l. Tipka minus - Smanjenje temperature/vremena.
- m. Indikator donje ploče - temperatura gornje ploče se podešava ili se gornja ploča zagrijava.
- n. Gumb za podešavanje radnog vremena.
- Fr. Spremno – predgrijavanje je završeno i možete staviti hranu na ploču za roštilj.
- 6. Tipka za otpuštanje - Pritisnite tipku i ploča za roštilj će iskočiti iz rešetke.
- 7. Kutija za kapanje ulja - skuplja masnoću i uklanja masnoću s ploče roštilja radi čišćenja (može se prati u perilici posuđa). Bolje je staviti malu količinu vode unutra kada ga koristite radi lakšeg čišćenja.
- 8. Mala slova
- 9. Fiksni nosač - pričvrstite gornju i donju ploču
- 10. Gumb za povlačenje - povucite prema gore da biste otvorili gornju ploču roštilja za 180 stupnjeva.
- 11. Gumb za zaključavanje
- 12. Nositelj prava
- 13. Velika ručka
- 14. Veliko slovo
- 15. Lijevi držač

TRI STANJA I VODIČ ZA PODEŠAVANJE PLOČE ZA GRIL

1. Kombinirani način rada između gornje i donje ploče

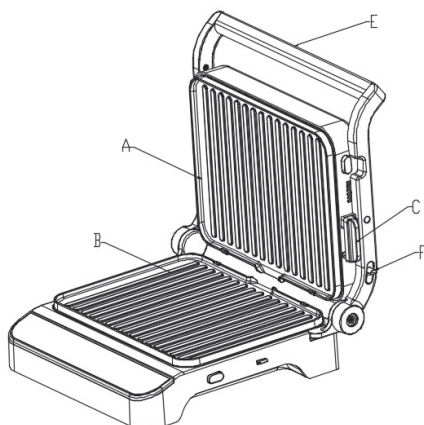


- Kombinirano stanje 1: Okrenite gumb za zaključavanje (C) da zaključate kuku (D) kao što je prikazano na slici, tada su gornja i donja ploča za roštilj zaključane i ne mogu se otvoriti, što je zgodno za korisnike za skladištenje i pomeranje.
- Kombinirano stanje 2: Otpustite gumb za zaključavanje (C) i lagano podignite ručku (E). Zatim pustite gornju ploču za roštilj (A) i donju ploču za roštilj (B) da pređu iz zatvorenog u suspendovano stanje i stavite hranu na donju ploču za roštilj.
- Pustite da gornja ploča za roštilj prirodno pristaje hrani, a zatim olabavite ručku i koristite debljinu hrane kako biste održali visinu gornje i donje ploče za roštilj kada su zatvorene (kao što je prikazano na slici ispod).



2. Stand up način rada za gornju ploču

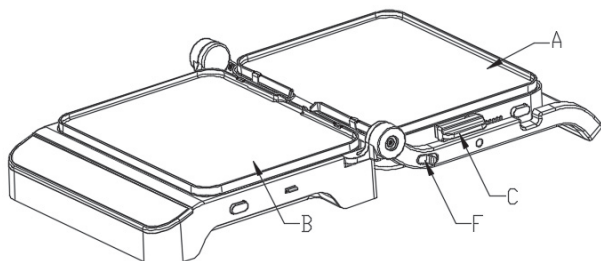
1. Otključajte gumb za zaključavanje (C), držite ručku (E)
2. otvorite gornju rešetku (A) pod kutom od približno 105 stupnjeva s donjom pločom za roštilj, kao što je prikazano na slici ispod:



- a. Kada se gornja i donja ploča za roštilj otvore na 105 stupnjeva, donju ploču za roštilj (B) možete zamijeniti ravnom pločom (ako je dostupna), koja se može koristiti za pripremu palačinki, jaja i drugih sastojaka.
- b. Kada su gornja i donja ploča roštilja otvorene na 105 stupnjeva, preporuča se da korisnik ne koristi gornju ploču roštilja (temperatura gornje ploče roštilja nije podešena).
- c. Kada se gornja i donja ploča roštilja otvore za 105 stupnjeva, a korisnik je treba otvoriti za 180 stupnjeva, potrebno je povući gumb (F) na desnoj ručki. Nemojte ga pritiskati na silu kako biste izbjegli oštećenje stroja.

3. Otvorite gornju i donju ploču roštilja za 180 stupnjeva

Otključajte gumb za zaključavanje (C), povucite gumb (F) na desnoj ručki, držite ručku i postavite gornju ploču roštilja ravno (A) tako da bude odvojena od donje ploče roštilja (B) pod kutom od 180 stupnjeva, kao što je prikazano na slici ispod:

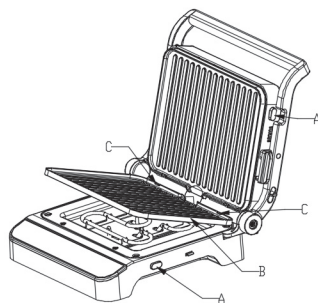


- Kada se gornja i donja gril ploča otvore na 180 stepeni, veliki broj sastojaka kao što su odresci, svinjski kotleti, piletina, palačinke, jaja može da se peče na obe ploče.
- Kada se gornja i donja ploča za roštilj otvore na 180 stepeni, obe ploče se mogu podesiti sa različitim temperaturama prema različitim sastojcima.

UPUTE ZA RASTAVLJANJE I SKLAPANJE PLOČA

1. Rastavljanje ploče

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Pritisnite gumb za otpuštanje (A) i ploča za roštilj (B) će automatski iskočiti. Tada se ploča za roštilj može direktno izvaditi iz fiksnog nosača C, kao što je prikazano na slici ispod



- Kada je gumb za otpuštanje (A) pritisnuto pod uslovom da je gornja ploča za roštilj u uspravnom položaju, držite je rukama kako biste sprečili da padne.
- Ploča za roštilj je vruća nakon što je pečenje upravo završeno. Nemojte pritiskati gumb za otpuštanje (A) da biste izbegli opekotine;
- Najbolji način je da otvorite gornju i donju gril ploču na 180 stepeni i izvadite ih.

2. Sastavite ploču

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Umetnite zarez na oba kraja ploče B u držač za pričvršćivanje C, a zatim pritisnite ploču B na reflektujuću ploču. Uz klik, ploča se sklapa.

UPOZORENJA

- Ploča je neophodan aparat za ovaj proizvod. Ploča se mora postaviti pre nego što se proizvod uključi.
- Nemojte rastavljati ploče za roštilj dok jedinica radi.
- Prilikom sastavljanja i rastavljanja ploča za roštilj, nosite rukavice.

UPUTE ZA UPORABU

Prije prve upotrebe proizvoda:

1. Uklonite sav materijal za pakovanje sa proizvoda.
2. Proverite sve dijelove prije nego odbacite materijal za pakovanje kako biste izbjegli da dijelovi nedostaju i da izazovu probleme.
3. Prije upotrebe proizvoda, očistite gornju i donju ploču i kutiju za kapanje ulja toplom vodom, tekućinom za pranje posuda i neabrazivnom spužvom i pričekajte da se ploče osuše prije sklapanja;
4. Postavite posudu za ulje na dno roštilja.

BILJEŠKA

Normalno je da proizvod ima blagi miris ili dim u kratkom vremenskom periodu kada se prvi put upotrebi.

SONDA

Koristeći sondu za temperaturu hrane, možete otkriti unutrašnju temperaturu hrane; Za bolju temperaturu i bolju pečenost odreska; Kada trebate koristiti sondu za hranu, jednostavno izvucite kutiju sonde s lijeve strane roštilja, zatim uklonite sondu za hranu, umetnite terminal u ulazni priključak na lijevoj strani donje školjke i provjerite je li umetnuta na svoje mesto.

Sonda za hranu samo za funkciju odreska.

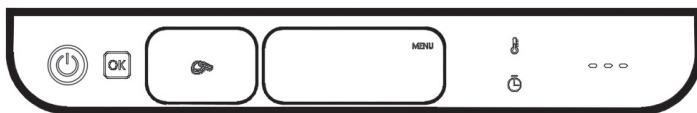
Referentna temperatura menija kada koristite sondu za hranu je sljedeća:

Ime	Zagrevanje °C	Kuvanje °C	Vreme kuvanja/sekunde	Temperature termosonde °C
SREDNJE PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
SREDNJE	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
SREDNJE DOBRO	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

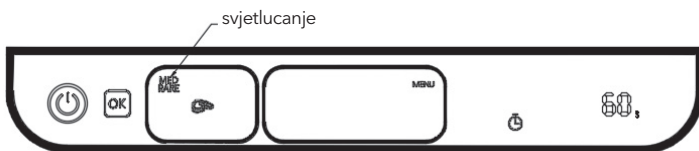
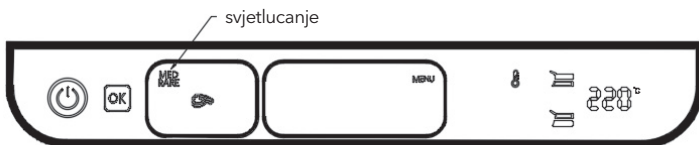
- Sonda za temperaturu je opcioni dodatak, neki modeli nisu opremljeni;
- Kada se koristi temperaturna sonda, naizmenično se prikazuju temperatura ploča i temperatura sonde.

UPUTE

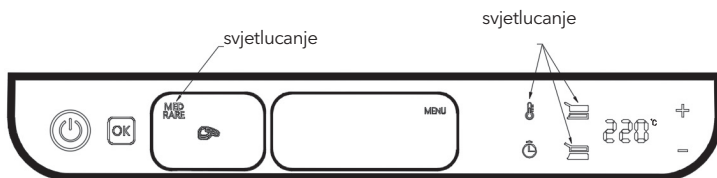
1. Stavite utikač u odgovarajuću kućnu utičnicu, a zatim će zujalica emitovati kratak zvučni signal. Sva svjetla će se upaliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, a lampica za uključivanje/isključivanje će treptati.
2. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje i panel će se prikazati na sledeći način: uključeno/isključeno, ok, bifek, meni, temperatura i vreme biće prikazani na kontrolnoj tabli.



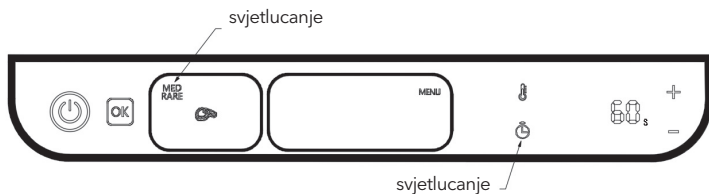
3. Dodirnite gumb za odrezak da odaberete stepen pečenja odreska. Redosled odabira je MED RARE (srednje retko) → MED (srednje retko) → MED VELL (srednje retko) → WELL DONE → MED RARE (srednje retko). Indikatorska lampica odreska se gasi nakon odabira, indikatorska lampica odgovarajuće pečenosti odreska treperi, temperatura i vrijeme svijetle u ciklusu (svijetli svaki put 3 sekunde): kada se upali temperatura, svjetla gornje i donje ploče svijetle, bit će prikazana temperatura odgovarajuće ploče; kada je lampica za vrijeme uključena, indikatorska svjetla gornje i donje ploče se gase, a vrijeme grijanja će biti prikazano. Kontrolna tabla je prikazana na slici ispod.



4. Dodirnite gumb za temperaturu u koraku 3. Indikator temperature i gornja i donja ploča roštilja trepere, lampica vremena je uključena, a lampice plus i minus su uključene. U ovom trenutku, temperatura gril ploče se može podesiti pomoću tipki plus i minus (gornja i donja ploča za roštilj se postavljaju istovremeno, uzimajući za primjer MED RARE, zadana temperatura ploče je 220°C. Pritisnite gumb plus da povećate temperaturu ploče na 230°C i pritisnite gumb minus da smanjite temperaturu ploče na 210°C.). Kontrolna tabla je prikazana na slici ispod.



5. Dodirnite gumb za vreme u stanju koraka 4, gumb za vreme će treptati. Dugmad za temperaturu, plus i minus će zasvijetliti. Tada se radno vrijeme može podesiti pomoću dugmadi plus i minus (uzimajući MED RARE kao primjer, zadano radno vrijeme je 300s. Svaki put kada pritisnete gumb plus ili minus, radno vrijeme se može dodati ili oduzeti za 10s. Vrijeme opseg podešavanja je 60-600s Pritisnite i držite gumb plus ili minus da biste ostvarili funkciju brzog sabiranja/oduzimanja.) Kontrolna tabla je prikazana na slici ispod.



6. Kada je podešavanje temperature i vremena završeno ili nema potrebe za podešavanjem temperature i vremena unaprijed, dodirnite gumb OK i jedinica ulazi u program predgrijavanja. Indikatorske lampice pečenosti odreska, predgrijavanja, temperature i gornje i donje ploče su uvijek uključene, a prikazuje se temperatura roštilj ploča (napomena: vrijeme zagrijavanja se ne prikazuje tokom predgrijavanja). Kontrolna tabla je prikazana na sledeći način.



7. Nakon što je prethodno zagrevanje završeno, indikatorska lampica PREHEAT se gasi i READI svetli i čuje se zujalica. U ovom trenutku, ploče za roštilj se mogu otvoriti i staviti hranu. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način.



NAPOMENA

Vreme grejanja nije prikazano u ovom trenutku.

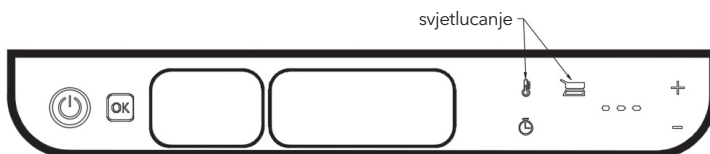
8. Nakon što stavite hranu, spojite ploče za roštilj i pritisnite gumb OK. Proizvod će početi da kuva sastojke. U ovom trenutku, predgrevanje je završeno i indikatorska lampica će se ugasiti. A temperatura ploča za roštilj i odbrojavanje vremena kuvanja se prikazuju u ciklusu (svaki prikazuje 3 sekunde). Specifičan prikaz je sledeći:



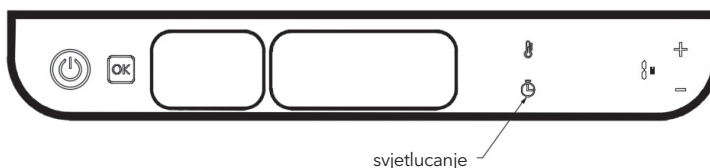
- Nakon dostizanja unapred podešenog vremena zagrevanja, proizvod završava zagrevanje i panel se vraća na interfejs korak 2.
- U stanju koraka 2, dodirnite gumb menija da biste izabrali različite automatske menije. Redosled izbora u meniju je piletina → sendvič → kobasica → riba → slanina → povrće. Indikatorska lampica izabranog menija treperi, a temperatura i vreme pečenja odgovarajuće gril ploče se prikazuju u ciklusu kao u koraku 3. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:



- Podešavanje temperature i vremena u automatskom meniju je isto kao i kod funkcije odreske. Molimo pogledajte korake 4-5;
- Funkcija prethodnog zagrevanja i kuvanja u automatskom meniju je ista kao i funkcija odreska. Molimo pogledajte korake 6-8;
- Kada korisnik treba da uradi sam proizvod, gumb za temperaturu i vreme može da se dodirne u koraku 2. Dodirom na gumb za temperaturu, temperatura gornje ploče, donje ploče ili temperatura obe ploče može se podesiti na isto vreme. Tada su indikatorska lampica za odreske i dugmad menija isključena i gumb za vreme je uključeno, a indikatorska lampica temperature i izabrane ploče za roštilj trepću. Prikazuje se „--“ i svetla plus minus. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:



Temperaturu ploče za roštilj možete podesiti dugmadima plus i minus. Opseg podešavanja je od 80°C do 230°C. Temperatura se povećava ili smanjuje za 10°C svaki put pritiskom na gumb plus ili minus. Pritisnite i držite gumb plus ili minus da biste brzo povećali ili smanjili. Nakon završetka podešavanja temperature jedne ploče za roštilj, dodirnite gumb za temperaturu da biste prešli na podešavanje temperature druge ploče za roštilj. Pritisnite gumb za vreme nakon što završite sa podešavanjem temperature ploča za roštilj, proizvod će se prebaciti na podešavanje vremena. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:

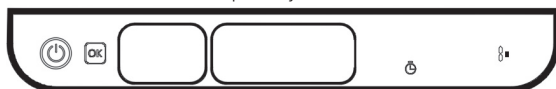


Vrijeme se može podesiti pomoću dugmadi plus i minus. Opseg podešavanja vremena je od 1 min do 60 min. Vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu svaki put kada pritisnete gumb plus ili minus. Pritisnite i držite gumb plus ili minus da brzo uvećate ili umanjite. Pritisnite gumb OK nakon završetka podešavanja vremena, proizvod će početi da se zagreva. Kada se jedinica zagreva, temperatura ploča za roštilj i odbrojavanje vremena pečenja se prikazuju u ciklusu (svaki prikazuje 3 sekunde), na sledeći način:

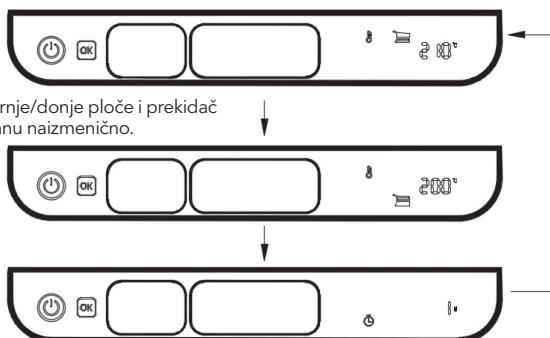
Kada su temperature gornje i donje ploče iste:



Temperatura kuhanja i vrijeme kuhanja se naizmjenično mijenjaju na ekranu (svaka prikazuje 3 sekunde)



Kada su temperature gornje i donje ploče različite:



Temperatura kuhanja gornje/donje ploče i prekidač vremena kuvanja na ekranu naizmjenično.

Unaprijed postavljeni programi

Program	Zadana temperatura grijanja	Raspon temperature grijanja	Zadano vrijeme zagrijavanja	Zadana temperatura sonde
Srednje rijetko	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Srednje	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Srednje dobro	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Pečeno	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Slanina	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Piletina	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Riba	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Povrće	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Kobasica	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Uobičajeni problemi i održavanje

BROJ	Uobičajena pitanja	Uzrok problema	Način rešavanja
01	Višenamjenski roštilj ne radi	Kabl za napajanje nije uključen u utičnicu	Utaknite kabl za napajanje u utičnicu
02	Dim između dvije gril ploče	Ostaci ostaju nakon posljednje upotrebe	Nakon svake upotrebe, očistite gornju i donju ploču roštilja i kutiju za kapanje ulja da biste uklonili ostatke
03	Hrana se predugo peče (sagoreva) ili nije kuhana	Nakon uključivanja, temperatura se ne podešava prema hrani koja se kuva; nivo temperature mašine je podesiv	U zavisnosti od hrane, podesite odgovarajuću temperaturu i podesite temperaturu na najviši nivo
04	Sa tamnom koricom pri pečenju hleba	Različita vremena pečenja za hladne i tople mašine, duže vreme pečenja za hladne mašine	U zavisnosti od hrane, podesite odgovarajuću temperaturu i podesite temperaturu na najviši nivo
05	Nakon određenog vremena rada, mašina se naglo isključuje, a prati se "bip" zvuk.	Maksimalno vrijeme rada ovog proizvoda je 60 minuta; automatsko isključivanje nakon isteka vremenskog ograničenja	Uključite ponovo
06	Hrana je nejednako pržena	Različite veličine hrane Kada je rešetka otvorena pod uglom od 95° i 180°, hrana se ne okreće tokom prženja	Hrana je iste veličine. Ista vrsta hrane. Okretanje hrane tokom procesa prženja.
07	Odrezak ispecite na roštilju, na površini je zagorio	Predugo pečenje	Γυρίζοντας το φαγητό κατά τη διαδικασία του τηγανίσματος.
08	Display E1	Kvar NTC-a na gornjoj ploči	Isključite mašinu i vratite je u servisni prostor na popravku.
09	Display E2	Kvar NTC-a na donjoj ploči	Isključite mašinu i vratite je u servisni prostor na popravku.
10	Display E3	Sonda za temperaturu je nepravilna, interfejs je vraćen u početno stanje (Sonda za temperaturu je priključena, ali nije pravilno ubačena u hranu; Nema promene ili blaga promena temperature u roku od 5 minuta pokazuje ovaj kod	Proverite da li je sonda za temperaturu pravilno povezana i pravilno umetnuta u hranu.

UPOZORENJE:

Prije čišćenja, kabel za napajanje mora biti isključen; ostavite aparat i roštilj da se potpuno ohlade kako biste izbjegli opekotine.

Ne uranjajte kabel za napajanje, utikač ili cijeli uređaj u vodu ili druge tekućine.

Prilikom čišćenja nemojte koristiti sredstva za čišćenje metala kao što su čelične kuglice i sredstva za čišćenje metala.

Prilikom čišćenja nemojte koristiti metalne lopatice i strugače za rešetke.

Očistite unutrašnje i vanjske površine vlažnom krpom ili sušnikom nakon svake upotrebe; unutrašnjost je električno napunjena i ne smije se uranjati u vodu.

Rešetke se mogu čistiti potapanjem u vodu ili u mašini za pranje sudova.

Prilikom čišćenja dodajte odgovarajuću količinu alkalnog deterdženta.

Kada su svi dijelovi očišćeni, treba ih osušiti čistom krpom kako bi se spriječila oksidacija i hrđanje.

Konačno, slijedite ispravne korake za umetanje šipki u tijelo za sljedeću uporabu.

LIST SA SPECIFIKACIJAMA PROIZVODA

Model broj: GR500BG

Procena: 220-240V, 50/60Hz

Energija za gornju ploču: 1000W

Energija za donju ploču: 1000W

Veličina ploče za gril: 300*230mm

Veličina uređaja: 368*332*164mm

Veličina paketa: 415*375*227mm

Težina: 5.4kgs

PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA



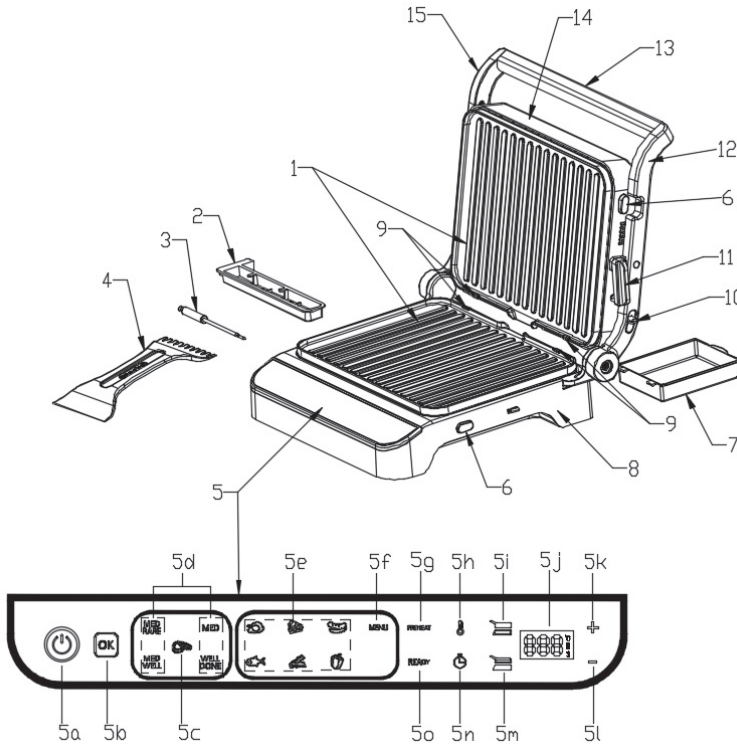
Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje uslijed nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako biste promovirali održivo korištenje materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sistem za vraćanje i sakupljanje ili kontaktirajte prodavca gde je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurne reciklaže.

Csak háztartási használatra.
Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Ez a termék nem alkalmas csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező személyek (beleértve a 8 év alatti gyermekeket is) számára, kivéve, ha olyan felnőtt felügyelete alatt állnak, aki teljes cselekvőképességgel rendelkezik.
- Ez a termék háztartási készülék, beltéri használatra készült; kültéri használata tilos.
- Áramütés elkerülése érdekében ne merítse a vezetéket, a csatlakozót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba, illetve ne működtesse nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a készülék bármilyen módon sérült vagy hibás - ilyenkor vigye a legközelebbi hivatalos szervizbe ellenőrzésre vagy javításra.
- Használat vagy bekapcsolás közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől, hogy elkerülje az áramütést vagy égési sérüléseket.
- A gyártó által nem biztosított tartozékokat ne használja, mert személyi sérüléshez, áramütéshez vagy tűzhoz vezethetnek.
- Ne szerelje szét, ne javítsa vagy módosítsa a készüléket engedély nélkül.
- Ne használja a terméket, ha a csomagolás vagy maga a termék sérült - ilyen esetben vigye vissza a viszonteladóhoz vagy forgalmazóhoz.
- Használat előtt ellenőrizze a készülék alján található címkét, hogy a feszültség megfelel-e az otthoni hálózatnak.
- Ez a készülék nem hordozható - használat közben mindig sík, stabil felületre helyezze.
- Ne helyezze gyúlékony anyagok (pl. terítő, függöny) közelébe, és figyeljen a használati környezetre - ne engedjen robbanásveszélyes anyagokat a közelébe.
- Ne tegye forró gázkészülék vagy sütő közelébe, illetve működő sütőbe.
- Ne használja elektromos szekrény vagy bútor alatt, mert tűzveszélyes lehet.
- Ne helyezze falhoz, ne rakja egymásra más készülékekkel, ne tegye gyúlékony tárgyak (pl. függöny) közelébe - legalább 10 cm helyet hagyjon a termék oldalain, hátulján és tetején; a készülék tetejére ne helyezzen semmit.
- Ne használja a terméket más célra, mint amire készült - a gyártó nem javasolja más tartozékok használatát.
- Ne hagyja felügyelet nélkül működés közben.
- Ne tegyen forró sütőlapokra gyúlékony anyagokat, pl. papírt, kartont, ruhát, műanyagot.
- Használat közben figyeljen a magas hőmérsékletű felületekre, és kerülje az égési sérülést pusztá kézzel.
- Nedves testtel ne érintkezzen elektromos részekkel (pl. tápkábel, kezelőpanel).
- Ne hagyja lógni a tápkábelt az asztalról, ne érintkezzen éles vagy forró felületekkel - ez áramütéshez vezethet.
- Ne csatlakoztassa időkapcsolóhoz vagy távirányítású rendszerhez, mert veszélyes helyzetet okozhat.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Tisztítsa meg a használat után, és tárolja száraz, jól szellőző helyen, napfénytől védve.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, kereskedelmi célokra nem alkalmas.

AZ ALKATRÉSZEK ÉS FUNKCIÓIK

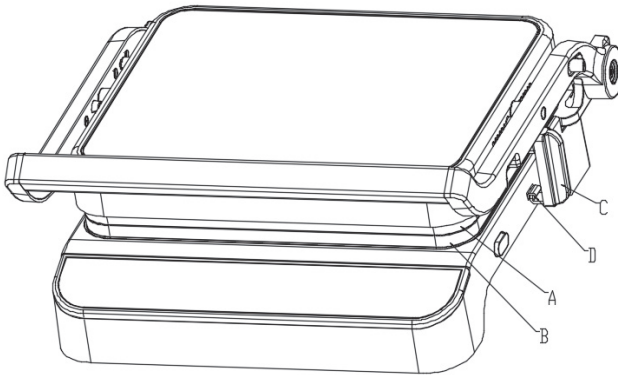


1. Grill lap - könnyen eltávolítható és összeszerelhető; a felső és alsó lap felcserélhető; tapadásmentes bevonattal rendelkezik, mosogatógépben tisztítható.
2. Hőmérő tartó doboz - a hús hőmérő tárolására.
3. Ételhőmérő szonda - a steak belső hőmérsékletét méri a kívánt sütöttségi szint eléréséhez.
4. Lapos spatula - a sütőlap tisztításához (műanyagból készült, nem használható magas hőmérsékleten).
5. Kezelőpanel - érintőgombokkal vezérelhető, kijelzi a programot, hőmérsékletet, fűtési időt stb.
 - a. Be-/kikapcsoló gomb - tápellátás vezérlése, csatlakoztatáskor a jelzőfény villog.
 - b. OK gomb - funkció/hőmérséklet/idő megerősítése.
 - c. Steak gomb - különböző sütési szintek kiválasztása.
 - d. Sütöttségi kijelző - közepesen nyers, közepes, majdnem átsült, átsült fokozatok.
 - e. Menüjelző fény
 - f. Előre beállított programok - csirke, szendvics, kolbász, hal stb. kiválasztása.
 - g. Előmelegítés jelzőfény
 - h. Hőmérséklet beállító gomb
 - i. Felső lap jelzőfény - a felső lap hőmérsékletét mutatja vagy melegít.
 - j. Kijelző - felső és alsó lap hőmérséklete és fűtési ideje.
 - k. Plusz gomb - hőmérséklet/idő növelése.
 - l. Mínusz gomb - hőmérséklet/idő csökkentése.
 - m. Alsó lap jelzőfény - hasonló a felsőhöz.
 - n. Működési idő beállító gomb
 - o. "Ready" jelző - az előmelegítés befejeződött, étel behelyezhető.

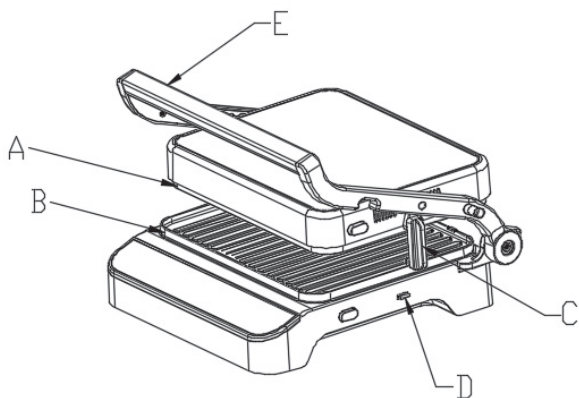
6. Kibocsátó gomb - lenyomva kiugrik a grill lap.
7. Zsírfogó tálca - összegyűjti a zsíradékot, mosogatógépben mosható; használatkor érdemes kevés vizet tenni bele a könnyebb tisztításért.
8. Alsó burkolat
9. Rögzítő tartó - rögzíti a felső és alsó lapot
10. Felnyitó gomb - a grilllap 180°-os nyitására.
11. Zár gomb
12. Jobb oldali tartó
13. Nagy fogantyú
14. Felső burkolat
15. Bal oldali tartó

A SÜTŐLAP HÁROM ÁLLÁSA ÉS BEÁLLÍTÁSI ÚTMUTATÓJA

1. Felső és alsó lap kombinált módja

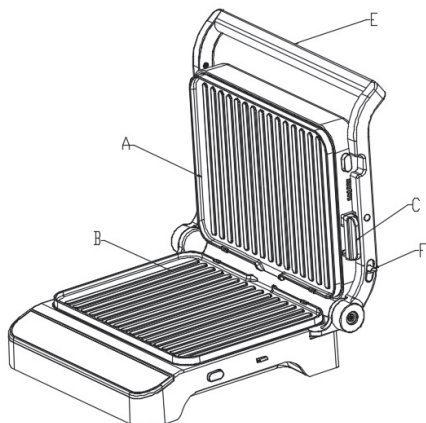


- Kombinált állapot 1: Forgassa el a zárógombot (C), hogy rögzítse a kampót (D) (az ábrán látható módon). Ezzel a felső (A) és alsó (B) grilllap rögzítve van, nem nyitható - ez megkönnyíti a tárolást és mozgatót.
- Kombinált állapot 2: Oldja ki a zárógombot (C), majd óvatosan emelje meg a fogantyút (E). A felső grilllap (A) felemelkedik, így függesztett helyzetbe kerül. Helyezze az ételt az alsó grilllapra (B), majd engedje le a felső lapot úgy, hogy az természetesen illeszkedjen az ételhez. A lapok magassága az étel vastagságától függ.



2. Felső lap álló módja

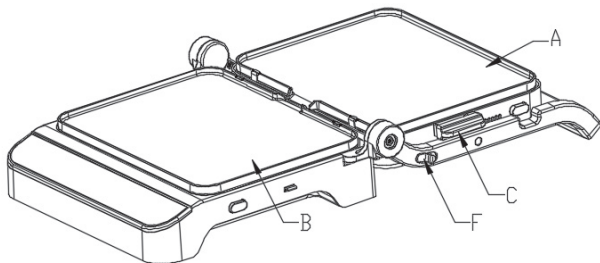
- Oldja ki a zárógombot (C), tartsa meg a fogantyút (E)
- Nyissa ki a felső grilllapot (A) kb. 105 fokos szögben az alsó laphoz képest (B), az ábra szerint.



- Ebben a pozícióban a sütőlap cserélhető sík lapra (ha van ilyen), így például palacsinta, tojás is süthető rajta.
- Ebben a 105 fokos állapotban a felső grilllap fűtése nincs bekapcsolva, használata nem javasolt.
- Ha 180 fokban szeretné teljesen kinyitni, húzza meg a jobb oldali fogantyún található gombot (F) - ne nyomja erővel, mert ez kárt okozhat a készülékben.

3. 180 fokos nyitás

Oldja ki a zárógombot (C), húzza meg a jobb oldali gombot (F), és a fogantyút (E) tartva nyissa ki a felső lapot (A), míg az teljesen vízszintesen el nem válik az alsó laptól (B) - azaz 180 fokos szögben.

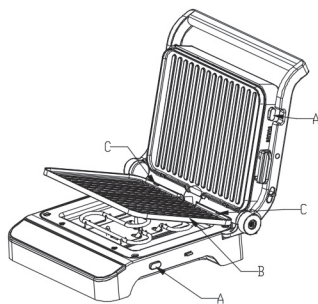


- Ebben az állapotban nagyobb mennyiségű étel (steak, sertésszelet, csirke, palacsinta, tojás stb.) süthető mindkét lapon egyszerre.
- Mindkét grilllap külön hőmérséklettel is szabályozható az étel típusának megfelelően.

A GRILL LAPOK SZÉTSZERELÉSI ÉS ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓJA

1. Sütőlap eltávolítása

Nyissa ki a grilllapokat 105 vagy 180 fokos szögben. Nyomja meg a kioldógombot (A) - a sütőlap (B) automatikusan kiugrik. Ezután a sütőlap eltávolítható a rögzítő tartóból (C).



- Ha a felső grilllap függőleges helyzetben van, a kioldógomb megnyomásakor tartsa kézben a sütőlapot, hogy ne essen le.
- Ha éppen sütés után van, a sütőlap forró - ne nyomja meg a kioldógombot azonnal, égési sérülés veszélye!
- A legbiztonságosabb módszer: nyissa ki a grillt 180 fokban, és úgy vegye ki a lapokat.

2. Sütőlap összeszerelése

Nyissa ki a grilllapokat 105 vagy 180 fokos szögben. Helyezze a sütőlap (B) két végén található bemélyedéseket a rögzítő tartóba (C), majd nyomja a sütőlapot a visszaverő lapra. Egy kattánás jelzi, hogy a sütőlap a helyére került.

FIGYELMEZTETÉS!

- A sütőlap a készülék alapvető tartozéka, bekapcsolás előtt mindig legyen a helyén!
- Ne szedje szét a grill lapokat működés közben.
- Összeszereléshez/szét szereléshez viseljen védőkesztyűt!

ELSŐ HASZNÁLAT ÚTMUTATÓ

Használat előtt:

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülékről.
2. A csomagolóanyag kidobása előtt ellenőrizze az összes alkatrészt, hogy ne hiányozzon semmi.
3. Használat előtt tisztítsa meg a felső és alsó grilllapot, valamint a zsírfogó tálcát forró vízzel, mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Száradás után szerelje össze.
4. Helyezze be az olajgyűjtő tálcát a grill aljába.



MEGJEGYZÉS

Első használatkor enyhe szag vagy füst keletkezhet - ez normális.

HŐMÉRSÉKLETPRÓBA

Az ételhőmérő segítségével ellenőrizhető az étel belső hőmérséklete, így pontosabban beállítható a steak kívánt sütöttségi szintje.

A használatához húzza ki a hőmérő dobozt a grill bal oldalán, vegye ki a hőmérőt, majd csatlakoztassa a végét az alsó ház bal oldalán található bemeneti portba.

Győződjön meg róla, hogy teljesen behelyezte.

Az ételhőmérő kizárólag steak funkcióhoz használható.

Steak menühöz ajánlott hőmérsékletek:

Sütöttségi szint	Előmelegítés °C	Sütési hőmérséklet °C	Idő (mp)	Szonda hőmérséklet °C
KÖZEPESEN NYERS (MED RARE)	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
KÖZEPES (MED)	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
MAJDNEM ÁTSÜLT (MED WELL)	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
ÁTSÜLT (WELL DONE)	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

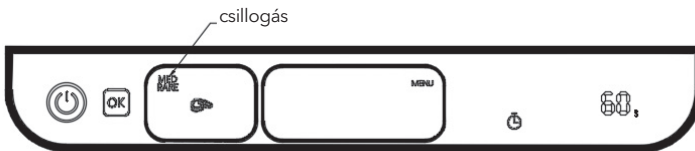
- A hőmérő opcionális tartozék, nem minden modell tartalmazza.
- Használat közben a kijelző váltakozva mutatja a grilllap és a szonda hőmérsékletét.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő fali aljzathoz. A csipogó rövid hangot ad, az összes LED 1 másodpercre felvillan, majd kialszik, a bekapcsoló fény villog.
2. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot, ekkor a kijelzőn megjelenik: be/kikapcsolás, OK, steak, menü, hőmérséklet és idő.



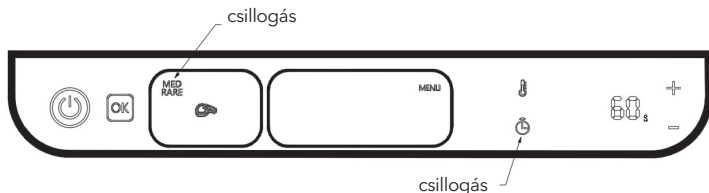
3. Érintse meg a steak gombot a sütöttségi szint kiválasztásához. A sorrend:
MED RARE → MED → MED WELL → WELL DONE → MED RARE
A kiválasztott szint visszajelző fénye villogni kezd. A kijelző váltakozva mutatja a grillapok hőmérsékletét és az időt (mindegyik 3 másodpercig).



4. Érintse meg a hőmérséklet gombot, majd a felső és alsó grillap LED-jei villognak, megjelenik a hőmérséklet beállítása. A +/- gombokkal állítható a hőmérséklet (pl. MED RARE esetén alap: 220°C, növelés: 230°C, csökkentés: 210°C).



5. Érintse meg az idő gombot, ekkor az idő kijelzője villogni kezd. A +/- gombokkal beállítható a sütési idő (pl. MED RARE alap: 300 másodperc; minden nyomással 10 mp-enként változik; tartva gyors növelés/csökkentés is lehetséges; tartomány: 60-600 mp).



6. Ha a hőmérséklet és idő be van állítva, vagy nem kívánja módosítani őket, érintse meg az OK gombot, a készülék elkezd az előmelegítést. A steak szint, előmelegítés, hőmérséklet és grilllap LED-ek folyamatosan világítanak. Az előmelegítés ideje nem látszik.

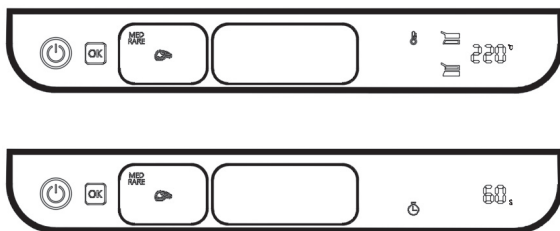


7. Előmelegítés után az "PREHEAT" fény kialszik, a "READY" fény világít, és a készülék hangjelzést ad. Ekkor lehet ételt helyezni a grillre.

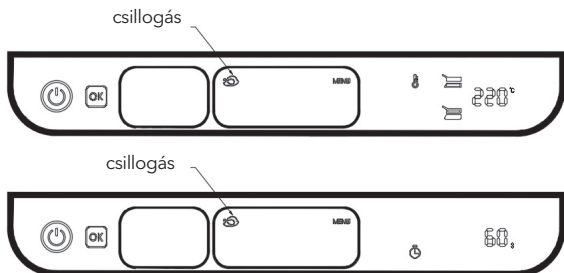


MEGJEGYZÉS: A fűtési idő jelenleg nem jelenik meg.

8. Az étel elhelyezése után zárja össze a grilllapokat, majd nyomja meg az OK gombot. A készülék elindítja a sütést. A kijelző váltogatja a grilllap hőmérsékletét és az idő visszaszámolását (3 másodpercenként).



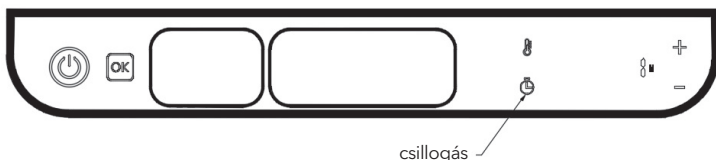
9. A beállított idő elérésekor a készülék befejezi a sütést, és visszatér a 2. lépéshez.
10. A 2. lépés állapotában megérintve a menü gombot, választhat a különböző automatikus programok közül.
 Sorrend: csirke → szendvics → kolbász → hal → bacon → zöldség
 A kiválasztott menü LED-je villog, majd a grilllap hőmérsékletét és a sütési időt váltakozva jeleníti meg, hasonlóan a steak funkcióhoz.



11. Az automatikus menük hőmérséklet- és időbeállítása megegyezik a steak funkcióval. Kérjük, lásd a 4-5. lépéseket.
12. Az automatikus menük előmelegítési és sütési folyamata ugyanaz, mint a steak funkciónál. Lásd a 6-8. lépéseket.
13. Amikor a felhasználó egyéni (DIY) beállítást szeretne használni, a 2. lépésnél megérintheti a hőmérséklet és idő gombokat. A hőmérséklet gomb megérintésével külön vagy egyszerre állítható a felső és alsó grilllap hőmérséklete. Ekkor a steak és menü gombok jelzőfénye kialszik, az idő gomb világít, valamint a hőmérséklet és a kiválasztott grilllap jelzőfénye villog. A kijelzőn „-” jelenik meg, a plusz és mínusz gombok világítanak.



A grilllap hőmérsékletét a +/- gombokkal lehet beállítani. Beállítható tartomány: 80°C - 230°C. Minden gombnyomás 10°C-kal növeli vagy csökkenti a hőmérsékletet. A gomb nyomva tartásával gyorsan növelhető vagy csökkenthető. Egy adott grilllap hőmérsékletének beállítása után újra meg kell érinteni a hőmérséklet gombot, hogy átváltson a másik grilllap beállítására. Miután a hőmérséklet be van állítva, nyomja meg az idő gombot az idő beállításához. A kijelző a következőképp jelenik meg:



Idő beállítható tartománya: 1-60 perc. Minden gombnyomás 1 perccel növeli vagy csökkenti az időt. A gomb nyomva tartásával gyorsan állítható. Az OK gomb megnyomásával a készülék elkezd a fűtést. Fűtés közben a kijelző váltakozva mutatja a grilllap hőmérsékletét és az idő visszaszámolását (3 másodpercenként)

Ha a felső és alsó grilllap hőmérséklete azonos:



a kijelző váltogatja a sütési hőmérsékletet és az időt



Ha a grilllapok hőmérséklete különböző:



a kijelző váltogatja a felső/alsó lap hőmérsékletét és a hátralévő időt



Előre beállított programok - Alapértékek

Program	Alap hőmérséklet (°C)	Tartomány (°C)	Alap sütési idő (mp)	Alap hőmérséklet (°C)
Med Rare	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Med	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Med Well	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Well Done	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Bacon	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Chicken	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Fish	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Vegetable	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Sausage	180 °C	170°C -190°C	270S	
Sandwich	180 °C	170°C -190°C	120S	

Gyakori problémák és karbantartás

SORSZÁM	Gyakori probléma	A probléma oka	Megoldási javaslat
01	A multifunkciós kontaktgrill nem működik	A tápkábel nincs csatlakoztatva az aljzathoz	Csatlakoztassa a tápkábelt az aljzathoz
02	Füst keletkezik a két grillalap között	Használat után maradványok maradtak vissza	Használat után tisztítsa meg a felső és alsó grillalapot, valamint az olajgyűjtő tálcát
03	Az étel túlsült (megégett) vagy nyers maradt	A hőmérsékletet nem a grillezendő étel szerint állították be	Állítsa be az ételhez megfelelő hőmérsékletet, szükség esetén válassza a legmagasabb fokozatot
04	A kenyér sütésekor megégett	Hideg és meleg készülék esetén eltérő sütési idő; hideg állapotban hosszabb	Meleg gép esetén rövidítse le a kenyérsütés idejét
05	A készülék egy idő után leáll, sípoló hangot ad	A készülék maximális működési ideje 60 perc; idő lejáratá után automatikusan kikapcsol	Kapcsolja be újra
06	Az étel egyenlőtlenül sült	1. Eltérő méretű ételek 2. Különböző típusú ételek 3. A grill 95° vagy 180°-os nyitott állapotában az ételt nem forgatták meg	1. Használjon azonos méretű ételeket 2. Azonos típusú ételeket süssön együtt 3. Sütés közben fordítsa meg az ételt
07	A steak külseje megégett	A sütési idő túl hosszú	Használja a menüben javasolt időbeállításokat
08	E1 hiba	NTC hiba a felső grillalapon	Kapcsolja ki a készüléket, és forduljon szakszervízhez
09	E2 hiba	NTC hiba az alsó grillalapon	Kapcsolja ki a készüléket, és forduljon szakszervízhez
10	E3 hiba	A hőmérő hibásan működik, a készülék visszatér az alapállapotba (A hőmérő csatlakoztatva van, de nincs megfelelően behelyezve az ételbe; ha 5 percen belül nincs vagy csak kis mértékű hőmérsékletváltozás történik, ez a hiba jelenik meg)	Győződjön meg arról, hogy a hőmérő megfelelően van csatlakoztatva és behelyezve az ételbe

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és várja meg, míg a készülék és a grilllapok teljesen kihűlnek, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- Ne merítse a tápkábelt, a csatlakozót vagy a teljes készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Tisztításhoz ne használjon fém súrolókat, acélgyapjút, súrolókendőket.
- A grilltálca tisztításakor ne használjon fém spatulát vagy kaparót.
- Használat után a belső és külső felületeket nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
- A belső részek elektromosan vezetők, ezért nem szabad vízbe meríteni.
- A grilllapokat viszont vízbe lehet meríteni, vagy mosogatógépben is tisztíthatók.
- Tisztításhoz használjon enyhén lúgos tisztítószert.
- A tisztítás után minden alkatrészt száraz, tiszta kendővel töröljön szárazra, hogy elkerülje az oxidációt és a rozsdásodást.
- Végül a megfelelő lépések szerint helyezze vissza a grilllapokat a készülékbe a következő használathoz.

TERMÉKADATLAP

Modellszám: GR500BG

Névleges feszültség: 220-240V, 50/60Hz

Felső grilllap teljesítménye: 1000 W

Alsó grilllap teljesítménye: 1000 W

Grilllap mérete: 300 × 230 mm

Termék mérete: 368 × 332 × 164 mm

Doboz mérete: 415 × 375 × 227 mm

Nettó súly: 5,4 kg

A TERMÉK HELYES HULLADÉKKEZELÉSE



Ez a jelölés azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni az EU területén.

A környezetszennyezés és egészségkárosodás megelőzése érdekében a terméket újrahasznosítás céljából felelősen kell kezelni.

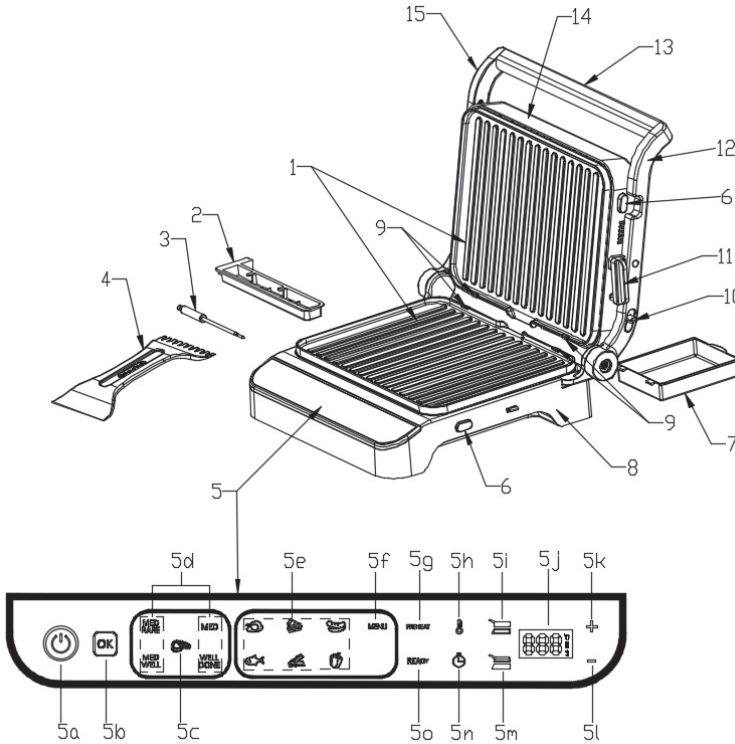
Kérjük, a használt készüléket juttassa el egy hulladékgyűjtő pontra, vagy vegye fel a kapcsolatot azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta - ők gondoskodnak a környezetbarát újrahasznosításról.

Само за домашна употреба.
Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба.

БЕЗБЕДНОСНО ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- Прочитајте го целосното упатство за користење пред да го користите производот;
- Овој производ не се однесува на лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење (вклучувајќи деца под 8 години) освен ако не се под надзор на возрасна особа со пополнета граѓанска способност;
- Овој производ е домашен апарат и е наменет за внатрешна употреба; забранета е секоја употреба на отворено, итн.;
- За да спречите струен удар, не потапкавајте го кабелот, утиканот или уредот во вода или други течности и не ракувајте со овој уред со мокри раце;
- Не смее да се користи кога кабелот за напојување или уредот е неисправен или оштетен на било кој начин и уредот мора да се врати најблискиот овластен сервис за преглед или поправка;
- Кога го користите уредот или кога уредот е вклучен, спречете децата да го допираат за да се избегнат телесни повреди од струен удар или ожеготини;
- Додатокот кој не го испорачала компанијата не смее да се користи во овој уред за да се избегнат непотребни повреди, струен удар или пожар;
- Не расклопувајте, поправајте или модификувајте го овој уред без овластување;
- Не користете го овој производ ако се утврди дека пакувањето или производот се оштетени пред употреба; вратете го на својот продавач или претставник за одстранување;
- Внимателно проверете ја етикетата на дното на уредот пред употребата за да бидете сигурни дека напонот на уредот одговара на напонот во вашето дома;
- Овој производ не е уред кој може да се исклучи и треба да се стави на рамна, стабилна рабна површина при употреба;
- Не ставајте го овој уред на или близу до запалливи материјали, како што се тепихи или завеси. Обратете внимание на околината каде што се користи и не дозволувајте да се приближуваат експлозивни материјали;
- Не ставајте го овој уред близу до врел гас или шпорет, или во работа на рерна;
- Не користете го производот под електрични кабинети или шкафови бидејќи тоа може да предизвика пожар;
- Не ставајте го производот до ѕид, ниту го ставајте на други производи, или близу до запалливи предмети како завеси, и треба да оставите најмалку 10 см простор одзад и од страните и најмалку 10 см над производот и не треба да ставате други производи врз производот;
- Не користете го овој производ за било која друга намена освен онаа наведена во ова упатство, и производителот на уредот не препорачува користење на дополнителна опрема освен овој производ кој може предизвика повреда;
- Не користете го овој производ за непредвидена употреба;
- Не оставајте го производот да работи без надзор;
- Не ставајте било кои од следните материјали на врели плочи или други врели површини: како запалливи листови, картон, облека и пластика;
- Кога го користите производот, внимавајте на површините со висока температура внатре и околу тавата за печење и избегнувајте повреди од ожеготини со допирање со голите прсти;
- Кога го користите овој производ, не допирајте мокрыте делови на телото до деловите кои се напоени со електрична енергија како што се кабелот за напојување, контролната табла итн.;
- Кога го користите овој производ, не дозволувајте кабелот за напојување да виси преку ивицата на масата или шангата, да допира остри предмети и површини со висока температура итн. за да се избегнат електрични несреќи;
- Не поврзувајте го овој производ со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување бидејќи тоа може да доведе до опасни ситуации;
- По употреба на производот, одмах го исклучете од струја откако ќе завршите со работа;
- Исчистете го производот по потреба откако ќе го користите и го чувајте на суво, проветрено место, заштитено од сонце;
- Овој уред е наменет само за употреба во домаќинството и не е достапен за комерцијална употреба.

ОПИС НА КОМПОНЕНТИТЕ И НИВНИТЕ ФУНКЦИИ

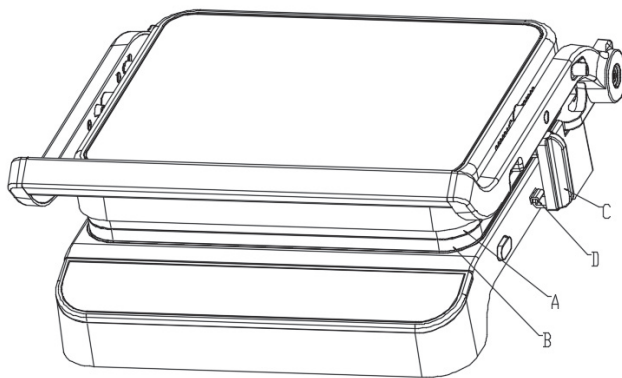


1. Grill ploča - лесно се собира и расобира; горната и долната ploča може да се монтираат сменувачки; површината е покриена со нелеплив премаз и лесно се чисти (може да се мие во машина за миење садови).
2. Кутија за сондата за храна - Чувајте ја сондата за храна.
3. Сонда за температура на храна - Во рамки на трите функции на одресок, откријте ја внатрешната температура на одресокот, за прецизна контрола на печењето на одресокот.
4. Лопатка - помага во чистењето на тавата за печење по готвењето (Забелешка: пластичен материјал, не е за печење на висока температура).
5. Контролна табла - корисникот управува со производот со допир на копчињата, и истовремено прикажува избраниот програм, температурата на грил pločата, времето на загревање и други поврзани информации.
 - a. Копче за вклучување/исклучување - копчето за вклучување и исклучување, поврзано со напојувањето, индикаторската лампичка трепка.
 - b. Копче ОК - потврдете го избраниот функција/температура/време.
 - c. Копче за одресосоци - Изберете мени со различна печеност на одресосоци.
 - d. Приказ за печење на одресок - прикажете medium rare, medium, medium well и well done.
 - e. Индикаторска лампичка за мени
 - f. Избор на предефинирани програми - Изберете пилешко месо/сендвич/кобасица/риба итн.
 - g. Индикаторска лампичка за предгревање - покажува дека уредот се предгрева.
 - h. Копче за поставување на температура
 - i. Индикатор за горна ploča - температурата на горната ploča се поставува или се загрева.

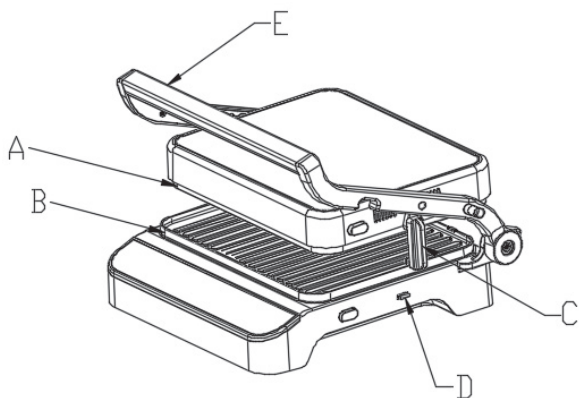
- j. Приказ на температурата и времето на загревање за горните и долните плочи.
 - k. Копче плус - Зголемете температурата/времето.
 - l. Копче минус - Намалете температурата/времето.
 - m. Индикатор за долната плоча - температурата на горната плоча се поставува или се загрева.
 - n. Копче за поставување на работно време.
 - o. Спремно - претходно загревање е завршено и храната може да се стави на грил плочата.
6. Копче за отпуштање - притиснете го копчето и грил плочата се извлекува од роштилот.
 7. Кутија за капење на масло - собира масноќа и отстранува масноќа од грил плочата за чистење (може да се мие во машина за миење садови). Поубаво е да се стави мала количина вода внатре кога се користи за полесно чистење.
 8. Долната кутија
 9. Фиксен држач - прикачете горната и долната плоча
 10. Копче за извлекување - Извлечете нагоре за отворање на горната грил плоча за 180 степени.
 11. Копче за заклучување
 12. Држач за правец
 13. Голема држачка
 14. Горната кутија
 15. Левиот држач

ТРИ СОСТОЈБИ И ВОДИЧ ЗА ПОСТАВУВАЊЕ НА ПЛОЧАТА ЗА СКАРА

1. Комбиниран режим помеѓу горните и долните плочи

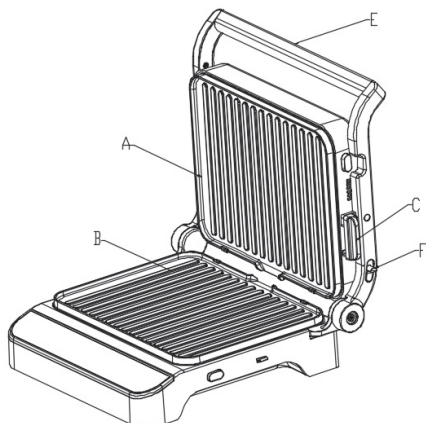


- Комбинирано состојба 1: Завртете го копчето за заклучување (C) за да заклучите кука (D) како што е прикажано на сликата, тогаш горната и долната грил плоча се заклучени и не можат да се отворат, што е практично за корисниците за складирање и преместување.
- Комбинирано состојба 2: Ослободете го копчето за заклучување (C) и нежно подигнете ја рачката (E). Потоа пуштете го горниот грил плоча (A) и долниот грил плоча (B) да преѓат од затворено во суспендирано состојба и ставете ја храната на долниот грил плоча.
- Ослободете го горниот грил плоча да природно се прилагоди на храната, потоа отпуштете ја рачката и користете ја дебелината на храната за да ги задржите висината на горниот и долниот грил плоча кога се затворени (како што е прикажано на сликата подолу).



2. Режим за стојење за горниот панел

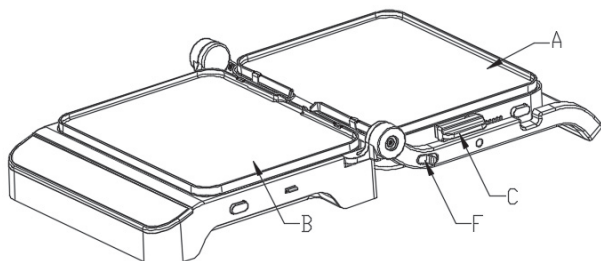
- Отклучете го копчето за заклучување (C), држете ја рачката (E)
- отворете ја горната решетка (A) под агол од приближно 105 степени со долната плоча за скара, како што е прикажано на сликата подолу:



- Кога горните и долните плочи за скара се отвораат на 105 степени, долната плоча за скара (B) може да се замени со рамна плоча (ако е достапна), која може да се користи за правење палачинки, јајца и други состојки.
- Кога горната и долната плоча за скара се отворени на 105 степени, се препорачува корисникот да не ја користи горната плоча за скара (температурата на горната плоча за скара не е поставена).
- Кога горната и долната плоча на скарата се отвораат на 105 степени, а корисникот треба да ја отвори на 180 степени, треба да го повлече копчето (F) на десната рачка. Не притискајте го со сила за да избегнете оштетување на машината.

3. Отворете ги горните и долните плочи за скара на 180 степени

Отклучете го копчето за заклучување (C), повлечете го копчето (F) на десната рачка, држете ја рачката и поставете ја горната плоча на скарата рамна (A) така што ќе биде одвоена од долната плоча за скара (B) под агол од 180 степени, како што е прикажано на сликата подолу:

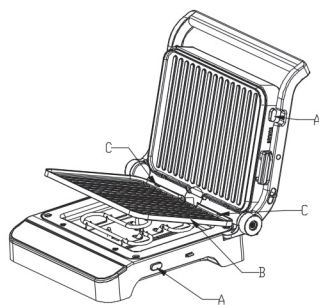


- Кога горните и долните чинии за скара се отвораат на 180 степени, на двете чинии може да се печат голем број состојки како што се стекови, свински котлети, пилешко, палачинки, јајца.
- Кога горните и долните плочи за скара се отвораат на 180 степени, двете плочи може да се постават со различни температури според различни состојки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАСКЛОПУВАЊЕ И МОНТАЖА НА ТАБЛИ

1. Расклопување на таблата

Поставете ги горните и долните плочи за скара отворени на 105 (или 180) степени. Притиснете го копчето за ослободување (A) и плочата за скара (B) ќе се појави автоматски. Потоа плочата за скара може директно да се извади од фиксираната заграда C, како што е прикажано на сликата подолу.



- Кога копчето за ослободување (A) е притиснато под услов горната плоча на скарата да е во исправена положба, држете ја со рацете за да не падне.
- Плочата за скара е жешка откако ќе заврши печењето. Не притискајте го копчето за ослободување (A) за да избегнете изгореници;
- Најдобар начин е да ги отворите горните и долните плочи за скара за 180 степени и да ги извадите.

2. Соберете ја таблата

Поставете ги горните и долните плочи за скара отворени на 105 (или 180) степени. Вметнете ги засеците на двата краја на плочата В во држачот за прицврстување С, а потоа притиснете ја плочата В на рефлектирачката плоча. Со еден клик, панелот се преклопува.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА:

- Плочата е неопходен апарат за овој производ. Плочката мора да се инсталира пред да може да се вклучи производот.
- Не расклопувајте ги плочите за скара додека уредот работи.
- Носете ракавици кога ги склопувате и расклопувате плочите за скара.

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА ЗА ПРВ ПАТ

Пред да го користите производот за прв пат:

1. Отстранете го целиот материјал за пакување од производот.
2. Проверете ги сите делови пред да го фрлите материјалот за пакување за да избегнете делови што недостасуваат и да предизвикаат проблеми.
3. Пред да го користите производот, исчистете ги горните и долните плочи и кутијата за капнување масло со топла вода, течност за миење садови и сунѓер што не е абразивен и почекајте да се исушат плочите пред да ги склопите;
4. Ставете ја тавата со масло на дното на скарата.

НАПОМЕНА:

Normalno je da proizvod ima blagi miris ili dim u kratkom vremenskom periodu kada se prvi put upotrebi.

SONDA

Со помош на сонда за температура на храната, можете да ја откриете внатрешната температура на храната; За подобра температура и подобро подготвеност на стекот; Кога треба да ја користите сондата за храна, едноставно извлечете ја кутијата со сондата од левата страна на скарата, потоа извадете ја сондата за храна, вметнете го терминалот во влезната порта на левата страна од долната обвивка и проверете дали е вметната на место.

Сонда за храна само за функција на стек.

Референтната температура на менито при користење на сондата за храна е следна:

Име	Zagrevanje °C	Kuvanje °C	Vreme kuvanja/sekunde	Temperature termosonde °C
SREDNJE PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
SREDNJE	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
SREDNJE DOBRO	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

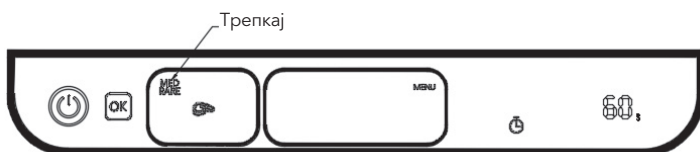
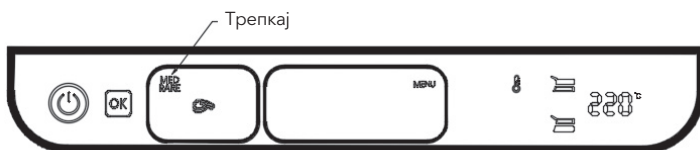
- Температурната сонда е опционален додаток, некои модели не се опремени;
- Кога се користи температурната сонда, температурата на плочата и температурата на сондата се прикажуваат наизменично.

УПАТСТВО

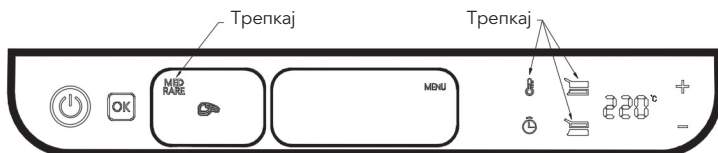
1. Вметнете го приклучокот во соодветниот штекер за домаќинство, а потоа звучникот ќе емитува краток звучен сигнал. Сите светла ќе се вклучат 1 секунда, потоа ќе се исклучат и светилката за вклучување/исклучување ќе трепка.
2. Допрете го копчето за вклучување/исклучување и панелот ќе се прикаже на следниов начин: вклучено/исклучено, во ред, стек, менито, температурата и времето ќе се прикажат на контролната табла.



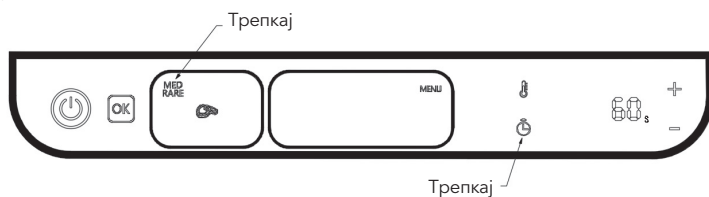
3. Допрете на копчето за одрезок за да изберете посакуваната препеченост на одрезокот. Редоследот на избор е СРЕДНО РЕТКО (MED RARE) → СРЕДНО (MED) → СРЕДНО ПРОПЕЧЕНО (MED WELL) → ДОБРО ПРОПЕЧЕНО (WELL DONE) → СРЕДНО РЕТКО (MED RARE). По изборот на посакуваната препеченост, индикаторската лампа за бифтекот се исклучува, додека индикаторската лампа за одговарачката препеченост на одрезокот трепка. Температурата и времето се прикажуваат во циклус (светат по 3 секунди секој пат): кога температурата е активна, лампите за горната и долната плоча светат, прикажувајќи ја температурата на одговарачката плоча; кога времето е активно, индикаторските лампи за горната и долната плоча се исклучуваат, а времето на загревање е прикажано. Контролната табла е прикажана на сликата



4. Допрете на копчето за температура во чекор 3. Индикаторските светлини за температура и за горната и долната плоча на грилот трепкаат, светлото за времето свети, а копчетата за плус и минус светлат. Во овој момент, температурата на грилот плочите може да се подеси преку копчињата за плус и минус (горната и долната плоча на грилот се поставуваат истовремено, земајќи го за пример MED RARE, стандардната температура на плочата е 220°C. Притиснете го копчето за плус за да зголемите температурата на плочата на 230°C и притиснете го копчето за минус за да ја намалите температурата на плочата на 210°C.). Контролната табла се прикажува на сликата подолу.



5. Допрете на копчето за време во состојбата во чекор 4, копчето за време ќе трепка. Копчетата за температура, плус и минус ќе заблстаат. Потоа работното време може да се подеси со копчињата плус и минус (земајќи го MED RARE како пример, стандардното работно време е 300 секунди. Секој пат кога ќе притиснете копчето плус или минус, работното време може да се додаде или одземе за 10 секунди. Опсегот на подесување на времето е од 60 до 600 секунди. Притиснете и држете го копчето плус или минус за да го активирате брзото додавање/одземање.) Контролната табла се прикажува на сликата подолу.



6. Кога подесувањето на температурата и времето е завршено или нема потреба да направите предварително подесување на температурата и времето, допрете на копчето ОК и уредот влегува во програмата за предгревање. Индикаторските лампи за степен на пржење на бифтек, предгревање, температура и горна и долна решетка се секогаш вклучени, а температурата на решетката за роштиљ (забелешка: времето за загревање не се прикажува за време на предгревање). Контролната табла се прикажува како следи.

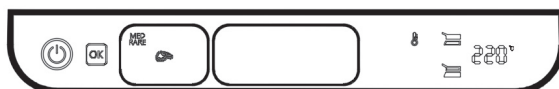


7. Кога предгревањето заврши, индикаторската лампа за ПРЕДГРЕВАЊЕ се гаси, а свети индикатор за СПРЕМНОСТ и чува се зумбање. Тогаш може да се отвори и стави храна на роштиљ решетките. Контролната табла изгледа како што следи.

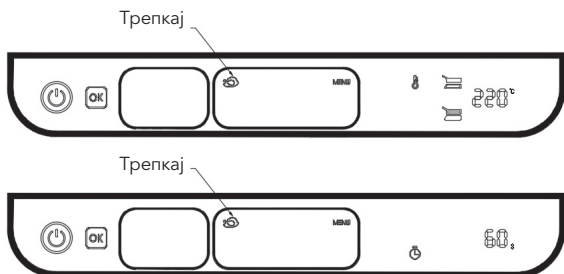


ВНИМАНИЕ: Времето за загревање не се прикажува во моментот.

8. Кога ќе ставите храна, спојте ги плочите за грил и притиснете го копчето ОК. Уредот ќе почне со приготвување на состојките. Во овој момент, предгревањето е завршено и индикаторската лампичка ќе се исклучи. Температурата на грил плочата и броењето на времето за готеење се прикажуваат циклично (секој по 3 секунди). Специфичниот приказ е следниот:



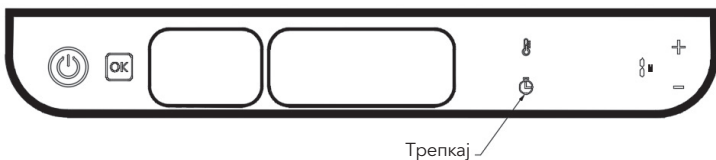
9. По постигнувањето на предодреденото време за загревање, производот завршува со загревањето и панелот се враќа на интерфејсот во чекор 2.
10. Во чекор 2, допрете го копчето за мени за да изберете различни автоматски менија. Редоследот на избор во мениот е пилешко → сендвич → кобасица → риба → салами → зеленчук. Индикаторската лампа на избраниот мени тремка, а температурата и времето на печење на соодветната грил плоча се прикажуваат во циклус како во чекор 3. Контролната табла се прикажува на следниов начин:



11. Поставувањето на температура и време во автоматскиот мени е исто како кај функцијата на одреските. Ве молиме погледнете ги чекорите 4-5;
12. Функцијата на претходно загревање и готење во автоматскиот мени е иста како кај функцијата на одреските. Ве молиме погледнете ги чекорите 6-8;
13. Кога корисникот треба да го прави сам производот, копчето за температура и време може да се допре во чекор 2. Со допирање на копчето за температура, температурата на горната плоча, долната плоча или температурата на двете плочи може да се постави на исто време. Тогаш индикаторската лампа за одреските и копчињата за мени се исклучени, а копчето за време е вклучено, а индикаторската лампа на температурата и избраната плоча за грил тремка. Се прикажува „---“ и светлата за плус и минус. Контролната табла се прикажува на следниот начин:



Температурата на плочата за грил може да се постави со копчињата за плус и минус. Распонот за поставување е од 80°C до 230°C. Температурата се зголемува или намалува за 10°C секој пат со притискање на копчето плус или минус. Допрете и држете го копчето плус или минус за брзо зголемување или намалување. По завршувањето со поставување на температурата на една плоча за грил, допрете го копчето за температура за да прејдете на поставување на температурата на друга плоча за грил. Допрете го копчето за време откако ќе завршите со поставувањето на температурите на плочите за грил, производот ќе прејде на поставување на времето. Контролната табла се прикажува на следниот начин:

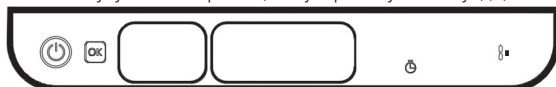


Времето може да се подеси користејќи дугмета плус и минус. Опсегот за понатамошно нагоре/надолу на времето е од 1 минута до 60 минути. Времето се зголемува или намалува за 1 минута со секоје притискање на дугмето plus или minus. Притиснете и задржете го дополнително додека времето не се зголеми или намали брзо. Притиснете го дугмето ОК откако ќе завршите со понатамошното нагоре/надолу на времето, производот ќе почне да се загрева. Додека уредот се загрева, температурата на роштиљ плочата и одбројувањето на времето на приготвување се прикажуваат во циклус (секој покажувајќи 3 секунди), на следниов начин:

Кога температурата на горните и долните плочи се исти:



Температурата за готвење и времето за готвење наизменично се вклучуваат на екранот (секоја прикажува 3 секунди)



Кога температурата на горните и долните плочи се различни:



Температурата на готвење на горната/долната плоча и прекинувачот за време на готвење на екранот наизменично



Претходно поставени програми

Програмата	Стандардна температура на греење	Температурен опсег на греење	Стандардно време за загревање	Стандардна температура на сондата
Средно	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Средно ретко	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Средно добро	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Печени	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Сланина	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Пилешко	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Риба	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Зеленчук	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Колбас	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Еден сендвич	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Вообичаени проблеми и одржување

БРОЈ	Вообичаени прашања	Причина за проблемот	Начин на решение
01	Повеќенаменската скара не работи	Кабелот за напојување не е вклучен во штекерот	Приклучете го кабелот за напојување во штекерот
02	Пушете помеѓу две скара	Остатоците остануваат по последната употреба	По секоја употреба, исчистете ги горните и долните плочи за скара и кутијата за капнување масло за да ги отстраните сите остатоци
03	Храната се пече предолго (запалена) или не се готви	По вклучувањето, температурата не се прилагодува според храната што се готви; нивото на температурата на машината е прилагодливо	Во зависност од храната, поставете ја соодветната температура и поставете ја температурата на највисоко ниво
04	Со темна кора при печење леб	Различно време на печење за ладни и топли машини, подолго време на печење за ладни машини.	Кога машината е топла, скратете го времето на печење леб.
05	Откако ќе работи одредено време, машината нагло се исклучува и е проследена со звук „бип“.	Максималното време на работа на овој производ е 60 минути; автоматско исклучување по истекот на временскиот рок.	Вклучете го повторно
06	Храната е нерамномерно пржена	Различни големини на храна	Hrana je iste veličine. Ista vrsta hrane. Okretanje hrane tokom procesa prženja
07	Печете го стекот на скара, изгорен е на површината.	Печење предолго	Време е поставено според референтното мени.
08	Екран E1	Дефект на NTC на горната табла	Исклучете ја машината и вратете ја во сервисниот центар за поправка
09	Приказ E2	Неуспех на NTC на долната табла	Исклучете ја машината и вратете ја во сервисниот центар за поправка.
10	Екран E3	Температурната сонда е неточна, интерфејсот е ресетиран (Сондата за температура е поврзана, но не е правилно вметната во храната; Оваа шифра не покажува никаква промена или мала промена на температурата во рок од 5 минути).	Проверете дали сондата за температура е правилно поврзана и правилно вметната во храната

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Пред чистење, кабелот за напојување мора да се исклучи; оставете го апаратот и решетките целосно да се изладат за да избегнете изгореници.
- Не потопувајте го кабелот за напојување, приклучокот или целиот апарат во вода или други течности.
- Кога чистите, не користете метални средства за чистење како што се челични топчиња и средства за чистење метал.
- Не користете метални шпатули и стругалки за решетки при чистење.
- По секоја употреба чистете ги внатрешните и надворешните површини со влажна крпа или сунѓер; внатрешноста е електрично наполнета и не смее да се потопува во вода.
- Решетките може да се исчистат со потопување во вода или во машина за миење садови.
- Кога чистите, додадете соодветна количина алкален детергент.
- Кога ќе се исчистат сите делови, тие треба да се исушат со чиста крпа за да се спречи оксидација и 'рѓосување.
- Конечно, следете ги правилните чекори за да ги вметнете шипките во телото за следната употреба

ЛИСТ СО СПЕЦИФИКАЦИИ НА ПРОИЗВОДОТ

Број на модел: GR500BG

Проценка: 220-240V, 50/60Hz

Енергија за горната плоча: 1000W

Енергија за долната плоча: 1000W

Големина на плочата за скара: 300*230mm

Големина на уредот: 368*332*164mm

Големина на пакувањето: 415*375*227mm

Тежина: 5.4kgs

ПРАВИЛНО ОТСТРАНУВАЊЕ НА ОВОЈ ПРОИЗВОД

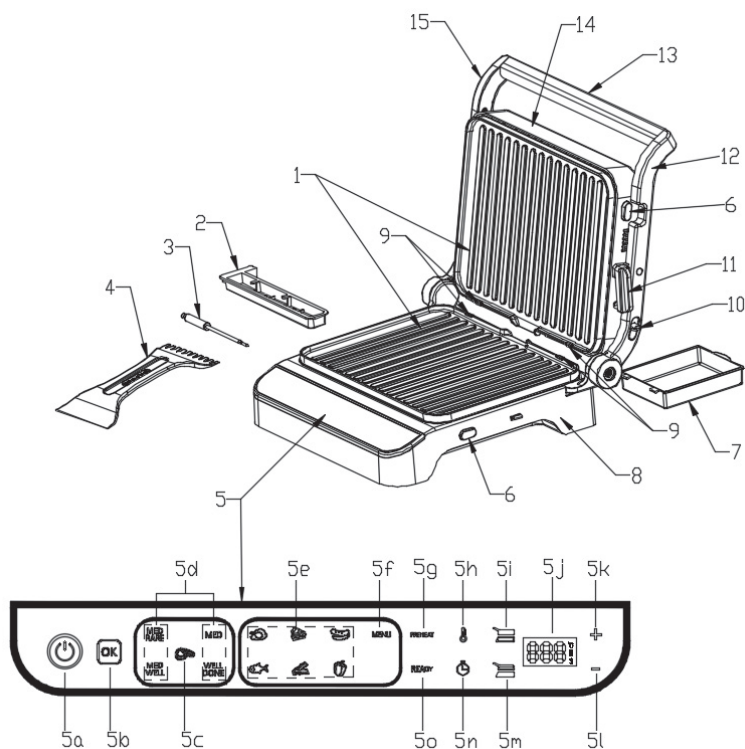


Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се фрла со друг отпад од домаќинството низ ЕУ. За да спречите можна штета на животната средина или на човековото здравје од неконтролирано депонирање на отпадот, рециклирајте го одговорно за да промовирате одржливо користење на материјалните ресурси. За да го вратите користениот уред, користете ги системите за враќање и наплата или контактирајте со продавачот каде што е купен производот. Тие можат да го соберат овој производ за еколошки безбедно рециклирање.

AVERTISMENT DE SIGURANȚĂ

- Citiți în întregime acest manual de utilizare înainte de a utiliza produsul;
- Acest produs nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe (inclusiv copii sub 8 ani) decât dacă acestea sunt sub supravegherea unui adult cu capacitate civilă deplină;
- Acest produs este un aparat electrocasnic și este destinat utilizării în interior; orice utilizare în aer liber etc., este interzisă;
- Pentru a preveni șocurile electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau dispozitivul în apă sau alte lichide și nu manipulați acest dispozitiv cu mâinile ude;
- Nu trebuie utilizat atunci când cablul de alimentare sau dispozitivul este defect sau deteriorat în vreun fel și dispozitivul trebuie returnat la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru inspecție sau reparație;
- Când utilizați dispozitivul sau când dispozitivul este pornit, împiedicați copiii să-l atingă pentru a evita rănirea corporală din cauza electrocutării sau arsurilor;
- Accesoriile care nu sunt furnizate de companie nu trebuie utilizate în acest dispozitiv pentru a evita rănirile inutile, șocurile electrice sau incendiile;
- Nu dezasamblați, reparați sau modificați acest dispozitiv fără autorizație;
- Nu utilizați acest produs dacă ambalajul sau produsul se dovedește a fi deteriorat înainte de utilizare; returnați-l distribuitorului sau distribuitorului dvs. cu amănuntul pentru eliminare;
- Verificați cu atenție eticheta de pe partea de jos a dispozitivului înainte de a utiliza dispozitivul pentru a vă asigura că tensiunea dispozitivului corespunde tensiunii din casa dvs.;
- Acest produs nu este un dispozitiv detașabil și trebuie așezat pe o suprafață de lucru plană și stabilă atunci când este utilizat;
- Nu așezați acest dispozitiv pe sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi fețe de masă sau draperii. Acordați atenție mediului în care este utilizat și nu lăsați materialele explozive să se apropie;
- Nu așezați acest dispozitiv în apropierea unui gaz sau aragaz fierbinte sau într-un cuptor care funcționează;
- Nu utilizați produsul sub dulapuri electrice sau dulapuri deoarece acest lucru poate provoca un incendiu;
- Nu așezați produsul pe un perete și nu îl stivuiți deasupra altor produse sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperiile, și ar trebui să lăsați cel puțin 10 cm spațiu în spate și lateral și la cel puțin 10 cm deasupra produsului. și nu trebuie să plasați alte produse pe produs;
- Nu utilizați acest produs în alt scop decât cel specificat în acest manual, iar producătorul dispozitivului nu recomandă utilizarea altor accesorii decât acest produs care pot cauza vătămări;
- Nu utilizați acest produs în scopuri neintenționate;
- Nu lăsați produsul în funcțiune nesupravegheat;
- Nu așezați niciunul dintre următoarele materiale pe tigăi fierbinți sau alte zone fierbinți: precum hârtie inflamabilă, carton, îmbrăcăminte și plastic;
- Când utilizați produsul, aveți grijă de suprafețele cu temperaturi ridicate din interiorul și din jurul tăvii de copt și evitați arsurile prin atingerea cu degetele goale;
- Când utilizați acest produs, părțile corpului umede, nu atingeți părțile care sunt încărcate cu electricitate, cum ar fi cablul de alimentare, panoul de control etc.;
- Când utilizați acest produs, nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului, nu atingeți obiecte ascuțite și suprafețe cu temperatură ridicată etc. pentru a evita accidentele electrice;
- Nu conectați acest produs la un temporizator extern sau la un sistem de control la distanță separat, deoarece acest lucru poate duce la situații periculoase;
- După utilizare, deconectați imediat produsul de la sursa de alimentare când vă terminați activitatea;
- Curățați produsul după necesitate după utilizare și depozitați-l într-un mediu uscat, bine aerisit și protejat de soare;
- Acest dispozitiv este destinat exclusiv utilizării în gospodărie și nu este disponibil pentru utilizarea comercială.

DESCRIEREA COMPONENTELOR ȘI FUNCȚIILE ACESTORA

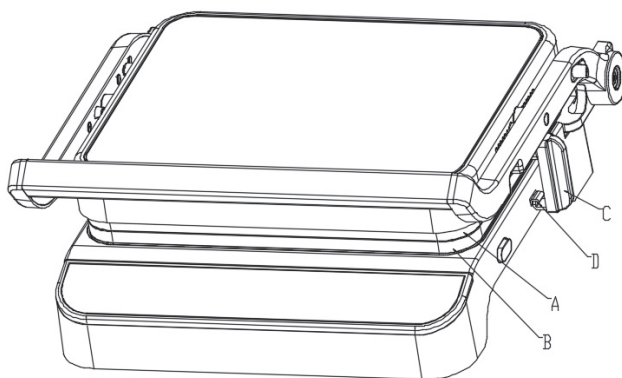


1. Placa de gratar - Se demontează și se assemblează ușor; placa superioară și cea inferioară pot fi asamblate alternativ; suprafața este acoperită cu un strat antiaderent și se curăță ușor (se poate spăla în mașina de spălat vase).
2. Cutie pentru sonde alimentare - Păstrați sonda pentru alimente;
3. Sondă de temperatură a alimentelor - În cadrul celor trei funcții de grătar, detectați temperatura internă a alimentului pentru a controla precis nivelul de gătire al alimentului;
4. Paletă - ajută la curățarea tăvii de coapt după gătire (Notă: material plastic, nu este pentru utilizare la temperaturi înalte);
5. Tablă de control - Utilizatorul controlează produsul prin atingerea butoanelor și, în același timp, afișează programul selectat, temperatura plăcii de grătar, timpul de încălzire și alte informații relevante.
 - a. Buton Pornit/Oprit - butonul pentru a porni și opri produsul, conectat la sursa de alimentare, indicatorul luminos clipește.
 - b. Buton OK - confirmați funcția/temperatura/timpul selectat.
 - c. Buton pentru tipurile de carne - Selectați meniul cu diferite grade de gătire a cărnii.
 - d. Afișare grad de gătire a biftecilor - afișați mediu rar, mediu, mediu făcut și bine făcut.
 - e. Indicator meniu
 - f. Selecție programe predefinite - Alegeți pui/sandwich/cârnați/pește etc.
 - g. Indicator încălzire prealabilă - indică faptul că unitatea se preîncălzește.
 - h. Buton pentru ajustarea temperaturii
 - i. Indicator placa superioară - temperatura plăcii superioare este ajustată sau placa superioară este încălzită.
 - j. Afișare temperatura și timpul de încălzire pentru placa superioară și cea inferioară.

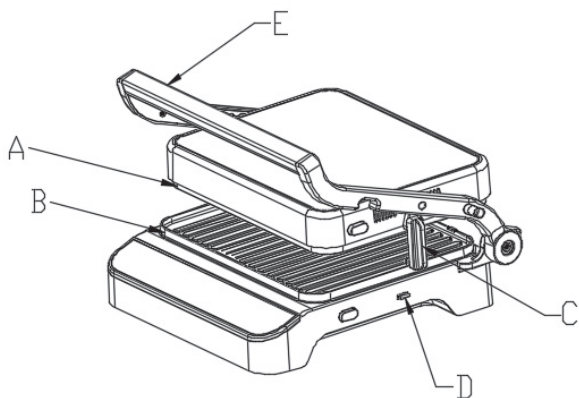
- k. Buton Plus - Creșteți temperatura/timpul.
 - l. Buton Minus - Scadeți temperatura/timpul.
 - m. Indicator placa inferioară - temperatura plăcii inferioare este ajustată sau placa inferioară este încălzită.
 - n. Buton pentru ajustarea timpului de funcționare.
 - o. Gata - preîncălzirea a fost finalizată și alimentele pot fi plasate pe placa de grătar.
6. Buton de eliberare - apăsați butonul și placa de grătar se va elibera din grătar.
 7. Caseta pentru scurgerea uleiului - colectează grăsimea și îndepărtează grăsimea de pe placa de grătar pentru curățare (poate fi folosită pentru spălarea în mașina de spălat vase). Este recomandat să adăugați o cantitate mică de apă în interior atunci când o utilizați pentru curățarea ușoară.
 8. Carcasa inferioară
 9. Suport fix - fixați placa superioară și cea inferioară
 10. Buton de deschidere - Trageți în sus pentru a deschide placa superioară a grătarului la 180 de grade.
 11. Buton de blocare
 12. Suportul drept
 13. Mâner mare
 14. Carcasa superioară
 15. Suport stâng

TREI STĂRI ȘI UN GHID PENTRU INSTALAREA PLĂCII GRĂTARULUI

1. Modul combinat între plăcile superioare și inferioare

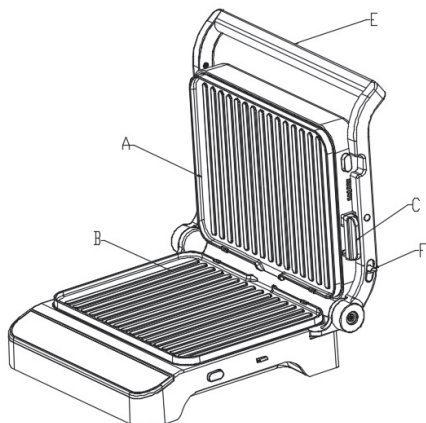


- Starea combinată 1: Rotiți butonul de blocare (C) pentru a bloca cârligul (D) așa cum se arată în imagine, apoi plăcile superioare și inferioare ale grătarului sunt blocate și nu pot fi deschise, ceea ce este convenabil de depozitat și mutat pentru utilizatori.
- Starea combinată 2: eliberați butonul de blocare (C) și ridicați ușor mânerul (E). Apoi lăsați placa superioară a grătarului (A) și placa inferioară a grătarului (B) să treacă de la starea închisă la starea suspendată și așezați alimentele pe placa inferioară a grătarului.
- Lăsați placa superioară a grătarului să se potrivească în mod natural alimentelor, apoi slăbiți mânerul și folosiți grosimea alimentelor pentru a menține înălțimea plăcilor superioare și inferioare ale grătarului când sunt închise (așa cum se arată în figura de mai jos).



2. Modul Stand up pentru panoul superior

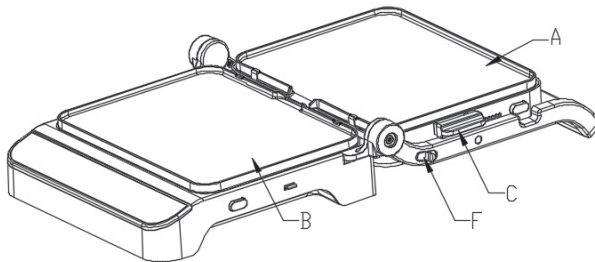
- Deblocați butonul de blocare (C), țineți mânerul (E)
- deschideți grătarul superior (A) la un unghi de aproximativ 105 grade cu placa inferioară a grătarului, așa cum se arată în figura de mai jos:



- Când plăcile de grătar superioare și inferioare se deschid la 105 de grade, placa de grătar inferioară (B) poate fi înlocuită cu o farfurie plată (dacă este disponibilă), care poate fi folosită pentru a face clătite, ouă și alte ingrediente.
- Când plăcile superioare și inferioare ale grătarului sunt deschise la 105 de grade, se recomandă ca utilizatorul să nu folosească placa superioară a grătarului (temperatura plăcii superioare a grătarului nu este setată).
- Când placa superioară și cea inferioară a grătarului sunt deschise la 105 de grade și utilizatorul trebuie să le deschidă la 180 de grade, trebuie să tragă de butonul (F) de pe mânerul din dreapta. Nu apăsați cu forță pentru a evita deteriorarea aparatului.

3. Deschideți placa superioară și cea inferioară a grătarului la 180 de grade

Deblocați butonul de blocare (C), trageți de butonul (F) de pe mânerul din dreapta, țineți mânerul și așezați placa superioară a grătarului dreaptă (A) astfel încât să fie separată de placa inferioară a grătarului (B) sub un unghi de 180 de grade, conform prezentării din imaginea de mai jos:

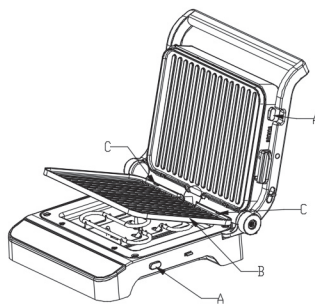


- Când placa superioară și cea inferioară a grătarului sunt deschise la 180 de grade, puteți găti o varietate mare de ingrediente precum biftekuri, costițe de porc, pui, clătite, ouă pe ambele plăci.
- Când placa superioară și cea inferioară a grătarului sunt deschise la 180 de grade, puteți seta temperaturi diferite pentru fiecare placă în funcție de ingredientele pe care le pregătiți.

INSTRUCȚIUNI PENTRU DEZASAMBLAREA ȘI ASAMBLAREA PLĂCILOR

1. Demontarea plăcii

Puneți placa superioară și cea inferioară a grătarului deschise la 105 (sau 180) de grade. Apăsăți butonul de eliberare (A) și placa de grătar (B) va sări automat în sus. Apoi, placa de grătar poate fi scoasă direct din suportul fix (C), așa cum este arătat în imaginea de mai jos.



- Când butonul de eliberare (A) este apăsat, având în vedere că placa superioară a grătarului este în poziție verticală, țineți-o cu mâinile pentru a preveni căderea.
- Placa de grătar este fierbinte după ce gătitul tocmai s-a terminat. Nu apăsați butonul de eliberare (A) pentru a evita arsurile;
- Cel mai bun mod este să deschideți placa superioară și cea inferioară a grătarului la 180 de grade și să le scoateți.

2. Asamblarea plăcii

Puneți placa superioară și cea inferioară a grătarului deschise la 105 (sau 180) de grade. Introduceți zăbrelele de pe ambele capete ale plăcii B în suportul de prindere C, apoi apăsați placa B pe placa reflectorizantă. Cu un clic, placa se assemblează.

AVERTISMENTE

- Placa este o componentă esențială pentru acest produs. Placa trebuie montată înainte de a conecta produsul la sursa de alimentare.
- Nu demontați plăcile grătarului în timp ce unitatea este în funcțiune.
- În timpul asamblării și demontării plăcilor grătarului, purtați mănuși.

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU PRIMA DATĂ

Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe produs.

1. Verificați toate piesele înainte de a arunca materialele de ambalare pentru a evita lipsa pieselor și eventualele probleme.
2. Înainte de a utiliza produsul, curățați placa superioară și cea inferioară și tava pentru colectarea uleiului cu apă caldă, detergent pentru vase și o burete non-abraziv și așteptați ca plăcile să se usuce înainte de a le asambla.
3. Așezați tava pentru ulei în partea de jos a grătarului.

NOTĂ

Este normal ca produsul să aibă o ușoară miros sau fum într-un interval scurt de timp la prima utilizare.

SONDĂ

Folosind sonda pentru temperatura alimentelor, puteți determina temperatura internă a alimentelor; pentru o temperatură optimă și o gătire mai bună a fripturii; Când utilizați sonda pentru alimente, pur și simplu trageți caseta sondei de pe partea stângă a grătarului, apoi scoateți sonda pentru alimente, introduceți terminalul în portul de intrare de pe partea stângă a carcasei inferioare și asigurați-vă că este bine fixată.

Sonda pentru alimente este destinată exclusiv funcției de friptură.

Temperaturile de referință ale meniului când utilizați sonda pentru alimente sunt următoarele :

Nume	Încălzire °C	Gătire °C	Timp de gătire/secunde	Temperaturile termosondei °C
RAR MEDIU	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
MEDIU	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
MEDIU BUN	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
COPT	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

- Sonda de temperatură este un accesoriu opțional, unele modele nu sunt echipate cu aceasta;
- Atunci când se utilizează sonda de temperatură, se afișează alternativ temperatura plăcii și temperatura sondei.

INSTRUIRE

1. Introduceți mufa în priză de perete corespunzătoare, iar aparatul va emite un sunet scurt de semnalizare. Toate luminile se vor aprinde timp de 1 secundă, apoi se vor stinge, iar ledul de pornire/oprire va clipi.
2. Atingeți butonul de pornire/oprire și panoul va afișa următoarele informații: pornit/oprit, ok, carne, meniu, temperatură și timpul vor fi afișate pe panoul de control.



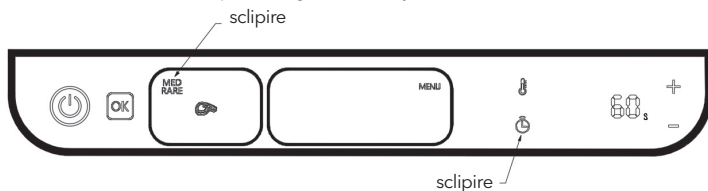
3. Apăsăți butonul pentru biftek pentru a selecta gradul de coacere al biftecilor. Ordinea alegerii este: MED RARE (medium-rare) → MED (medium) → MED WELL (medium-well) → ДОБРО ПРОПЕЧЕНО (WELL DONE) → WELL DONE → MED RARE (medium-rare). După alegere, ledul indicator al biftecilor se stinge, ledul coacerii corespunzătoare clipește, temperatura și timpul sunt afișate într-un ciclu (3 secunde fiecare): când temperatura este activată, ledurile plăcii superioare și inferioare strălucesc, temperatura plăcii corespunzătoare este afișată; când timpul este activat, ledurile plăcii superioare și inferioare se sting, iar timpul de încălzire este afișat. Panoul de control este afișat în imaginea de mai jos.



4. Dodirniți butonul pentru temperatură în etapa 3. Ledurile indicatoare pentru temperatura și plăcile superioare și inferioare ale grătarului clipeșcă, lumina pentru timp este activată, iar butoanele plus și minus sunt iluminate. În acest moment, temperatura plăcilor grătarului poate fi reglată folosind butoanele plus și minus (plăcile superioară și inferioară ale grătarului sunt setate simultan, luând ca exemplu MED RARE, temperatura implicită a plăcii este de 220°C. Apăsăți butonul plus pentru a crește temperatura plăcii la 230°C și butonul minus pentru a scădea temperatura plăcii la 210°C). Panoul de control este afișat în imaginea de mai jos.



5. Atinge-l butonul pentru timp în starea din pasul 4, butonul pentru timp va clipești. Butoanele pentru temperatură, plus și minus vor fi iluminate. Apoi, timpul de lucru poate fi setat folosind butoanele plus și minus (luând MED RARE ca exemplu, timpul implicit de lucru este de 300s. De fiecare dată când apăsăți butonul plus sau minus, timpul de lucru poate fi adăugat sau scăzut cu 10s. Intervalul de ajustare al timpului este de la 60 la 600s. Apăsăți și țineți apăsat butonul plus sau minus pentru a activa funcția de adăugare/scădere rapidă a timpului). Panoul de control este afișat în imaginea de mai jos.



6. Când setarea temperaturii și a timpului este terminată sau nu este necesar să setați temperatura și timpul în avans, atingeți butonul OK și unitatea va intra în programul de preîncălzire. Indicatoarele de gătire a biftecilor, de preîncălzire, de temperatură și cele ale plăcii superioare și inferioare vor fi mereu active, iar temperatura plăcii de grătar va fi afișată (notă: timpul de încălzire nu este afișat în timpul preîncălzirii). Panoul de control arată astfel: [Imaginea panoului de control].

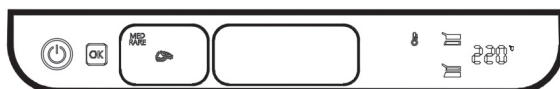


7. După ce preîncălzirea a fost finalizată, indicatorul PREHEAT se va stinge, indicatorul READY va lumina și se va auzi un semnal sonor. În acest moment, plăcile de grătar pot fi deschise și hrana poate fi pusă. Panoul de control arată astfel: [Imaginea panoului de control].

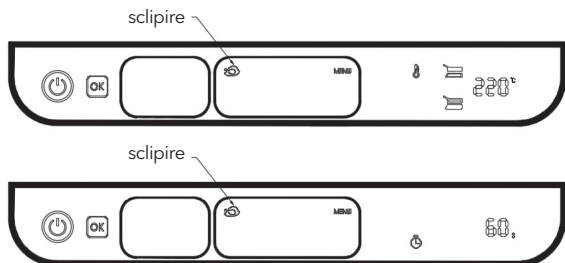


NOTĂ ora de încălzire nu este afișată în acest moment.

8. După ce ați terminat de mâncat, conectați plitele pentru grătar și apăsați butonul OK. Produktu va počinje să gătească ingrediente. În acest moment, preîncălzirea este finalizată și indicatorul va fi stins. Temperatura plăcii grătarului și timpul grătarului sunt afișate în ciclu (apar la fiecare 3 secunde). Afișajul specific este sădării: [Imaginea panoului de control].



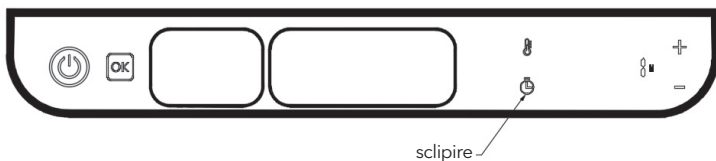
9. După atingerea timpului de încălzire prestabilit, produsul termină de încălzit și panoul revine la interfața pasului 2.
10. În starea pasului 2, atingeți butonul de meniu pentru a selecta diferite meniuri automate. Ordinea de selecție în meniul este pui → sandwich → cârnați → pește → slănină → legume. Indicatorul luminos al meniului selectat clipește, iar temperatura și timpul de gătire ale plăcii de grătar corespunzătoare sunt afișate într-un ciclu ca la pasul 3. Panoul de control este afișat după cum urmează:



11. Setarea temperaturii și timpului în meniul automat este aceeași ca și pentru funcția de friptură. Consultați pașii 4-5;
12. Funcția de preîncălzire și gătit în meniul automat este aceeași cu funcția de friptură. Consultați pașii 6-8;
13. Când utilizatorul trebuie să facă singur produsul, butonul de temperatură și timp poate fi atins în pasul 2. Prin atingerea butonului de temperatură, temperatura plăcii superioare, a plăcii inferioare sau temperatura ambelor plăci poate fi setată la același timp. Apoi, indicatorul luminos de friptură și butoanele de meniu sunt stinse și butonul de timp este aprins, iar indicatorul luminos de temperatură și plăcile de grătar selectate clipește. Sunt afișate „+” și luminile plus și minus. Tabloul de bord este afișat după cum urmează:



Temperatura plăcii de grătar poate fi reglată cu butoanele plus și minus. Intervalul de ajustare este de la 80°C la 230°C. Temperatura crește sau scade cu 10°C de fiecare dată când apăsați butonul plus sau minus. Apăsați și țineți apăsat butonul plus sau minus pentru a crește sau scădea rapid temperatura. După ce ați terminat de setat temperatura unei plăci de grătar, atingeți butonul de temperatură pentru a trece la setarea temperaturii celeilalte plăci de grătar. Apăsați butonul de timp după ce ați terminat cu setarea temperaturii plăcilor de grătar, produsul va trece la setarea timpului. Panoul de control se va afișa în felul următor:



Timul se poate seta folosind butoanele plus și minus. Intervalul de ajustare al timpului este de la 1 minut la 60 de minute. Timul va crește sau scădea cu 1 minut de fiecare dată când apăsați butonul plus sau minus. Apăsați și țineți apăsat butonul plus sau minus pentru a crește sau scădea rapid timpul. Apăsați butonul OK după ce ați terminat de setat timpul, produsul va începe să se încălzească. Când unitatea se încălzește, temperatura plăcii de grătar și timpul de gătire se vor afișa ciclic (cu fiecare afișare durând 3 secunde), în felul următor:

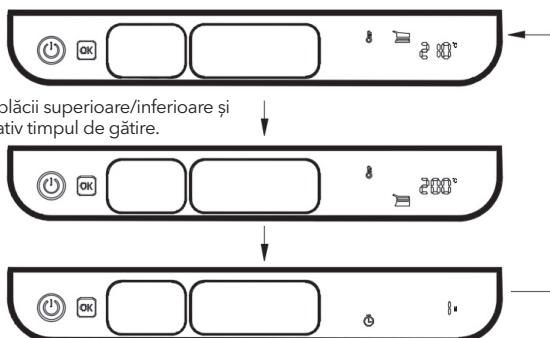
Când temperatura plăcilor superioare și inferioare este aceeași:



Temperatura de gătire și timpul de gătire trec pe ecran alternativ (fiecare afișează 3 secunde)



Când temperatura plăcilor superioare și inferioare sunt diferite:



Temperatura de gătire a plăcii superioare/inferioare și comutați pe ecran alternativ timpul de gătire.

Programe prestabilite

Programul	Temperatura implicită de încălzire	Interval de temperatură de încălzire	Tim de încălzire implicit	Temperatura implicită a sondei
Rar mediu	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Mediu	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Mediu bun	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Copt	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Slanina	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Slănină	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Pui	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Legume	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Cârnat	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Un sandviș	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Probleme comune și întreținere

NUMĂR	Intrebări obișnuite	Cauza problemei	Metoda de rezolvare
01	Gratarul multifuncțional nu funcționează	Cablul de alimentare nu este conectat la priză	Conectați cablul de alimentare la priză
02	Fum între două plăci de grătar	Resturile rămân după ultima utilizare	După fiecare utilizare, curățați plăcile de sus și de jos ale grătarului și cutia de scurgere a uleiului pentru a îndepărta orice reziduuri
03	Mâncarea este coaptă prea mult timp (arsă) sau nu este gătită	După pornire, temperatura nu este reglată în funcție de alimentele gățite; nivelul de temperatură al mașinii este reglabil	În funcție de mâncare, setați temperatura corespunzătoare și setați temperatura la cel mai înalt nivel
04	Cu crusta închisă la copt pâinea	Timpi diferiți de coacere pentru mașinile reci și calde, timpi mai mari de coacere pentru mașinile reci.	Când mașina este caldă, scurtați timpul de coacere a pâinii.
05	După ce a lucrat o anumită perioadă de timp, mașina se oprește brusc și este urmată de un sunet de „bip”.	Timpul maxim de lucru al acestui produs este de 60 de minute; oprire automată după expirarea termenului limită.	Porniți-l din nou
06	Mâncarea este prăjită neuniform	Alimente de diferite dimensiuni Când grătarul este deschis la un unghi de 95° și 180°, alimentele nu se rotesc în timpul prăjirii	Mâncarea are aceeași dimensiune.
07	Friptura la gratar, este arsă la suprafață.	Coacerea prea mult timp	Același tip de mâncare
08	Afișează E1	Eșecul NTC pe placa superioară	Ora stabilită conform meniului de referință.
09	Afișează E2	Eșec NTC pe placa de jos	Opriti mașina și returnați-o în compartimentul de service pentru reparație.
10	Afișează E3	Sonda de temperatură este incorectă, interfața este resetată (Sonda de temperatură este conectată, dar nu este introdusă corect în alimente; Nicio modificare sau o ușoară schimbare de temperatură în 5 minute nu este indicată de acest cod).	Verificați dacă sonda de temperatură este conectată corect și introdusă corect în alimente.

CURATENIE SI MENTENANTA

AVERTIZARE:

- Înainte de curățare, cablul de alimentare trebuie deconectat; lăsați aparatul și grătarele să se răcească complet pentru a evita arsurile.
- Nu scufundați cablul de alimentare, ștecherul sau întregul dispozitiv în apă sau în alte lichide.
- Când curățați, nu utilizați agenți de curățare pentru metale, cum ar fi bile de oțel și detergenți pentru metale.
- Nu folosiți spatule metalice și raclete cu grătar atunci când curățați.
- Curățați suprafețele interne și externe cu o cârpă umedă sau un burete după fiecare utilizare; interiorul este încărcat electric și nu trebuie scufundat în apă.
- Grătarele pot fi curățate prin scufundare în apă sau în mașina de spălat vase.
- Când curățați, adăugați o cantitate adecvată de detergent alcalin.
- Când toate părțile sunt curățate, acestea ar trebui să fie uscate cu o cârpă curată pentru a preveni oxidarea și ruginirea.
- În cele din urmă, urmați pașii corecți pentru a introduce barele în corp pentru următoarea utilizare.

FIȘA DE SPECIFICAȚII A PRODUSULUI

Număr de model: GR500BG

Evaluare: 220-240V, 50/60Hz

Energie pentru placa de sus: 1000W

Energie pentru placa de jos: 1000W

Dimensiunea plăcii de grătar: 300*230mm

Dimensiunea dispozitivului: 368*332*164mm

Mărimea Pachetului: 415*375*227mm

Greutate: 5.4kgs

ELIMINAREA CORECTA A ACESTUI PRODUS



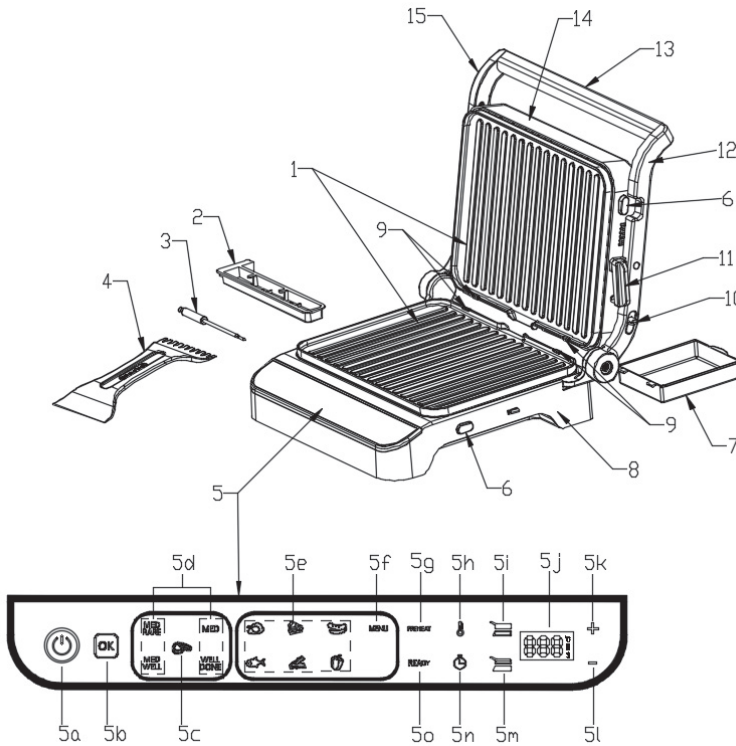
Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova utilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot colecta acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

Samo za uporabo v gospodinjstvu.
Pred uporabo natančno preberite ta navodila za uporabo.

BEZBEDNOSNO OPOZORILO

- Pročitajte to navodilo za uporabo v celoti pred uporabo izdelkov;
- Ta proizvod se ne nanaša na osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja (vključno z decom, mlajšim od 8 let), razen če niso pod nadzorom odraslih oseb s polno državljsko sposobnostjo;
- Ta proizvod je hišni aparat in je namenjen za notranjo uporabo; prepovedana je vsaka uporaba na odprtem itd.;
- Da bi preprečili strujni udar, ne uranjajte kabela, utikača ali naprave v vodi ali druge tečnosti in ne ravnajte s temi napravami mokrimi rokami;
- Ne sme se uporabljati, kadar je kabel za napajanje ali naprava neispraven ali poškodovan na kateri način in naprava se mora vrniti najbližjemu pooblaščenemu servisu radi pregleda ali popravka;
- Kadar uporabljate napravo ali kadar je naprava vključena, preprečite, da bi se otrok dotaknil, da bi izbegli telesne poškodbe od strujnega udara ali opekotine;
- Dodatna oprema, ki jo podjetje ni izpolnila, se ne sme uporabljati v tej napravi, če bi se izognile nepotrebni poškodbam, strujnim udarcem ali požarom;
- Ne rastavljajte, popravljajte ali spreminjajte te naprave brez pooblastila;
- Ne uporabljajte tega izdelka, če ugotovite, da je pakiranje ali proizvod poškodovan pred uporabo; vratite ga svom prodavcu ali prodavcu na odlaganje;
- Pažljivo preverite oznako na dnu naprave pred uporabo naprave, da bi bili prepričani, da ena naprava ustreza naponu vašega doma;
- Ta proizvod ni naprava, ki se lahko odstrani in ga je treba postaviti na ravno, stabilno delovno ploščo, kadar se uporablja;
- Ne postavljajte te naprave na ali blizu zapaljivih materialov, kot so stolnjaci ali zavese. Obratite pozornost na okolico, v kateri se uporablja in ne dovolite, da se eksplozivni materiali približajo;
- Ne postavljajte ovu napravo blizu vročega gasa ali šporeta, ali u rernu koja radi;
- Ne uporabljajte izdelka pod električnimi omarami ali omarami, ker to lahko povzroči požar;
- Ne postavljajte izdelka uza zid, niti ga ne slagajte na druge izdelke ali blizu zapaljivih predmetov, kot so zavese, in bi smeli postaviti najmanj 10 cm prostora na zadnjo stran in na stran in najmanj 10 cm nad izdelek ali bi smeli ne stavljati druge proizvode na proizvod;
- Ne uporabljajte tega izdelka u bilo katero drugo namen, razen tistega, ki je navedena v tem izdelku in proizvajalec naprave ne priporoča uporabe dodatne opreme, razen tega izdelka, ki lahko povzroči poškodbo;
- Ne uporabljajte tega proizvoda za nenamensko uporabo;
- Ne puščajte proizvod da radi brez nadzora;
- Ne postavljajte nobenega od naslednjih materialov na vroče tepsije ali druga vroča območja: kot to so zapaljivi papir, karton, obleka in plastika;
- Kadar uporabljate izdelek, vodite računa o visokotemperaturnih površinah znotraj in okoli pleha za pečenje in se izogibajte opekotine od dotikanja golih prstov;
- Kadar uporabljate ta proizvod, mokri delovi telesa, ne dotikajte delov, ki so napolnjeni z električno energijo, kot so kabli za napajanje, kontrolna tabla itd.;
- Kadar uporabljate ta izdelek, ne dovolite, da kabl za napajanje visi preko ivice stola ali pulta, da se dotika ostrih predmetov in površin z visoko temperaturo itd. da bi se izbegle električne nesreče;
- Ne povežite tega izdelka na zunanjem stikalu tajmera ali na posebnem sistemu daljinskega upravljanja, ker to lahko povzroči nevarne situacije;
- Po uporabi proizvoda ga takoj izključite iz struje, ko se delo zaključi;
- Očistite proizvod po potrebi po uporabi in ga čuvajte v svojem, preverjenem okolju, zaščitenem od sonca;
- Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu in ni na voljo za komercialno uporabo.

OPIS KOMPONENT IN NJIHOVE FUNKCIJE

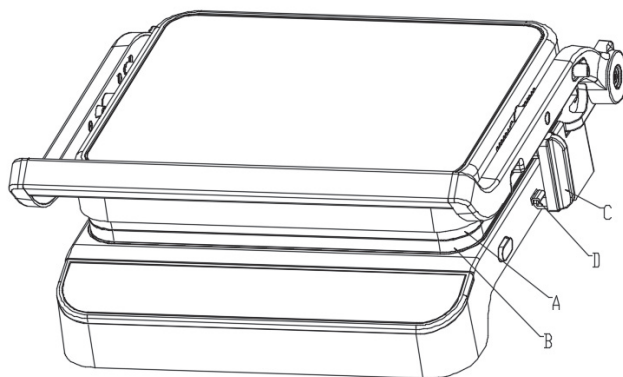


1. Plošča za žar - enostavno se razstavi in sestavi; zgornjo in spodnjo ploščo lahko sestavite izmenično; površina je prevlečena proti oprijemu in se enostavno čisti (lahko se pomiva v pomivalnem stroju).
2. Škatla za sondo za hrano - Hranite sondo za hrano;
3. Sonda za temperaturo hrane - V okviru treh funkcij mesa zaznajte notranjo temperaturo mesa, da natančno nadzirate pečenost mesa;
4. Lopatica - pomaga pri čiščenju pekača po kuhanju (Opomba: plastični material, ni za pekače pri visokih temperaturah);
5. Nadzorna plošča - uporabnik upravlja s produktom s pritiskom na gumba, obenem pa prikazuje izbrani program, temperaturo plošče za žar, čas segrevanja in druge povezane informacije.
 - a. Gumb za vklop/izklop - gumb za vklop in izklop, priključen na napajanje, utripa indikatorska lučka.
 - b. Gumb Ok - potrdite izbrano funkcijo/temperaturo/čas.
 - c. Gumb za meso - Izberite meni z različno pečenostjo mesa.
 - d. Prikaz pripravljenosti bifteka - prikažite med redko, srednje, srednje pečeno in dobro pečeno.
 - e. Indikatorska lučka za meni
 - f. Izbor že nastavljenih programov - Izberite piščanca/sendvič/klobaso/ribo itd.
 - g. Indikatorska lučka predgrevanja - prikaže, da se enota predgreva.
 - h. Gumb za nastavitev temperature
 - i. Indikator za zgornjo ploščo - temperatura zgornje plošče se nastavlja ali zgornja plošča se segreva.
 - j. Prikaz temperature in časa segrevanja za zgornjo in spodnjo ploščo.
 - k. Gumb plus - Povečajte temperaturo/čas.

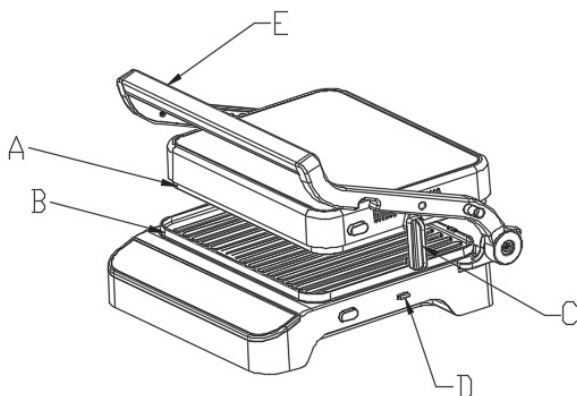
- l. Gumb minus - Zmanjšajte temperaturo/čas.
- m. Indikator za spodnjo ploščo - temperatura spodnje plošče se nastavlja ali spodnja plošča se segreva.
- n. Gumb za nastavev delovnega časa.
- o. Pripravljeno - predogrevanje je končano in hrano lahko položite na ploščo za žar.
- 6. Gumb za sprostitev - pritisnite gumb in plošča za žar izskoči iz žara.
- 7. Kutija za kapanje olja - sakuplja masnoču i uklanja masnoču na ploči roštilja radi čiščenja (može se koristiti za pranje u mašini za pranje sudova). Bolje je staviti malu količinu vode unutra kada ga koristite radi lakšeg čiščenja.
- 8. Donje kućište
- 9. Fiksni nosač - pričvrstite gornju i donju ploču
- 10. Dugme za povlačenje - Povucite nagore da otvorite gornju ploču roštilja za 180 stepeni.
- 11. Dugme za zaključavanje
- 12. Nosilac prava
- 13. Velika ručka
- 14. Gornje kućište
- 15. Levi držač

TRIJE NAČINI IN VODNIK ZA NASTAVLJANJE ŽAR PLOŠČE

1. Kombinirani način med zgornjo in spodnjo ploščo

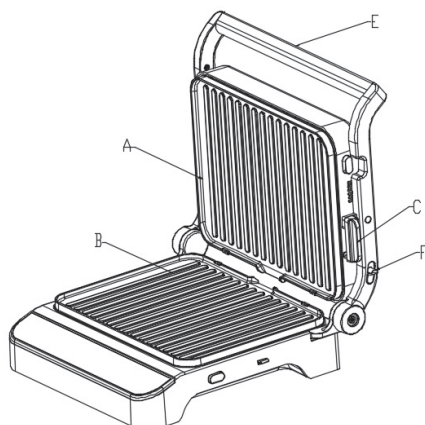


- Kombinirano stanje 1: Zaženite gumb za zaklepanje (C), da zaklenete kuko (D), kot je prikazano na sliki, nato pa sta zgornja in spodnja plošča za zaklepanje na žaru in se ne moreta odpreti, kar je uporabnikom primerno za shranjevanje in pomeranje.
- Kombinirano stanje 2: Pustite gumb za zaklepanje (C) in nežno dvignite ručico (E). Nato pustite zgornjo ploščo za roštilj (A) in spodnjo ploščo za roštilj (B), da predu iz zaprtega v suspendirano stanje in postavite hrano na spodnjo ploščo za roštilj.
- Pustite, da gornja plošča za roštilj naravno pristane hrani, nato olabavite ručko in uporabite debelino hrane, da držite višino gornje in spodnje plošče za roštilj, ko so zaprte (kot je prikazano na sliki spodaj).



2. Stand up režim za gornjo ploščo

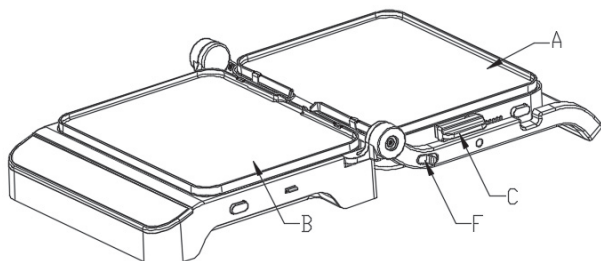
- Izključite gumb za zaklepanje (C), držite ručico (E)
- odprite zgornjo rešetko (A) pod uglom od približno 105 stopinj na spodnji plošči za žar, kot je prikazano na sliki spodaj:



- Kadar sta zgornja in spodnja plošča žara odprti na 105 stopinj, se lahko spodnja plošča za roštilj (B) zamenja z ravno ploščo (če je na voljo), ki jo je mogoče uporabiti za pripravo palačink, jajc in drugih sestavin.
- Kadar so zgornja in spodnja plošča za roštilj odprti na 105 stopinjah, se priporoča, da uporabnik ne uporablja zgornje plošče za žar (temperatura zgornje plošče za roštilj ni nastavljena).
- Kadar je zgornja in spodnja plošča za žar odprta na 105 stopinj, mora uporabnik odpreti za 180 stopinj, zato je potrebno pritisniti gumb (F) na desni ročici. Ne pritiskajte ga na silo, da ne bi poškodovali stroja.

3. Odprite gornjo in donjo gril ploščo na 180 stopinj

Odprite gumb za zaklepanje (C), povlecite gumb (F) na desno ročko, držite ročico in postavite gornjo ploščo za žar ravno (A), tako da je ločena od spodnje plošče za žar (B) pod nagibom 180 stopinj, kot je prikazano na sliki spodaj:

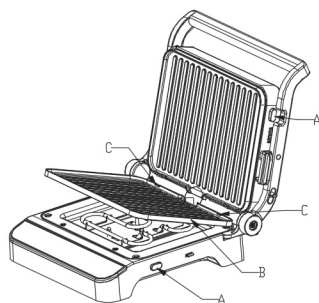


- Kadar se gornja in donja gril plošča odpre na 180 stopinjah, se veliko število sestavin kot so odresci, svinjski kotleti, piletina, palačinke, jajca lahko pečejo na obe plošči.
- Kadar sta zgornja in spodnja plošča za žar odprti na 180 stopinj, se obe plošči lahko prilagodita različnim temperaturam glede na različne sestavine.

UPUTSTVO ZA RASTAVLJANJE IN SKLAPANJE PLOŠČ

1. Rastavljanje plošče

Postavite gornjo in spodnjo ploščo za odprte roštilje na 105 (ali 180) stopinj. Pritisnite gumb za izklop (A) in plošča za žar (B), ki bo samodejno preskočila. Takrat se plošča za žar lahko neposredno odstrani iz fiksnega nosilca C, kot je prikazano na sliki spodaj.



- Kadar je gumb za izpust (A) pritisnjen pod pogojem, da je zgornja plošča za žar v uspravnem položaju, jo držite v rokah, da ne bi padli.
- Ploča za roštilj je vroča, ko je pečenje pravkar končano. Ne pritiskajte gumba za odpuščanje (A), da bi izbegli opekotine;
- Najboljši način je, da odprete gornjo in spodnjo žar ploščo na 180 stopinj in jih odstranite.

2. Sastavite ploču

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Umetnite zarez na oba kraja ploče B u držač za pričvršćivanje C, a zatim pritisnite ploču B na reflektujuću ploču. Uz klik, ploča se sklapa.

UPOZORENJA:

- Ploča je neophodan aparat za ovaj proizvod. Ploča se mora postaviti pre nego što se proizvod uključi.
- Nemojte rastavljati ploče za roštilj dok jedinica radi.
- Prilikom sastavljanja i rastavljanja ploča za roštilj, nosite rukavice.

PRVI PUT NAVODILO ZA UPORABO

Pred prvo uporabo izdelkov:

1. Uklonite sav material za pakiranje izdelkov.
2. Preverite vse delove, preden odstranite material za pakiranje, da bi izbegli, da delovi manjkajo in da izzvejo težavo.
3. Pred uporabo izdelkov očistite gornjo in spodnjo ploščo in kutijo za kapanje olja s toplo vodo, tehniko za pranje sudov in neabrazivnim soncem in sačekajte, da se plošče osuše pred nego, kar jih sestavite;
4. Postavite posodo za olje na dno žara.

OPOMBA

Običajno je, da ima proizvod blag vonj ali dim v kratkem časovnem obdobju, ko se prvič uporabi.

SONDA

Uporabite sondu za temperaturo hrane, lahko odkrijete notranjo temperaturo hrane; Za boljšo temperaturo in boljšo pečenost odreska; Kadar je treba uporabiti sondu za hrano, preprosto izvlecite kutijo sonde na levi strani žara, nato odstranite sondu za hrano, namestite terminal v vhodna vrata na levi strani spodnje školjke in preverite, ali je umetno na mesto.

Sonda za hrano samo za funkcijo odreska.

Referentna temperatura menija pri uporabi sonde za hrano je naslednja:

Jaz mene	Ogrevanje °C	Kuhanje °C	Vreme kuvanja/sekunde	Temperaturna termosonda °C
SREDNJE PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
SREDNJE	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
SREDNJE DOBRO	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

- Sonda za temperaturo je opcioni dodatak, neki modeli nisu opremljeni;
- Kada se koristi temperaturna sonda, naizmenično se prikazuju temperatura ploča i temperatura sonde.

UPUTSTVO

1. Postavite utikač v ustrezno hišno utičnico, a nato bo zujalica oddala kratek zvočni signal. Vsaka svetilka se bo upalila na 1 sekundo, nato pa se bo ugasnila, svetilka za vklop/izključitev pa bo zatrepetala.
2. Pritisnite gumb za vključitev/izključitev in plošča bo prikazana na naslednji način: vključeno/izključeno, ok, biftek, meni, temperatura in vreme bo prikazano na kontrolni tabli.



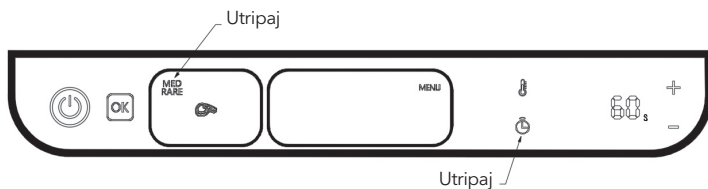
3. Pritisnite gumb za odrezek, da izberete pečenost rezine. Redosled izbora je MED RARE (srednje retko) → MED (srednje retko) → MED VELL (srednje retko) → VELL DONE → MED RARE (srednje retko). Indikatorska svetilka bifteka se gasi po izboru, indikatorska svetilka ustrezne pečenosti odreska treperi, temperatura in vreme svetle v ciklusu (svetli 3 sekunde vsak put); kadar se upali temperatura, svetle se gornje in spodnjega tanjira gore, bo prikazana temperatura ustrezne plošče; kadar je vremensko svetlo vključeno, se indikatorska svetla gornje in donje plošče gase, a vreme grejanja bo prikazano. Kontrolna tabela se prikazuje na sliki spodaj.



4. Pritisnite gumb za temperaturo v koraku 3. Indikatorske svetilke temperature in gornje in spodnje plošče žara trepčju, svetlo za vreme svetlobe, plus in minus svetle. V tem trenutku lahko temperaturo plošče za žar povišate z gumbi plus in minus (zgornja in spodnja ploščča za žar se postavljata hkrati, ob upoštevanju primera MED RARE, privzeta temperatura ploščče je 220°C. Pritisnite gumb plus, da povečate temperaturo ploščče na 230°C in pritisnite gumb minus, da znižate temperaturo ploščče na 210°C.). Kontrolna tabela se prikazuje na sliki spodaj.



5. Dodirnite dugme za vreme u stanju koraka 4, dugme za vreme bo treptati. Dugmad za temperaturo, plus in minus bo zasvetleti. Takrat se delovno vreme lahko podesi na dugmadima plus in minus (uporabljajoč MED RARE kot primer, zavzeto delovno vreme je 300 s. Vsako pot pritisne na gumb plus ali minus, delovno vreme se lahko doda ali odvzame 10 s. Opseg nastavitve časa je 60-600 s Pritisnite in držite dugme plus ali minus, da bi uresničili funkcijo hitrega zbiranja/odvzema.) Kontrolna tabela je prikazana na sliki spodaj..



6. Kadar je nastavitev temperature in časa končana ali ni potrebe po vnaprejšnji nastavitvi temperature in časa, se gumb OK in enota vključi v program predgrevanja. Indikatorske svetilke pečenosti bifteka, predgrevanja, temperature ter gornje in spodnje plošče so vedno vključene, a prikazuje se temperatura roštilj plošče (napomena: vreme zagrevanja se ne prikazuje med predgrevanjem). Kontrolna tabela se prikazuje na naslednji način.



7. Po tem, ko je predhodno ogrevanje končano, se indikatorska svetilka PREHEAT gasi in READY svetli in se čuje zujalica. V tem trenutku se plošče za žar lahko odprejo in vstavijo hrano. Kontrolna tabela se prikazuje na naslednji način.



OPOMBA

Vreme grejanja ni prikazano v tem trenutku.

8. Ko postavite hrano, spojite ploščo za žar in pritisnite gumb OK. Proizvod bo začel kuhati sestavine. V tem trenutku je predgrevanje končano in indikatorska svetilka se bo ugasnila. Temperaturna plošča za žar in odštevanje časa kuhanja sta prikazana v ciklusu (vsak prikazuje 3 sekunde). Specifični prikaz je naslednji:



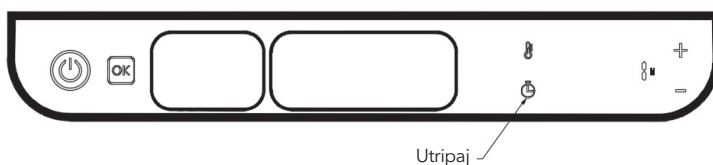
9. Po doseganju vnaprej nastavljenega časa zagrevanja se izdelek konča s segrevanjem in plošča se vrne na vmesnik 2. korak.
10. V stanju koraka 2, gumb menija, da izberete različne avtomatske menije. Redosled izbora v meniju je piletina → sendvič → kobasica → riba → slanina → zelenjava. Indikatorska svetilka izbranega menija treperi, temperatura in čas pečenja ustrezne žarne plošče se prikažejo v ciklusu kot v koraku 3. Kontrolna tabela se prikaže na naslednji način:



11. Podešavanje temperature in časa v samodejnem meniju je isto kot in kod funkcije odreske. Prosimo, pogledjte korake 4-5;
12. Funkcija prejšnjega zagrevanja in kuhanja v samodejnem meniju je ista kot in funkcija odreska. Prosimo, pogledjte korake 6-8;
13. Kadar mora uporabnik narediti sam proizvod, se lahko gumb za temperaturo in vreme dotakne v koraku 2. Dodirom na gumb za temperaturo, temperaturo zgornje plošče, spodnje plošče ali temperaturo obe plošče se lahko podesi na isto vreme. Tada so indikatorska svetilka za odreske in dugmad menija izključena in gumb za vreme je vključen, a indikatorska lampica temperature in izbrane plošče za žar trepčju. Prikazuje se „--“ in svetla plus in minus. Kontrolna tabela se prikazuje na naslednji način:



Temperaturo plošče za roštilj lahko podesite s dugmadima plus in minus. Opseg nastavitve je od 80°C do 230°C. Temperatura se poveča ali zniža za 10°C, vsak pritisk na gumb plus ali minus. Pritisnite in držite gumb plus ali minus, da bi hitro povečali ali zmanjšali. Po končani nastavitvi temperature ene plošče za žar, je potrebno gumb za temperaturo, da bi prešli na nastavitve temperature druge plošče za žar. Pritisnite gumb za čas, ko končate z nastavitvijo temperature plošče za žar, izdelek se bo preklopil na nastavitve časa. Kontrolna tabela se prikazuje na naslednji način:

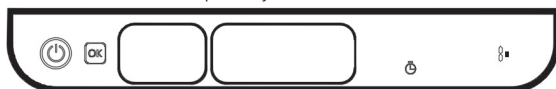


Vreme se lahko podesi s pomočjo dugmadi plus in minus. Opseg nastavitve časa je od 1 min do 60 min. Vreme se bo povečevalo ali zmanjševalo za 1 minuto. Vsakič pritisnite na gumb plus ali minus. Pritisnite in držite gumb plus ali minus, da bi hitro povečali ali zmanjšali. Pritisnite gumb OK po koncu nastavitve časa, izdelek se bo začel zagrevati. Kadar se enota zagreva, se temperatura plošče za žar in odštevanje časa kuhanja prikažejo v ciklusu (vsak prikazuje 3 sekunde), na naslednji način:

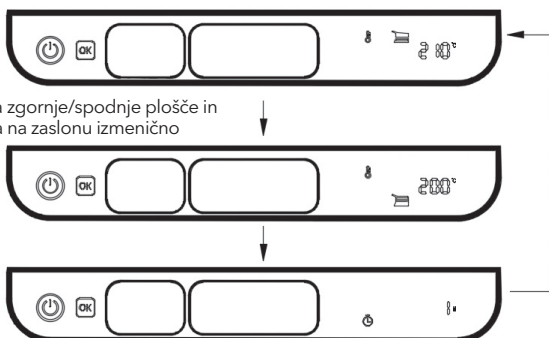
Ko sta temperaturi zgornje in spodnje plošče enaki:



Temperatura in čas kuhanja se izmenično prikazujeta na zaslonu (vsak prikazuje 3 sekunde)



Ko sta temperaturi zgornje in spodnje plošče različni:



Temperatura kuhanja zgornje/spodnje plošče in stikalo za čas kuhanja na zaslonu izmenično

Prednastavljeni programi

Program	Podrazumevana temperatura grejanja	Temperatura grejanja domet	Podrazumevano vreme zagrevanja	Podrazumevana temperatura sonda
Srednje pečeno	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Srednje	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Srednje dobro	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Pečeno	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Slanina	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Piletina	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Riba	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Povrče	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Kobasica	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Sendvič	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Uobičajeni problemi i održavanje

BROJ	Uobičajena vprašanja	Uzrok problema	Način rešavanja
01	Višenamenski roštilj ne radi	Kabl za napajanje ni vključen v utičnico	Utaknite kabel za napajanje v utičnico
02	Zatemnite med dvema ploščama za roštilj	Posle zadnje uporabe ostanejo ostanki	Po vsaki uporabi očistite gornjo in spodnjo ploščo žara ter kutijo za kapanje olja, da bi uklonili ostanke
03	Hrana se predugo peče (sagoreva) ali ni kuhana	Po vključitvi se temperatura ne nastavi prema hrani, ki se peče; nivo temperature stroja je podesiv	V odvisnosti od hrane nastavite ustrezno temperaturo in nastavite temperaturo na najvišji nivo
04	Sa tamnom korom prilikom pečenja hleba	Različita čas pečenja za hladne in tople aparate, dolga čas pečenja za hladne aparate.	U stanju tople mašine, skratite vreme pečenja hleba.
05	Po radu v določenem časovnem obdobju se naprava naglo izključi in spremlja zvok "beep".	Maksimalno delovno vreme tega izdelka je 60 minut; samodejno izklop po isteku časovnega limita.	Vključite znova
06	Hrana je neujednačeno pržena	Hrana je neujednačeno pržena Različite velikost hrane Kadar je rešetka odprta pod kotom od 95° in 180°, se hrana ne okreče med prženjem	Hrana je iste velikosti. Isti tip hrane. Okretanje hrane med procesom prženja.
07	Pecite odrezak, izgoreo je na površini.	Predugo pečenje	Izključite stroj in ga vratite v servisni odeljak radi popravke.
08	Display E1	Kvar NTC-a na gornjoj ploči	Izključite stroj in ga vratite v servisni odeljak radi popravke.
09	Display E2	Kvar NTC-a na spodnji ploči	Izključite mašinu i vratite je u servisni odeljak radi popravke.
10	Display E3	Sonda za temperaturo je nepravilna, vmesnik je vrnjen v začetno stanje (Sonda za temperaturo je priključena, ali ni pravilno ubačena v hrano; Nema sprememb ali blaga sprememba temperature v roku od 5 minut kaže ovaj kod).	Preverite, ali je sonda za temperaturo pravilno priključena in pravilno ubačena v hrano.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

UPOZORENJE:

- Pre čiščenja, kabel za napajanje mora biti izključen; ostavite aparat in rešetke, da se popolnoma ohladijo, da bi izbegli opekotine.
- Ne potapajte kabla za napajanje, utikač ali ceo aparat v vodo ali druge tečnosti.
- Pri čiščenju ne uporabljajte kovinske čistilke, kot so čelične kroglice in čistilke od kovine.
- Ne uporabljajte metalne špatule in strugala za čiščenje rešetke pri čiščenju.
- Očistite notranje in zunanje površine z vlažno krpo ali sončkom po vsaki uporabi; notranjost je električno nabijena in se ne sme potapati v vodo.
- Rešetke se lahko čistijo s potapanjem v vodo ali v strojih za pranje sudova.
- Pri čiščenju dodajte ustrezno količino alkalnega sredstva za čiščenje.
- Kadar so vsi delovi očiščeni, jih je potrebno posušiti s čisto krpo, da bi se preprečila oksidacija in hranjenje.
- Na koncu sledite pravilnim korakom, kako bi stavili rešetke v telo za naslednjo uporabo.

SPECIFIKACIJA IZDELKA

Model No.: GR500BG

Energija za gornjo ploščo: 220-240V, 50/60Hz

Energija za donjo ploščo: 1000W

Velikost plošče za žar: 1000W

Velikost naprave: 300*230mm

Energija za gornjo ploščo: 368*332*164mm

Veličina paketa: 415*375*227mm

Težina: 5.4kgs

PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA



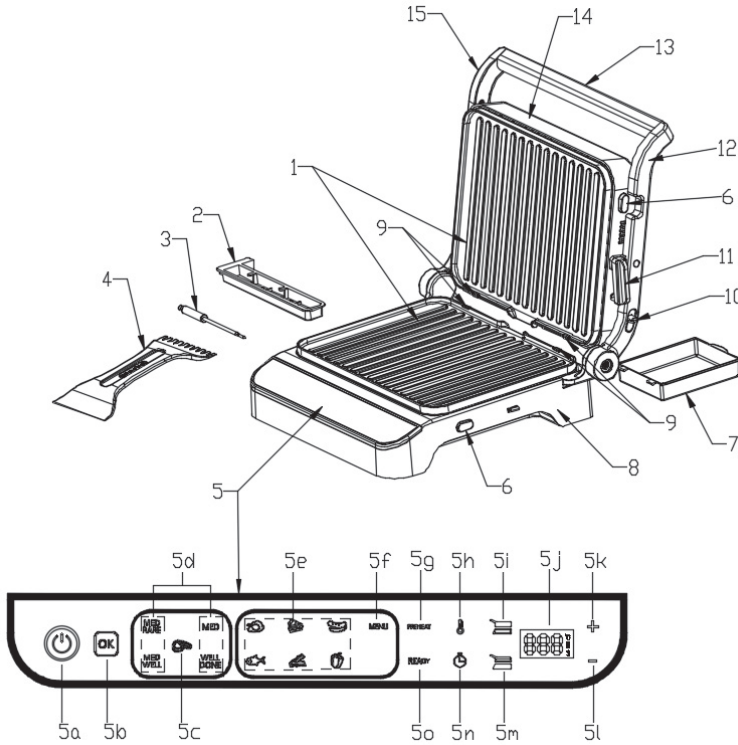
Ta oznaka kaže, da tega izdelka ni treba odlagati z drugimi hišnimi odpadki po vsej EU. Da bi preprečili možno škodo za življenjsko okolje ali zdravje ljudi zaradi nekontroliranega odlaganja odpadkov, ga odgovorno reciklirajte, da bi spodbujali trajnostno uporabo materialnih virov. Za vračanje vaše uporabljene naprave uporabite sistem za vračanje in zbiranje ali kontaktirajte prodajalca, kjer je izdelek kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurne reciklaže.

Samo za kućnu upotrebu.
Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe.

BEZBEDNOSNO UPOZORENJE

- Pročitajte ovo uputstvo za upotrebu u celosti pre upotrebe proizvoda;
- Ovaj proizvod se ne odnosi na osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja (uključujući decu mlađu od 8 godina) osim ako nisu pod nadzorom odrasle osobe sa punom građanskom sposobnošću;
- Ovaj proizvod je kućni aparat i namenjen je za unutrašnju upotrebu; zabranjena je svaka upotreba na otvorenom, itd.;
- Da biste sprečili strujni udar, nemojte uranjati kabl, utikač ili uređaj u vodu ili druge tečnosti i nemojte rukovati ovim uređajem mokrim rukama;
- Ne sme se koristiti kada je kabl za napajanje ili uređaj neispravan ili oštećen na bilo koji način i uređaj se mora vratiti najbližem ovlašćenom servisu radi pregleda ili popravke;
- Kada koristite uređaj ili kada je uređaj uključen, sprečite decu da ga dodiruju kako biste izbegli telesne povrede od strujnog udara ili opekotina;
- Dodatna oprema koju nije isporučila kompanija ne sme se koristiti u ovom uređaju kako bi se izbegle nepotrebne povrede, strujni udar ili požar;
- Nemojte rastavljati, popravljati ili modifikovati ovaj uređaj bez ovlašćenja;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod ako se utvrdi da je pakovanje ili proizvod oštećen pre upotrebe; vratite ga svom prodavcu ili prodavcu na odlaganje;
- Pažljivo proverite etiketu na dnu uređaja pre upotrebe uređaja kako biste bili sigurni da napon uređaja odgovara naponu vašeg doma;
- Ovaj proizvod nije uređaj koji se može ukloniti i treba ga postaviti na ravnu, stabilnu radnu ploču kada se koristi;
- Ne postavljajte ovaj uređaj na ili blizu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci ili zavese. Obratite pažnju na okolinu u kojoj se koristi i ne dozvolite da se eksplozivni materijali približe;
- Ne postavljajte ovaj uređaj blizu vrućeg gasa ili šporeta, ili u renu koja radi;
- Ne koristite proizvod ispod električnih ormara ili ormara jer to može izazvati požar;
- Nemojte postavljati proizvod uza zid, niti ga slagati na druge proizvode, ili blizu zapaljivih predmeta kao što su zavese, i trebalo bi da ostavite najmanje 10 cm prostora sa zadnje strane i sa strane i najmanje 10 cm iznad proizvoda i trebalo bi da ne stavljate druge proizvode na proizvod;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod u bilo koju drugu svrhu osim one koja je navedena u ovom uputstvu i proizvođač uređaja ne preporučuje upotrebu dodatne opreme osim ovog proizvoda koja može izazvati povredu;
- Nemojte koristiti ovaj proizvod za nenamensku upotrebu;
- Ne ostavljajte proizvod da radi bez nadzora;
- Ne stavljajte nijedan od sledećih materijala na vruće tepsije ili druga vruća područja: kao to su zapaljivi papir, karton, odeća i plastika;
- Kada koristite proizvod, vodite računa o visokotemperaturnim površinama unutar i oko pleha za pečenje i izbegavajte opekotine od dodirivanja golim prstima;
- Kada koristite ovaj proizvod, mokri delovi tela, ne dodirujte delove koji su napunjeni električnom energijom kao što su kabl za napajanje, kontrolna tabla, itd.;
- Kada koristite ovaj proizvod, ne dozvolite da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili pulta, da dodiruje oštre predmete i površine visoke temperature itd. da bi se izbegle električne nesreće;
- Nemojte povezivati ovaj proizvod na eksterni prekidač tajmera ili na poseban sistem daljinskog upravljanja jer to može dovesti do opasnih situacija;
- Nakon upotrebe proizvoda, odmah ga isključite iz struje kada se posao završi;
- Očistite proizvod po potrebi nakon upotrebe i čuvajte ga u suvom, provetrenom okruženju, zaštićenom od sunca;
- Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu i nije dostupan za komercijalnu upotrebu..

OPIS KOMPONENTI I NJIHOVE FUNKCIJE

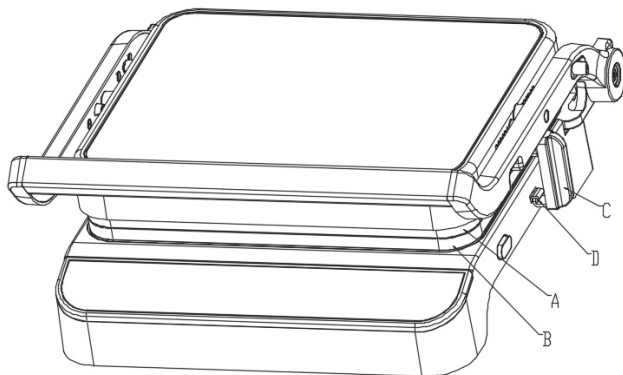


1. Ploča za roštilj - lako se rastavlja i sklapa; gornja i donja ploča se mogu sastaviti naizmjenično; površina je premaz protiv lepljenja i lako se čisti (može se prati u mašini za pranje sudova).
2. Kutija sonde za hranu - Čuvajte sondu za hranu;
3. Sonda za temperaturu hrane - U okviru tri funkcije odreska, detektujete unutrašnju temperaturu odreska, kako biste precizno kontrolisali pečenost odreska;
4. Lopatica - pomaže u čišćenju pleha za pečenje nakon kuvanja (Napomena: plastični materijal, nije za lim za pečenje na visokoj temperaturi);
5. Kontrolna tabla - korisnik upravlja proizvodom dodirom na dugmad, i istovremeno prikazuje izabrani program, temperaturu roštilj ploče, vreme zagrevanja i druge povezane informacije.
 - a. Dugme za uključivanje/isključivanje - dugme za uključivanje i isključivanje, priključeno na napajanje, indikatorna lampica treperi.
 - b. Dugme Ok - potvrdite izabranu funkciju/temperaturu/vreme.
 - c. Dugme za odreske - Izaberite meni sa različitim pečenošću odreska.
 - d. Prikaz pripremljenosti bifteka - prikažite med rare, med, med vell and vell done.
 - e. Indikatorna lampica za meni
 - f. Izbor unapred podešenih programa - Izaberite piletinu/sendvič/kobasicu/ribu itd.
 - g. Indikatorna lampica predgrevanja - pokazuje da se jedinica predgrijeva.
 - h. Dugme za podešavanje temperature
 - i. Indikator gornje ploče - temperatura gornje ploče se podešava ili se gornja ploča zagrijeva.
 - j. Prikaz temperature i vremena zagrevanja za gornje i donje ploče.
 - k. Dugme plus - Povećajte temperaturu/vreme.

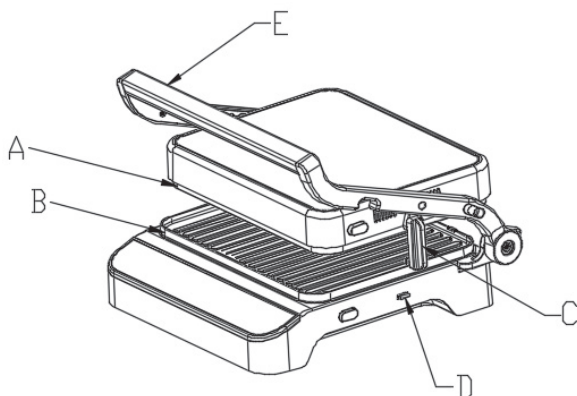
- l. Dugme minus - Smanjenje temperature/vremena.
- m. Indikator donje ploče - temperatura gornje ploče se podešava ili se gornja ploča zagreva.
- n. Dugme za podešavanje radnog vremena.
- o. Spremno - prethodno zagrevanje je završeno i hrana se može staviti u ploču za roštilj.
- 6. Dugme za otpuštanje - pritisnite dugme i ploča za roštilj iskoči iz roštilja.
- 7. Kutija za kapanje ulja - sakuplja masnoću i uklanja masnoću na ploči roštilja radi čišćenja (može se koristiti za pranje u mašini za pranje sudova). Bolje je staviti malu količinu vode unutra kada ga koristite radi lakšeg čišćenja.
- 8. Donje kućište
- 9. Fiksni nosač - pričvrstite gornju i donju ploču
- 10. Dugme za povlačenje - Povucite nagore da otvorite gornju ploču roštilja za 180 stepeni.
- 11. Dugme za zaključavanje
- 12. Nosilac prava
- 13. Velika ručka
- 14. Gornje kućište
- 15. Levi držač

TRI STANJA I VODIČ ZA PODEŠAVANJE GRIL PLOČE

1. Kombinovani režim između gornje i donje ploče

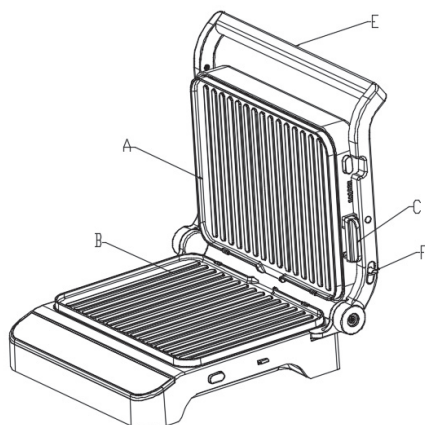


- Kombinovano stanje 1: Okrenite dugme za zaključavanje (C) da zaključate kuku (D) kao što je prikazano na slici, tada su gornja i donja ploča za roštilj zaključane i ne mogu se otvoriti, što je zgodno za korisnike za skladištenje i pomeranje.
- Kombinovano stanje 2: Otpustite dugme za zaključavanje (C) i nežno podignite ručicu (E). Zatim pustite gornju ploču za roštilj (A) i donju ploču za roštilj (B) da pređu iz zatvorenog u suspendovano stanje i stavite hranu na donju ploču za roštilj.
- Pustite da gornja ploča za roštilj prirodno pristaje hrani, zatim olabavite ručku i koristite debljinu hrane da održite visinu gornje i donje ploče za roštilj kada su zatvorene (kao što je prikazano na slici ispod).



2. Stand up režim za gornju ploču

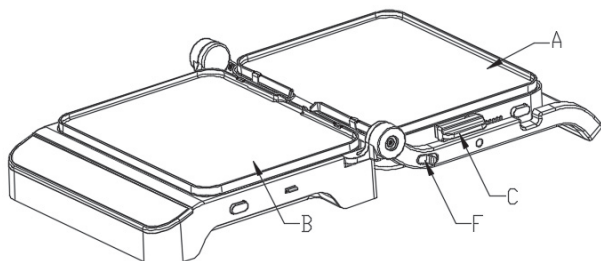
- Otključajte dugme za zaključavanje (C), držite ručicu (E)
- otvorite gornju rešetku (A) pod uglom od približno 105 stepeni sa donjom pločom za roštilj, kao što je prikazano na slici ispod:



- Kada se gornja i donja gril ploča otvore na 105 stepeni, donja ploča za roštilj (B) se može zameniti ravnom pločom (ako je dostupna), koja se može koristiti za pravljenje palačinki, jaja i drugih sastojaka.
- Kada su gornja i donja ploča za roštilj otvorene na 105 stepeni, preporučuje se da korisnik ne koristi gornju gril ploču (temperatura gornje roštilj ploče nije podešena).
- Kada se gornja i donja roštilj ploča otvore na 180 stepeni, a korisnik treba da je otvori za 180 stepeni, potrebno je da povuče dugme (F) na desnoj ručki. Ne pritiskajte ga na silu da ne biste oštetili mašinu.

3. Otvorite gornju i donju gril ploču na 180 stepeni

Otključajte dugme za zaključavanje (C), povucite dugme (F) na desnoj ručki, držite ručicu i postavite gornju ploču za roštilj ravnom (A) tako da je odvojena od donje ploče za roštilj (B) pod uglom od 180 stepeni, kao što je prikazano na slici ispod:

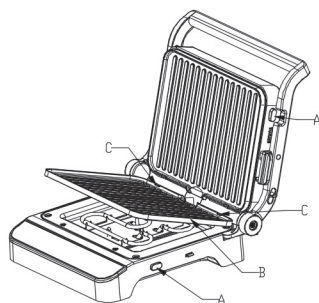


- Kada se gornja i donja gril ploča otvore na 180 stepeni, veliki broj sastojaka kao što su odresci, svinjski kotleti, piletina, palačinke, jaja može da se peče na obe ploče.
- Kada se gornja i donja ploča za roštilj otvore na 180 stepeni, obe ploče se mogu podesiti sa različitim temperaturama prema različitim sastojcima.

UPUTSTVO ZA RASTAVLJANJE I SKLAPANJE PLOČA

1. Rastavljanje ploče

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Pritisnite dugme za otpuštanje (A) i ploča za roštilj (B) će automatski iskočiti. Tada se ploča za roštilj može direktno izvaditi iz fiksnog nosača C, kao što je prikazano na slici ispod.



- Kada je dugme za otpuštanje (A) pritisnuto pod uslovom da je gornja ploča za roštilj u uspravnom položaju, držite je rukama kako biste sprečili da padne.
- Ploča za roštilj je vruća nakon što je pečenje upravo završeno. Nemojte pritiskati dugme za otpuštanje (A) da biste izbegli opekotine;
- Najbolji način je da otvorite gornju i donju gril ploču na 180 stepeni i izvadite ih.

2. Sastavite ploču

Postavite gornju i donju ploču za roštilj otvorene na 105 (ili 180) stepeni. Umetnite zarez na oba kraja ploče B u držač za pričvršćivanje C, a zatim pritisnite ploču B na reflektujuću ploču. Uz klik, ploča se sklapa.

! UPOZORENJA:

- Ploča je neophodan aparat za ovaj proizvod. Ploča se mora postaviti pre nego što se proizvod uključi.
- Nemojte rastavljati ploče za roštilj dok jedinica radi.
- Prilikom sastavljanja i rastavljanja ploča za roštilj, nosite rukavice.

PRVI PUT UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre prve upotrebe proizvoda:

1. Uklonite sav materijal za pakovanje sa proizvoda.
2. Proverite sve delove pre nego što odbacite materijal za pakovanje kako biste izbegli da delovi nedostaju i da izazovu nevolju.
3. Pre upotrebe proizvoda, očistite gornju i donju ploču i kutiju za kapanje ulja toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom i sačekajte da se ploče osuše pre nego što ih sastavite;
4. Stavite posudu za ulje na dno roštilja.

☰ NAPOMENA

Normalno je da proizvod ima blagi miris ili dim u kratkom vremenskom periodu kada se prvi put upotrebi.

SONDA

Koristeći sondu za temperaturu hrane, možete otkriti unutrašnju temperaturu hrane; Za bolju temperaturu i bolju pečenost odreska; Kada treba da koristite sondu za hranu, jednostavno izvucite kutiju sonde sa leve strane roštilja, zatim uklonite sondu za hranu, umetnite terminal u ulazni port na levoj strani donje školjke i proverite da li je umetnut na mesto.

Sonda za hranu samo za funkciju odreska.

Referentna temperatura menija kada koristite sondu za hranu je sledeća:

Ime	Zagrevanje °C	Kuvanje °C	Vreme kuvanja/sekunde	Temperature termosonde °C
SREDNJE PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	300S	54
SREDNJE	220 °C	210 °C-230 °C	360S	60
SREDNJE DOBRO	220 °C	210 °C-230 °C	420S	65
PEČENO	220 °C	210 °C-230 °C	480S	73

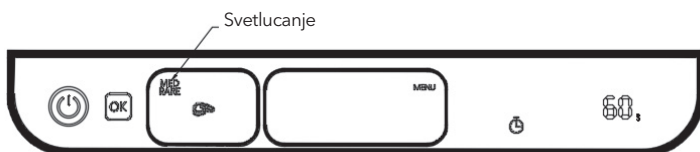
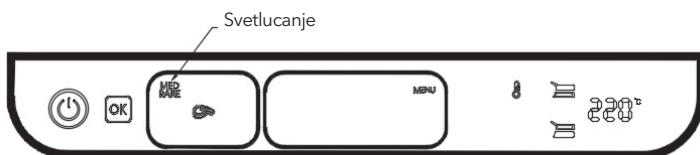
- Sonda za temperaturu je opcioni dodatak, neki modeli nisu opremljeni;
- Kada se koristi temperaturna sonda, naizmenično se prikazuju temperatura ploča i temperatura sonde.

UPUTSTVO

1. Stavite utikač u odgovarajuću kućnu utičnicu, a zatim će zujalica emitovati kratak zvučni signal. Sva svetla će se upaliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasi, a lampica za uključivanje/isključivanje će treptati.
2. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje i panel će se prikazati na sledeći način: uključeno/isključeno, ok, bifek, meni, temperatura i vreme biće prikazani na kontrolnoj tabli.



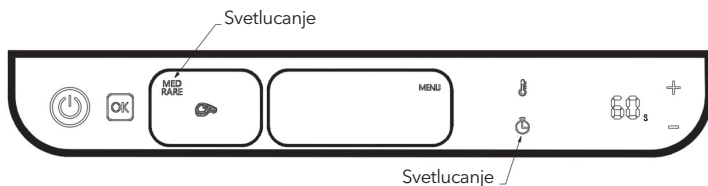
3. Dodirnite dugme za odrezak da biste izabrali pečenost odreska. Redosled izbora je MED RARE (srednje retko) → MED (srednje retko) → MED VELL (srednje retko) → VELL DONE → MED RARE (srednje retko). Indikatorska lampica bifeka se gasi nakon izbora, indikatorska lampica odgovarajuće pečenosti odreska treperi, temperatura i vreme svetle u ciklusu (svetli 3 sekunde svaki put): kada se upali temperatura, svetle se lampice gornjeg i donjeg tanjira gore, biće prikazana temperatura odgovarajuće ploče; kada je vremensko svetlo uključeno, indikatorska svetla gornje i donje ploče se gase, a vreme grejanja će biti prikazano. Kontrolna tabla se prikazuje na slici ispod.



4. Dodirnite dugme za temperaturu u koraku 3. Indikatorske lampice temperature i gornje i donje ploče roštilja trepću, svetlo za vreme svetli, a plus i minus svetle. U ovom trenutku, temperatura roštilja ploča se može podesiti pomoću dugmadi plus i minus (gornja i donja ploča za roštilj se postavljaju istovremeno, uzimajući za primer MED RARE, podrazumevana temperatura ploče je 220°C. Pritisnite dugme plus da povećate temperaturu ploče na 230°C i pritisnite dugme minus da smanjite temperaturu ploče na 210°C.). Kontrolna tabla se prikazuje na slici ispod.



5. Dodirnite dugme za vreme u stanju koraka 4, dugme za vreme će treptati. Dugmad za temperaturu, plus i minus će zasvetleti. Tada se radno vreme može podesiti dugmadima plus i minus (uzimajući MED RARE kao primer, podrazumevano radno vreme je 300s. Svaki put pritisnite dugme plus ili minus, radno vreme se može dodati ili oduzeti 10s. Opseg podešavanja vremena je 60-600s Pritisnite i držite dugme plus ili minus da biste ostvarili funkciju brzog sabiranja/oduzimanja.) Kontrolna tabla se prikazuje na slici ispod.



6. Kada je podešavanje temperature i vremena završeno ili nema potrebe da unapred podesite temperaturu i vreme, dodirnite dugme OK i jedinica ulazi u program predgrevanja. Indikatorske lampice pečenosti bifteka, predgrevanja, temperature i gornje i donje ploče su uvek uključene, a prikazuje se temperatura roštilj ploča (napomena: vreme zagrevanja se ne prikazuje tokom predgrevanja). Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način.



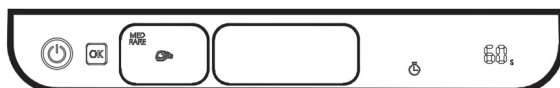
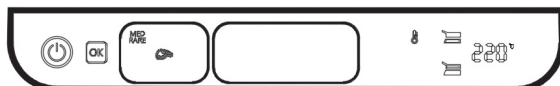
7. Nakon što je prethodno zagrevanje završeno, indikatorska lampica PREHEAT se gasi i READY svetli i čuje se zujalica. U ovom trenutku, ploče za roštilj se mogu otvoriti i staviti hranu. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način.



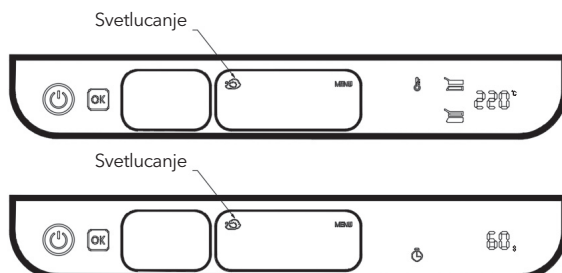
NAPOMENA:

Vreme grejanja nije prikazano u ovom trenutku.

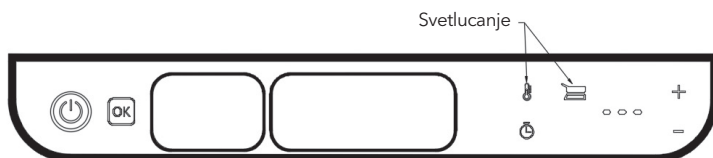
8. KoNakon što stavite hranu, spojite ploče za roštilj i pritisnite dugme OK. Proizvod će početi da kuva sastojke. U ovom trenutku, predgrevanje je završeno i indikatorska lampica će se ugasiti. A temperatura ploča za roštilj i odbrojavanje vremena kuvanja se prikazuju u ciklusu (svaki prikazuje 3 sekunde). Specifičan prikaz je sledeći:



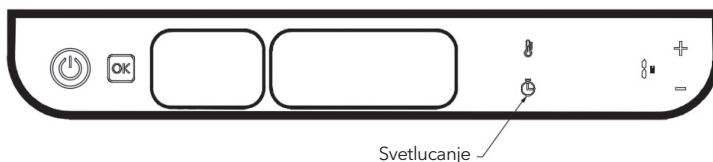
9. Nakon dostizanja unapred podešenog vremena zagrevanja, proizvod završava zagrevanje i panel se vraća na interfejs korak 2.
10. U stanju koraka 2, dodirnite dugme menija da biste izabrali različite automatske menije. Redosled izbora u meniju je piletina → sendvič → kobasica → riba → slanina → povrće. Indikatorska lampica izabranog menija treperi, a temperatura i vreme pečenja odgovarajuće gril ploče se prikazuju u ciklusu kao u koraku 3. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:



11. Podešavanje temperature i vremena u automatskom meniju je isto kao i kod funkcije odreske. Molimo pogledajte korake 4-5;
12. Funkcija prethodnog zagrevanja i kuvanja u automatskom meniju je ista kao i funkcija odreska. Molimo pogledajte korake 6-8;
13. Kada korisnik treba da uradi sam proizvod, dugme za temperaturu i vreme može da se dodirne u koraku 2. Dodirrom na dugme za temperaturu, temperatura gornje ploče, donje ploče ili temperatura obe ploče može se podesiti na isto vreme. Tada su indikatorska lampica za odreske i dugmad menija isključena a dugme za vreme je uključeno, a indikatorska lampica temperature i izabrane ploče za roštilj trepću. Prikazuje se „-“ i svetla plus i minus. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:



Temperaturu ploče za roštilj možete podesiti dugmadima plus i minus. Opseg podešavanja je od 80°C do 230°C. Temperatura se povećava ili smanjuje za 10°C svaki put pritiskom na dugme plus ili minus. Pritisnite i držite dugme plus ili minus da biste brzo povećali ili smanjili. Nakon završetka podešavanja temperature jedne ploče za roštilj, dodirnite dugme za temperaturu da biste prešli na podešavanje temperature druge ploče za roštilj. Pritisnite dugme za vreme nakon što završite sa podešavanjem temperature ploča za roštilj, proizvod će se prebaciti na podešavanje vremena. Kontrolna tabla se prikazuje na sledeći način:

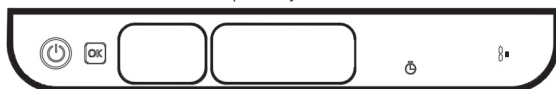


Vreme se može podesiti pomoću dugmadi plus i minus. Opseg podešavanja vremena je od 1 min do 60 min. Vreme će se povećavati ili smanjivati za 1 minut svaki put pritiskom na dugme plus ili minus. Pritisnite i držite dugme plus ili minus da biste brzo povećali ili smanjili. Pritisnite dugme OK nakon završetka podešavanja vremena, proizvod će početi da se zagreva. Kada se jedinica zagreva, temperatura ploča za roštilj i odbrojavanje vremena kuvanja se prikazuju u ciklusu (svaki prikazuje 3 sekunde), na sledeći način:

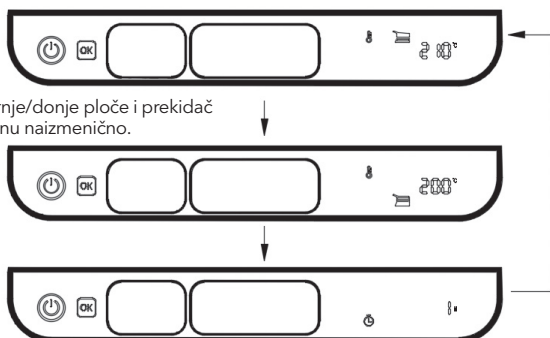
Kada su temperature gornje i donje ploče iste:



Temperatura kuvanja i vreme kuvanja se naizmenično menjaju na ekranu (svako prikazuje 3 sekunde)



Kada su temperature gornje i donje ploče različite:



Temperatura kuvanja gornje/donje ploče i prekidač vremena kuvanja na ekranu naizmenično.

Unapred postavljeni programi

Program	Podrazumevana temperatura grejanja	Temperatura grejanja domet	Podrazumevano vreme zagrevanja	Podrazumevana temperatura sonde
Srednje pečeno	220 °C	210 °C - 230 °C	300S	54
Srednje	220 °C	210°C - 230°C	360S	60
Srednje dobro	220 °C	210°C - 230°C	420S	65
Pečeno	220 °C	210°C - 230°C	480S	73
Slanina	210 °C	200°C - 220°C	200S	
Piletina	210 °C	200°C - 220°C	260S	
Riba	200 °C	190°C - 210°C	300S	
Povrće	200 °C	190°C - 210°C	130S	
Kobasica	180 °C	170°C - 190°C	270S	
Sendvič	180 °C	170°C - 190°C	120S	

Uobičajeni problemi i održavanje

BROJ	Uobičajena pitanja	Uzrok problema	Način rešavanja
01	Višenamenski roštilj ne radi	Kabl za napajanje nije uključen u utičnicu	Utaknite kabl za napajanje u utičnicu
02	Dim između dve ploče za roštilj	Posle poslednje upotrebe ostaju ostaci	Nakon svake upotrebe, očistite gornju i donju ploču roštilja i kutiju za kapanje ulja da biste uklonili ostatke
03	Hrana se predugo peče (sagoreva) ili nije kuvana	Nakon uključivanja, temperatura se ne podešava prema hrani koja se peče; nivo temperature mašine je podesiv	U zavisnosti od hrane, podesite odgovarajuću temperaturu i podesite temperaturu na najviši nivo
04	Sa tamnom korom prilikom pečenja hleba	Različita vremena pečenja za hladne i tople mašine, duža vremena pečenja za hladne mašine.	U stanju tople mašine, skratite vreme pečenja hleba.
05	Nakon rada u određenom vremenskom periodu, mašina se naglo isključi i prati je "beep" zvuk.	Maksimalno radno vreme ovog proizvoda je 60 minuta; automatsko isključivanje nakon isteka vremenskog limita.	Uključite ponovo
06	Hrana je neujednačeno pržena	Različite veličine hrane Kada je rešetka otvorena pod uglom od 95° i 180°, hrana se ne okreće tokom prženja	Hrana je iste veličine. Isti tip hrane. Okretanje hrane tokom procesa prženja.
07	Pecite odrezak, izgoreo je na površini.	Predugo pečenje	Vreme podešeno prema referentnom jelovniku.
08	Display E1	Kvar NTC-a na gornjoj ploči	Isključite mašinu i vratite je u servisni odeljak radi popravke.
09	Display E2	Kvar NTC-a na donjoj ploči	Isključite mašinu i vratite je u servisni odeljak radi popravke.
10	Display E3	Sonda za temperaturu je nepravilna, interfejs je vraćen u početno stanje (Sonda za temperaturu je priključena, ali nije pravilno ubačena u hranu; Nema promene ili blaga promena temperature u roku od 5 minuta pokazuje ovaj kod).	Proverite da je sonda za temperaturu pravilno priključena i pravilno ubačena u hranu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE:

- Pre čišćenja, kabl za napajanje mora biti isključen; ostavite aparat i rešetke da se potpuno ohlade kako biste izbegli opekotine.
- Ne potapajte kabl za napajanje, utikač ili ceo aparat u vodu ili druge tečnosti.
- Prilikom čišćenja, ne koristite metalne čistače poput čeličnih kuglica i čistača od metala.
- Ne koristite metalne špatule i strugala za čišćenje rešetke prilikom čišćenja.
- Očistite unutrašnje i spoljne površine vlažnom krpom ili sunderom nakon svake upotrebe; unutrašnjost je električno nabijena i ne sme se potapati u vodu.
- Rešetke se mogu čistiti potapanjem u vodu ili u mašini za pranje sudova.
- Prilikom čišćenja, dodajte odgovarajuću količinu alkalnog sredstva za čišćenje.
- Kada su sve delovi očišćeni, potrebno ih je osušiti čistom krpom kako bi se sprečila oksidacija i hrđanje.
- Na kraju, pratite ispravne korake kako biste stavili rešetke u telo za sledeću upotrebu.

LIST SA SPECIFIKACIJAMA PROIZVODA

Model broj: GR500BG

Procena: 220-240V, 50/60Hz

Energija za gornju ploču: 1000W

Energija za donju ploču: 1000W

Veličina ploče za gril: 300*230mm

Veličina uređaja: 368*332*164mm

Veličina paketa: 415*375*227mm

Težina: 5.4kgs

PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali održivo korišćenje materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili kontaktirajte prodavca gde je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurne reciklaže.

TESLA

tesla.info

