nilson Life

PARRILLA ELÉCTRICA
CONTACT GRILL
NPG2200EDS



Manual de instrucciones
Instruction manual

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar lesiones personales, daños materiales o un uso no conforme a la normativa CE.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico o profesional ligero, según lo especificado por el fabricante. No lo utilice para fines distintos a los previstos.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato, conforme a la norma EN 60335-1.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

 Riesgo de quemaduras. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes.

 Riesgo de incendio. No cubra el aparato ni coloque materiales inflamables como papel, cartón, plástico o textiles sobre o cerca del tostador durante su uso.

Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca.

No introduzca utensilios metálicos, cuchillos u otros objetos en las ranuras, rejillas o zonas de calentamiento mientras el aparato esté conectado. Riesgo de descarga eléctrica.

No intente retirar el pan, alimentos o restos atascados mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo, vaciar la bandeja recogemigas o realizar cualquier operación de mantenimiento.

No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier componente presenta daños visibles. En caso de avería, contacte exclusivamente con un servicio técnico autorizado.

No utilice el aparato cerca de agua, fregaderos o en ambientes húmedos.

No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

Utilice únicamente los accesorios suministrados o recomendados por el fabricante.

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo o manipularlo tras su uso.

No intente reparar ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado.

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con los residuos domésticos. Debe entregarse en un punto de recogida selectiva conforme a la Directiva 2012/19/UE (RAEE).

SAFETY WARNINGS

Read this manual carefully before using the appliance. Failure to follow the instructions may result in personal injury, property damage, or non-compliance with CE regulations.

This appliance is designed exclusively for domestic or light professional use, as specified by the manufacturer. Do not use it for purposes other than those intended.

This appliance must not be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless supervised or instructed in safe use, in accordance with EN 60335-1.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children. Children must not play with the appliance.

 Risk of burns. Accessible surfaces may become hot during operation. Do not touch hot surfaces.

 Fire hazard. Do not cover the appliance or place flammable materials such as paper, cardboard, plastic, or textiles on or near the toaster during use.

Use the appliance only on a flat, stable, heat-resistant, and dry surface.

Do not insert metal utensils, knives, or other objects into the slots, grills, or heating areas while the appliance is connected. Risk of electric shock.

Do not attempt to remove bread, food, or jammed residues while the appliance is connected to the power supply.

Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning, emptying the crumb tray, or performing maintenance.

Do not use the appliance if the power cord, plug, or any component is damaged. In case of malfunction, contact an authorized service center only.

Do not use the appliance near water, sinks, or in humid environments.

Do not leave the appliance operating unattended.

Use only accessories supplied or recommended by the manufacturer.

Allow the appliance to cool completely before handling or storage.

Do not attempt to repair or modify the appliance. Repairs must be carried out exclusively by qualified technical personnel.

At the end of its service life, the appliance must not be disposed of with household waste. It must be taken to a selective collection point in accordance with Directive 2012/19/EU (WEEE).

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. O incumprimento das instruções pode causar ferimentos pessoais, danos materiais ou uma utilização não conforme com a regulamentação CE.

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico ou profissional ligeiro, conforme especificado pelo fabricante. Não o utilize para fins diferentes dos previstos.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, salvo sob supervisão ou após instruções relativas à utilização segura, em conformidade com a EN 60335-1.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

 Risco de queimaduras. As superfícies acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Não toque nas superfícies quentes.

 Perigo de incêndio. Não cubra o aparelho nem coloque materiais inflamáveis como papel, cartão, plástico ou tecidos sobre ou perto da torradeira durante a utilização.

Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície plana, estável, resistente ao calor e seca.

Não introduza utensílios metálicos, facas ou outros objetos nas ranhuras, grelhas ou zonas de aquecimento enquanto o aparelho estiver ligado. Risco de choque elétrico.

Não tente retirar pão, alimentos ou resíduos presos enquanto o aparelho estiver ligado à rede elétrica.

Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de o limpar, esvaziar a bandeja de migalhas ou realizar manutenção.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou qualquer componente estiver danificado. Em caso de avaria, contacte apenas um serviço técnico autorizado.

Não utilize o aparelho perto de água, lava-loiças ou em ambientes húmidos.

Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

Utilize apenas acessórios fornecidos ou recomendados pelo fabricante.

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o manusear ou guardar.

Não tente reparar nem modificar o aparelho. As reparações devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

No final da sua vida útil, o aparelho não deve ser eliminado com os resíduos domésticos. Deve ser entregue num ponto de recolha seletiva conforme a Diretiva 2012/19/UE (REEE).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou une utilisation non conforme à la réglementation CE.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique ou professionnel léger, tel que spécifié par le fabricant. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à une utilisation en toute sécurité, conformément à la norme EN 60335-1.

Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

 Risque de brûlures. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

 Risque d'incendie. Ne couvrez pas l'appareil et ne placez pas de matériaux inflammables tels que du papier, du carton, du plastique ou des textiles sur ou à proximité du grille-pain pendant l'utilisation.

Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.

N'introduisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux ou d'autres objets dans les fentes, grilles ou zones de chauffe lorsque l'appareil est branché. Risque de choc électrique.

N'essayez pas de retirer le pain, les aliments ou les résidus coincés lorsque l'appareil est branché au réseau électrique.

Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage, le vidage du tiroir à miettes ou l'entretien.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche ou un composant est endommagé. En cas de dysfonctionnement, contactez uniquement un service après-vente agréé.

N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, d'éviers ou dans des environnements humides.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler ou de le ranger.

Ne tentez pas de réparer ou de modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel technique qualifié.

En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte sélective conformément à la Directive 2012/19/UE (DEEE).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto delle istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o un uso non conforme alla normativa CE.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico o professionale leggero, come specificato dal produttore. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro, in conformità alla norma EN 60335-1.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

 Rischio di ustioni. Le superfici accessibili possono diventare calde durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde.

 Pericolo di incendio. Non coprire l'apparecchio e non posizionare materiali infiammabili come carta, cartone, plastica o tessuti sopra o vicino al tostapane durante l'uso.

Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie piana, stabile, resistente al calore e asciutta.

Non inserire utensili metallici, coltelli o altri oggetti nelle fessure, griglie o zone di riscaldamento mentre l'apparecchio è collegato. Rischio di scossa elettrica.

Non tentare di rimuovere pane, alimenti o residui incastrati mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia, dello svuotamento del vassoio raccoglibriciole o della manutenzione.

Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi componente è danneggiato. In caso di guasto, contattare esclusivamente un centro di assistenza autorizzato.

Non utilizzare l'apparecchio vicino all'acqua, a lavelli o in ambienti umidi.

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.

Utilizzare esclusivamente accessori forniti o raccomandati dal produttore.

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di maneggiarlo o riporlo.

Non tentare di riparare o modificare l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Al termine della vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere conferito a un centro di raccolta differenziata conforme alla Diretiva 2012/19/UE (RAEE).

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder einer nicht CE-konformen Verwendung führen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten oder leichten professionellen Gebrauch bestimmt, wie vom Hersteller angegeben. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, es sei denn unter Aufsicht oder nach Einweisung in den sicheren Gebrauch, gemäß EN 60335-1.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

 Verbrennungsgefahr. Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

 Brandgefahr. Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff oder Textilien auf oder in die Nähe des Toasters während des Betriebs.

Verwenden Sie das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

Führen Sie keine metallischen Utensilien, Messer oder andere Gegenstände in die Schlitze, Gitter oder Heizbereiche ein, solange das Gerät angeschlossen ist. Gefahr eines elektrischen Schlags.

Versuchen Sie nicht, Brot, Lebensmittel oder eingeklemmte Rückstände zu entfernen, solange das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen, die Krümelschublade leeren oder Wartungsarbeiten durchführen.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel, Stecker oder Bauteile beschädigt sind. Wenden Sie sich im Störungsfall ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, Spülen oder in feuchten Umgebungen.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller geliefertes oder empfohlenes Zubehör.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es handhaben oder verstauen.

Nehmen Sie keine Reparaturen oder Änderungen am Gerät vor. Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Am Ende seiner Lebensdauer darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es muss gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) einer getrennten Sammlung zugeführt werden.

Manual de Usuario
NPG2200EDS

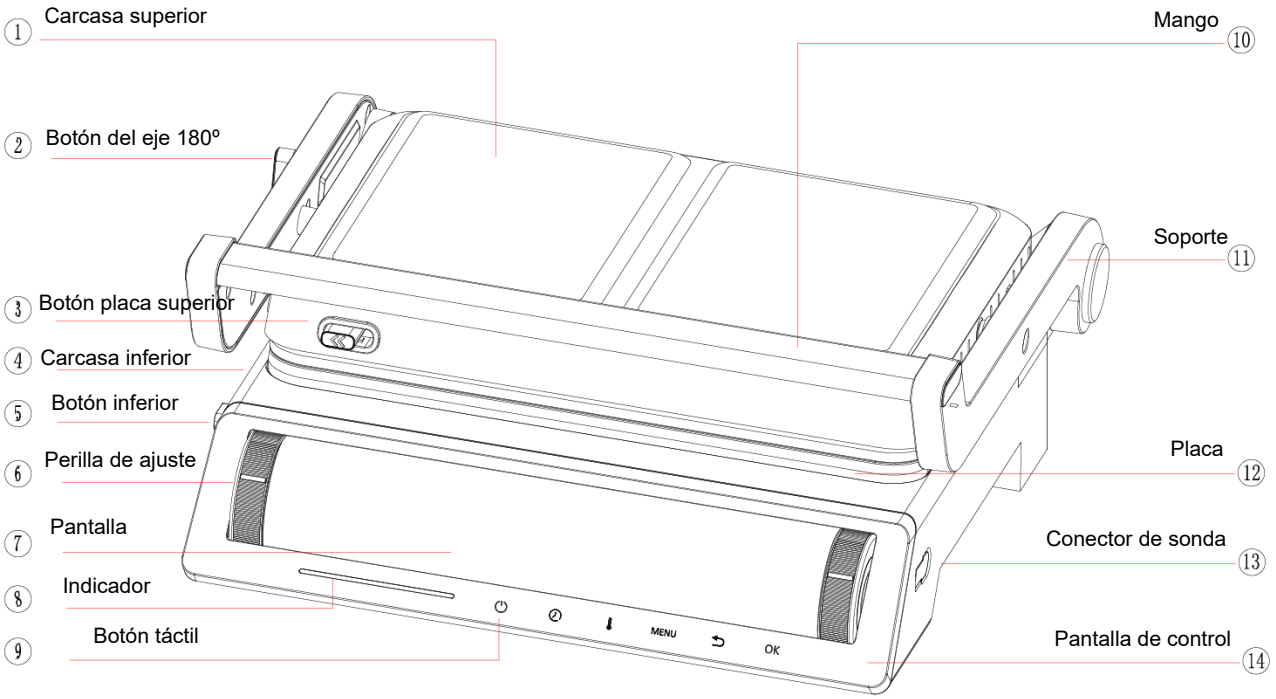
220-240V 2000-2200W 50-60Hz

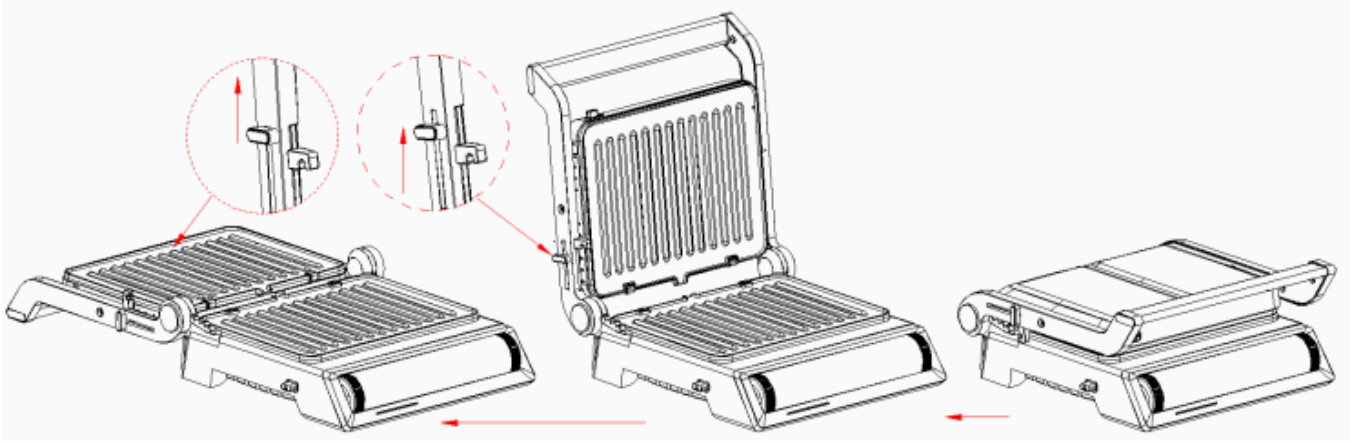


Capítulo Uno: Instalación del producto

Abra el embalaje de transporte, retire las espumas izquierda y derecha, todos los accesorios y materiales integrados, saque toda la máquina de la caja de embalaje y retire la bolsa de embalaje. Conserve bien el embalaje exterior para futuras necesidades de transporte.

1.Nombres de cada componente





Capítulo 2: Uso del producto

1. Precauciones antes de usar

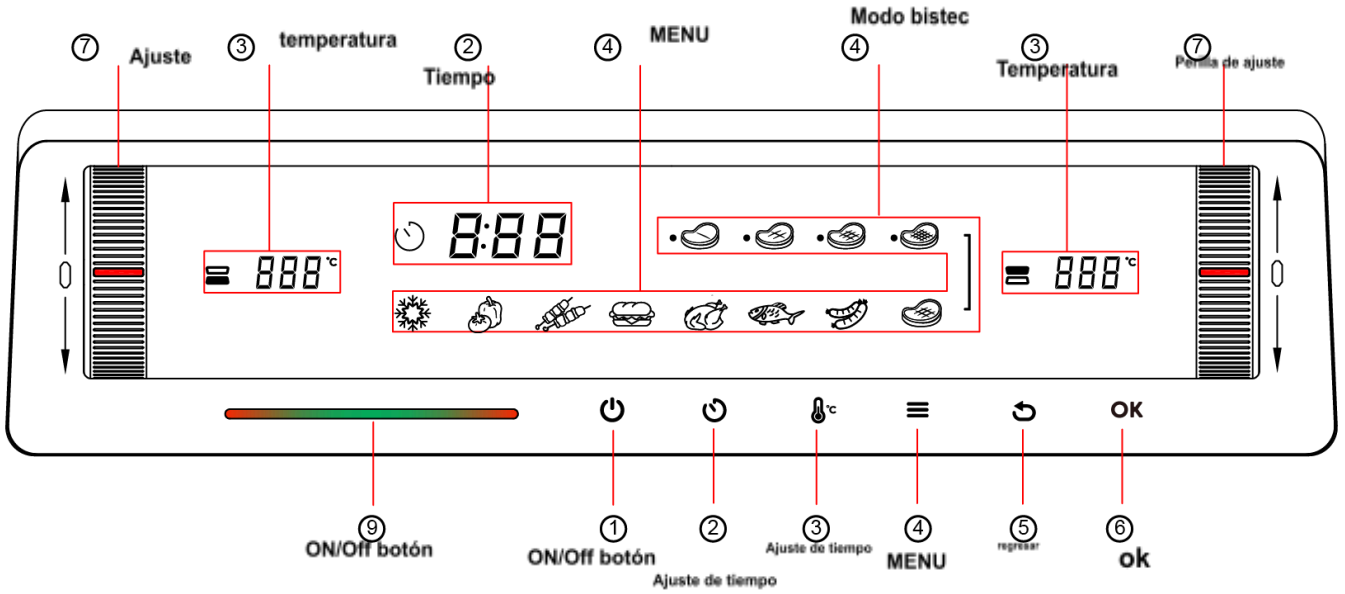
2. Abra el paquete y retire los materiales de embalaje.

3. Confirme que se utilice una fuente de alimentación de 220V - 240V 50Hz.

4. Por razones de seguridad, utilice un enchufe con protección a tierra.

5. Durante el primer uso, puede haber un ligero olor y una pequeña cantidad de humo, lo cual es un fenómeno normal.

2.Panel de operación



1. ① Botón de encendido/apagado: Presione brevemente para encender; mantenga presionado para apagar. ⑨ Indicador de estado de funcionamiento: En modo de espera, muestra una luz blanca intermitente; al encenderse, se convierte en una luz blanca fija; durante el precalentamiento, se vuelve roja y permanece fija; después de completar el precalentamiento, se vuelve amarilla y permanece fija; cuando el temporizador finaliza, se vuelve verde y permanece fija (la pantalla se apagará y entrará en modo de espera después de 15 minutos sin operación adicional).

2. Ajuste de tiempo y visualización de estado: Primero presione ② el botón de ajuste de tiempo, luego ajuste los parámetros mediante ⑦ las teclas de ajuste arriba y abajo para configurar el temporizador. El rango de ajuste es de 1 minuto a 4 horas. Después de configurar el temporizador, si no hay más operaciones, el producto se apagará automáticamente después de 15 minutos. Si no se utiliza la función de temporizador durante el funcionamiento, el tiempo máximo de trabajo continuo es de 2 horas. Símbolo del temporizador: Cuando la función de temporizador no se utiliza, muestra una luz blanca fija; cuando se utiliza, muestra una luz verde fija.

3. Ajuste de temperatura y visualización de estado: Primero presione ③ el botón de ajuste de temperatura, luego ajuste las temperaturas de las placas superior e inferior mediante ⑦ las teclas de ajuste arriba y abajo. El rango de ajuste es de 90 a 230 grados. Símbolo de calentamiento: La pantalla permanece blanca de forma constante al encenderse; se vuelve roja y parpadea durante el calentamiento; permanece roja y fija en modo de temperatura constante

4. Selección de menú con un solo toque: A. Seleccione el menú de izquierda a derecha presionando continuamente ④; B. También puede seleccionar el menú moviendo ⑦ hacia arriba y hacia abajo.

5. Inicio del calentamiento: A. Después de configurar manualmente los parámetros de tiempo y temperatura, presione ⑥ para confirmar e iniciar, y el producto entrará inmediatamente en estado de calentamiento; B. Después de seleccionar el menú de un solo toque, presione ⑥ para confirmar e iniciar, y el producto entrará inmediatamente en estado de calentamiento.

6. Regresar y salir: Presione ⑤ la tecla de regresar y salir, y el producto saldrá del estado de funcionamiento actual y volverá al paso anterior.

7. Modificación de parámetros: Durante el funcionamiento, puede presionar por separado las teclas ② y ③ para ajustar los parámetros, y luego presionar ⑥ para iniciar el calentamiento.

8. Uso de la sonda de temperatura: Cuando el menú de bistec está en funcionamiento, inserte la sonda externa de control de temperatura, y la pantalla del panel superior mostrará el valor de temperatura detectado por la sonda; al retirarla, volverá al estado normal.

3.Instrucciones de funcionamiento

A. Modo de operación manual:

1. Cuando el producto se enciende, la pantalla parpadea una vez y el zumbador suena una vez; el indicador de estado de funcionamiento se ilumina con un efecto de respiración.

2. Presione el "Botón de encendido", la pantalla se ilumina. Excepto la visualización del punto de cocción del bistec, todos los íconos y ventanas permanecen encendidos de forma constante, y el producto entra en estado listo para operar.

3. En modo manual, según los requisitos de cocción de los alimentos, seleccione respectivamente las teclas de ajuste de tiempo y temperatura, e introduzca valores válidos. Presione el "Botón de inicio de calentamiento"; en ese momento, los símbolos de calentamiento en las placas superior e inferior cambian de blanco fijo a rojo intermitente; el símbolo de temporizador (si se utiliza la función) cambia de blanco fijo a verde fijo, y el producto entra en estado de precalentamiento.

4. En este momento, el indicador de estado de funcionamiento cambia de blanco fijo a rojo fijo. El aviso de precalentamiento sonará (tres sonidos consecutivos con una frecuencia de 0,5 segundos, seguidos de un intervalo de 3 segundos y un total de tres avisos). Después de completar los tres avisos, el indicador de estado de funcionamiento cambia de rojo fijo a amarillo fijo, el indicador de segundos de la segunda ventana comienza a parpadear y comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

5. Abra la tapa superior del producto, coloque los ingredientes previamente preparados en el interior, cierre la tapa superior, y el producto entra en estado de cocción. Durante este período, el símbolo de temperatura en estado rojo intermitente indica que el producto está encendido y calentando, mientras que el estado rojo fijo indica que el producto está en temperatura constante.

6. Cuando el calentamiento alcanza el tiempo establecido, el temporizador finaliza, el producto emitirá cinco sonidos con una frecuencia de 0,5 segundos, los valores de temperatura y tiempo se borrarán, y todos los símbolos de temperatura y tiempo se volverán blancos fijos. En este momento, el indicador de estado de funcionamiento cambia de amarillo fijo a verde fijo, y el proceso de cocción de los alimentos se completa.

7. Abra la tapa superior del producto, retire los alimentos, mantenga presionado el "Botón de apagado" y desconecte el enchufe de alimentación.

8. Después de que el producto se enfríe, retire las bandejas de cocción superior e inferior para su limpieza y secado.

B. Modo de operación por menú:

1.Cuando el producto se enciende, la pantalla parpadea una vez y el zumbador suena una vez; el botón de encendido comienza a parpadear con un efecto de respiración.

2. Presione el "Botón de encendido", la pantalla se ilumina. Excepto la visualización del punto de cocción del bistec, todos los íconos y ventanas permanecen encendidos de forma constante, y el producto entra en estado listo para operar.

3. Presione el "Botón de selección de menú" para elegir el menú correspondiente. El menú seleccionado comienza a parpadear (los otros menús no seleccionados permanecen encendidos de forma constante). Presione el "Botón de inicio de calentamiento"; en ese momento, los símbolos de calentamiento en las placas superior e inferior cambian de blanco fijo a rojo intermitente; el símbolo de temporizador (si se utiliza la función) cambia de blanco fijo a verde fijo, y el producto entra en estado de precalentamiento.

4. En este momento, el indicador de estado de funcionamiento cambia de blanco fijo a rojo fijo. Se escucha el aviso de precalentamiento (tres sonidos consecutivos con una frecuencia de 0,5 segundos, seguidos de un intervalo de 3 segundos y un total de tres avisos). Después de completar los tres avisos, el indicador de estado de funcionamiento cambia de rojo fijo a amarillo fijo, los segundos en la ventana de tiempo comienzan a parpadear y comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

5. Abra la tapa superior del producto, coloque los ingredientes preparados en el interior, cierre la tapa superior, y el producto entra en estado de cocción. Durante este período, el símbolo de temperatura parpadeando en rojo indica que el producto está encendido y calentando, mientras que el estado rojo fijo indica que el producto está en temperatura constante.

6. Cuando el calentamiento alcanza el tiempo establecido, el temporizador finaliza. El producto emitirá cinco sonidos con una frecuencia de 0,5 segundos, los valores de temperatura y tiempo se restablecerán, y todos los símbolos de temperatura y tiempo se volverán blanco brillante constante. En este momento, el indicador de estado de funcionamiento cambia de amarillo brillante constante a verde brillante constante. Así, el proceso completo de cocción de los alimentos se completa.

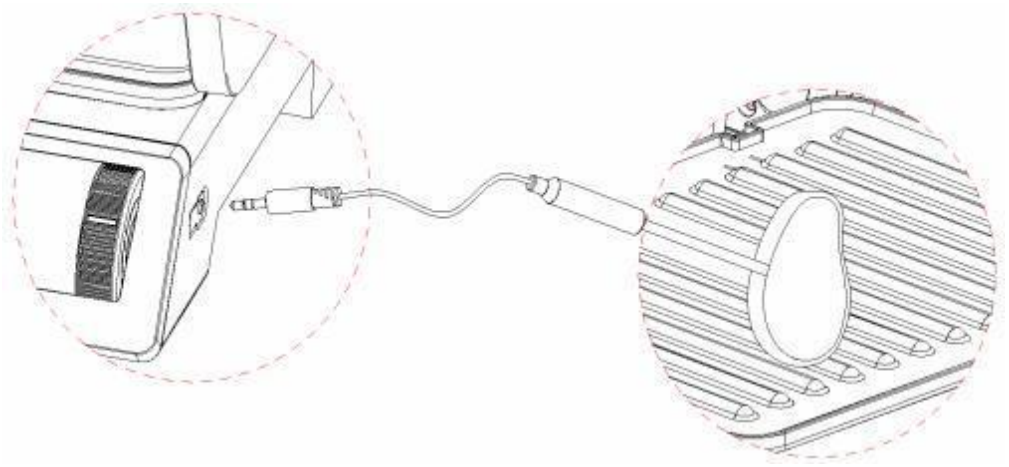
7. Abra la tapa superior del producto, retire los alimentos, mantenga presionado el botón de apagado y desconecte el enchufe de alimentación.

8. Después de que el producto se enfríe, retire las bandejas de cocción superior e inferior para su limpieza y secado.

C.Modo de operación para bistec:

1. En modo automático: Seleccione el nivel de cocción deseado utilizando el botón de bistec. Una vez completado el precalentamiento, introduzca el bistec en el producto. El sistema completará el proceso de cocción del bistec según los parámetros preestablecidos.

2. En modo con sonda de control de temperatura: Seleccione el nivel de cocción deseado utilizando el botón de bistec. Una vez completado el precalentamiento, inserte el conector de la sonda en el puerto ubicado en el lado derecho del producto, e introduzca la parte metálica de la sonda en el centro del bistec (en el punto medio de arriba hacia abajo y de izquierda a derecha). Luego coloque el bistec en el centro de la bandeja de cocción, cierre la tapa superior y el producto entrará en estado de cocción. El sistema controlará con precisión la temperatura y el tiempo basándose en los datos de temperatura en tiempo real recopilados por la sonda dentro del bistec, y completará el proceso de cocción.



D. Notas:

1. Cuando el dispositivo está encendido y no hay más operaciones, después de 5 minutos la pantalla se apagará completamente y entrará en modo de espera. El indicador de estado de funcionamiento cambiará de luz fija a un estado de luz con efecto de respiración.
2. Cuando el dispositivo está encendido pero no se utiliza la función de temporizador, después de funcionar durante dos horas, la pantalla se apagará completamente y entrará en modo de espera. El indicador de estado de funcionamiento cambiará de luz fija a un estado de luz con efecto de respiración.
3. Cuando el temporizador finaliza, si no hay más operaciones dentro de 15 minutos, la pantalla se apagará completamente y entrará en modo de espera. El indicador de estado de funcionamiento cambiará de luz fija a un estado de luz con efecto de respiración.
4. Cuando el dispositivo está encendido, presione el botón de encendido durante 0,8 segundos de forma continua para entrar en modo de espera. El indicador de estado de funcionamiento cambiará de luz fija a un estado de luz con efecto de respiración.

Parámetros de receta

Iconos del menú		temperatura de precalentamiento	temperatura preestablecida	tiempo preestablecido	Función de sonda	
					Temperatura del bistec	tiempo real
	descongelar		50	32		
	verduras		185	8		
	barbacoa		230	120		
	hamburguesa		190	8		
	pollo		220	7		
	pescado	230	215	8		
	salchicha		210	6		
• 	Poco hecho		230	3	55	/
• 	En su punto		230	5	60	/
	Al punto		230	7	65	/
	Bien hecho		230	9	73	/

Capítulo Tres: Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, asegúrese de desconectar la fuente de alimentación y esperar a que se enfríe antes de limpiar; no desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas para evitar peligros.
2. No sumerja el cuerpo principal del producto en agua para limpiarlo ni lo enjuague bajo el grifo para evitar que el agua entre en el interior de la máquina, lo que puede causar fallos en los componentes electrónicos o en el enchufe.
3. No utilice disolventes orgánicos corrosivos ni detergentes suaves para limpiar la superficie exterior.
4. Después de retirar la bandeja de cocción, límpiela con agua y luego séquela con un paño suave.
5. No utilice cepillos metálicos u otros cepillos ásperos para limpiar el interior de la bandeja de cocción para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.
6. Después de usar, asegúrese de limpiar bien la bandeja de cocción. Durante el proceso de preparación de alimentos, puede quedar sal y aceite en la bandeja, lo que puede corroer el recubrimiento antiadherente de la superficie y causar daños, afectando así su rendimiento. Al almacenarla, debe colocarse en un lugar seco y ventilado.

Capítulo Cuatro: Notas importantes

1. Antes de usar el producto, lea cuidadosamente este manual de usuario y consérvelo adecuadamente para futuras consultas.
2. En el manual del usuario puede haber ligeras diferencias entre el diseño del producto y los datos de especificación y el producto real. Consulte el producto real para mayor precisión.
3. Este producto es solo para uso en interiores en el hogar. No permita que los niños o personas con movilidad reducida lo utilicen solos para evitar accidentes.
4. No permita que niños menores de 12 años, personas con discapacidades físicas o sin experiencia relevante lo utilicen solos para garantizar su seguridad.
5. La superficie del aparato se calentará. Las personas que no son sensibles al calor (como los diabéticos) deben prestar atención al usarlo. Es necesario utilizarlo con la ayuda de una persona normal.
6. En el primer uso, puede producirse olor y humo, lo cual es un fenómeno normal. Al cambiar la bandeja de cocción, espere a que se enfríe para evitar quemaduras y recuerde desconectar la alimentación.
7. Confirme que el voltaje de entrada sea de 220-240V y que la corriente nominal del enchufe no sea inferior a 8A. El uso de enchufes o extensiones no conformes es una de las principales causas de incendios.
8. Utilícelo sobre una superficie estable o un soporte fijo. El uso en lugares inestables puede causar peligro. Asegúrese de bloquear el seguro de seguridad antes de encenderlo.
9. Al utilizar productos eléctricos, tenga cuidado de evitar incendios, descargas eléctricas, etc. No lo use si el enchufe o el cable de alimentación están dañados.
10. No agregue ni modifique componentes no proporcionados por este producto ni cambie sus funciones a voluntad. No lo desmonte por su cuenta para evitar peligros.
11. No coloque este producto en agua ni lo enjuague bajo el grifo para evitar que el agua entre en la máquina y cause fallos.
12. No lo utilice cerca de fuentes de fuego, áreas donde se almacenen gases inflamables o en entornos de alta temperatura para evitar peligros.
13. Cuando esté encendido, no toque la máquina si sus manos están mojadas para evitar descargas eléctricas.
14. Esta máquina está diseñada para alta potencia. Al usarla, conéctela directamente a un enchufe fijo y no utilice cables de extensión para evitar peligros.
15. Si aparece humo negro anormal durante el uso, desconecte inmediatamente la alimentación, espere a que se enfríe y revise. Si se trata de un problema del producto, contacte con el distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

16. Al procesar los ingredientes, utilice una cantidad adecuada. Después de usarlo, la bandeja de cocción debe limpiarse completamente. Debido a los residuos de sal, aceite, etc. de los alimentos, es fácil que se corroa el recubrimiento de la bandeja, causando daños al producto.
17. Durante y después del uso, los bordes de la bandeja de cocción generarán alta temperatura y vapor. No se acerque para evitar el riesgo de quemaduras. Tenga cuidado de no quemarse las manos al manipular los alimentos.
18. Al conectar o desconectar el enchufe, sujete la parte del enchufe y no tire del cable de alimentación, ya que esto puede dañarlo.
19. No permita que el cable de alimentación cuelgue cerca de esquinas afiladas o bordes, ni lo mantenga cerca de objetos que generen calor como estufas de gas o calentadores eléctricos.
20. No lo utilice en lugares excesivamente húmedos, de lo contrario puede haber riesgo de descarga eléctrica.
21. No utilice cepillos metálicos ni herramientas demasiado ásperas para limpiar; esto puede dañar el recubrimiento antiadherente de la bandeja de cocción.
22. Cuando no se utilice durante un largo período de tiempo, asegúrese de desconectar el aparato de la toma de corriente para garantizar la seguridad.
23. El aparato no puede funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
24. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o entidades similares.

Capítulo 5: Solución de problemas

Código	Explicación	| Solución
	Pantalla de circuito abierto NTC	Este fallo y la alarma se activan. Se requiere mantenimiento.
	Indicación de cortocircuito NTC	Este mal funcionamiento y la alarma indican que se requiere mantenimiento.
	Indicación de alarma por sobretemperatura	Alarma de sobretemperatura: la pantalla muestra que la temperatura de la placa ha superado los 300 grados. Se activará la función de protección. Una vez que la temperatura vuelva a la normalidad, el equipo regresará a su funcionamiento normal.
	Pantalla del programa de envejecimiento	Modo de prueba de envejecimiento de fábrica

Fenómeno de falla	Posible causa	Método de solución
El botón de encendido no se ilumina.	El producto no está encendido	Verifique el enchufe y el cable de alimentación.
Se conecta pero no enciende.	El fusible interno del producto está fundido.	Llevar al servicio técnico.
Fallo de funcionamiento	Fallo interno del producto	Llevar al servicio técnico.
Alarma de sobretemperatura	La bandeja de cocción no está correctamente cerrada.	Después de que el producto se enfríe, asegure la bandeja de cocción antes de usarlo.
Alarma de sensor	Fallo interno del producto	Llevar al servicio técnico.

Notas:

1. Si existen otras fallas, como se requieren herramientas especiales, debe acudir al centro de reparación designado para su sustitución o contactar con el servicio oficial de atención al cliente para consulta.
2. Método de emergencia: Si durante el uso se produce emisión continua de humo o combustión, apague inmediatamente el interruptor de alimentación, desenchufe rápidamente el cable y contacte con el distribuidor o con nuestro servicio técni

User manual
NPG2200EDS

220-240V 2000-2200W 50-60Hz

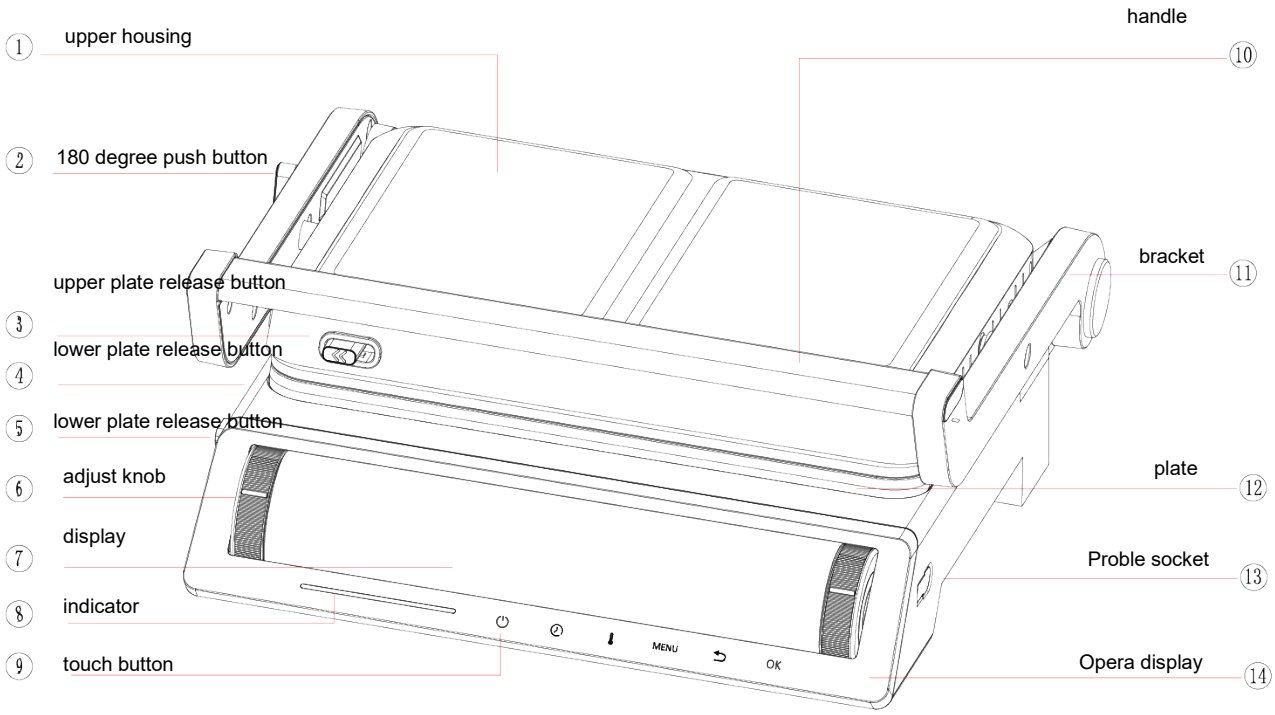


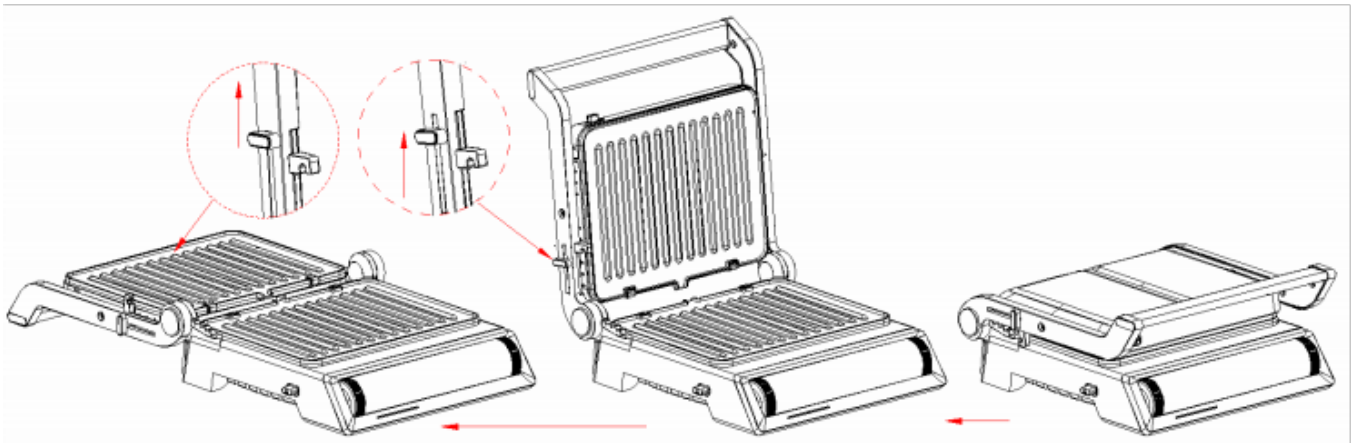
Chapter One: Product Installation

Open the transportation packaging, remove the left and right foams, all the built-in accessories and materials, take the whole machine out of the packaging box, and remove the packaging bag. Keep the outer packaging well for future transportation packaging needs.

1.Names of each component

adjust knob





Chapter 2 Product Usage

1. Precautions Before Use

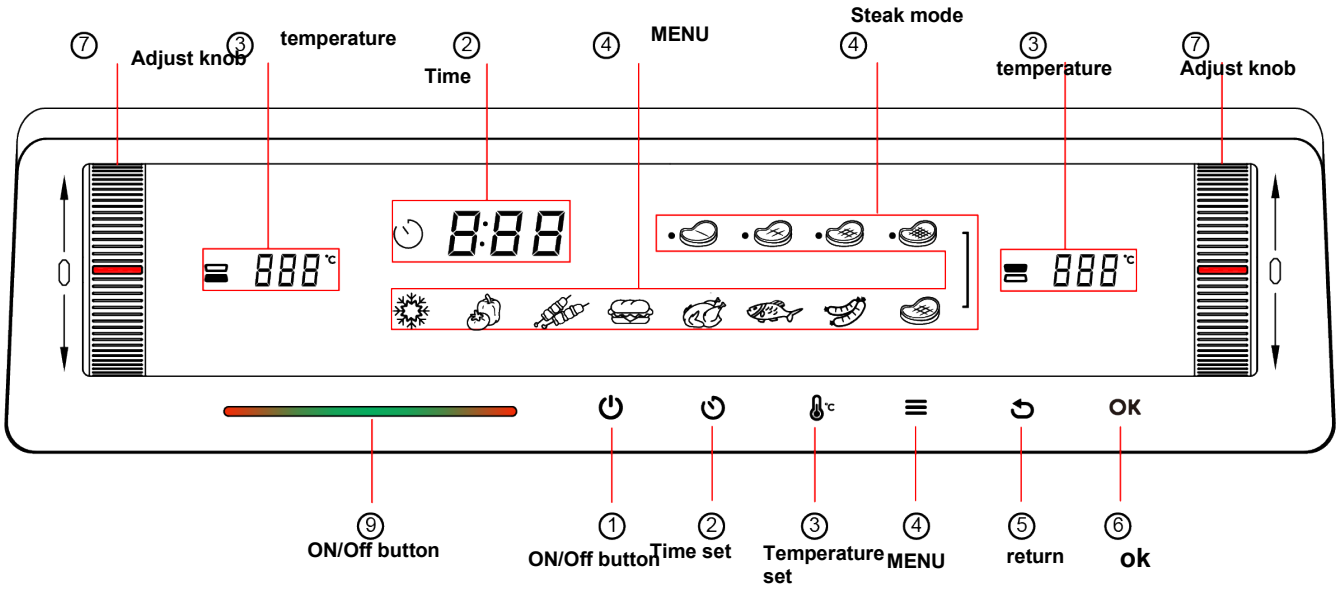
1. Open the package and remove the packaging materials.

2. Confirm that a 220V - 240V 50Hz power supply is used.

3. For safety reasons, please use a power socket with ground protection.

4. During the first use, there may be a slight odor and a small amount of smoke, which is a normal phenomenon.

2.Operation panel



1. ① Power On/Off Button: Press briefly to turn on; hold down to turn off. ⑨ Working Status Indicator: In standby mode, it shows a white blinking light; upon startup, it becomes a white steady light; during preheating, it turns red and remains steady; after preheating is complete, it becomes yellow and remains steady; when the timer ends, it turns green and remains steady (the screen will turn off and enter standby mode after 15 minutes without further operation).

2. Time Setting and Status Display: First press ② the time setting button, then adjust the parameters through ⑦ the up and down adjustment keys for timer setting. The setting range is from 1 minute to 4 hours. After the timer is set, there is no further operation. After 15 minutes, the product will automatically shut down. If no timer setting is used during operation, the maximum continuous working time is 2 hours. Timer symbol: When the timer function is not used, it is a white steady light; when the timer function is used, it is a green steady light.

3. Temperature Setting and Status Display: First press ③ the temperature setting button, then adjust the upper and lower pan temperatures through ⑦ the up and down adjustment keys. The setting range is from 90 to 230 degrees. Heating symbol: The screen is constantly white upon startup; it turns red and flashes when heating; it remains red and static when in constant temperature mode.

4. One-click Menu Selection: A. Select the menu from left to right by continuously pressing ④; B. You can also select the menu by up and down moving ⑦.

5. Start Heating: A. After setting the time and temperature parameters manually, press ⑥ to confirm and start, and the product will immediately enter the heating state; B. After selecting the one-click menu, press ⑥ to confirm and start, and the product will immediately enter the heating state.

6. Return and Exit: Press ⑤ the return and exit key, and the product will exit the current working state and return to the previous step.

7. Parameter modification: During operation, you can separately press keys ② and ③ to adjust the parameters, and then press ⑥ to start heating.

8. Temperature probe usage: When the steak menu is in operation, insert the external temperature control probe, and the display on the upper panel will show the temperature value detected by the probe; after pulling it out, it will return to the normal state.

3.OI (operating instructions)

A. Manual mode operation:

1. When the product is powered on, the screen flashes once, the buzzer sounds once; the working status indicator lights up in a breathing pattern.

2. Press the "Power On Button", the screen lights up. Besides the steak doneness display, all icons and windows remain constantly illuminated, and the product enters the ready-to-operate state.

3. In manual mode, according to the food baking requirements, select the time and temperature setting keys respectively, and input valid values. Press the "Start Heating Button", at this time, the heating symbols on the upper and lower trays change from constantly white to red flashing; the timing symbol (if using the timing function) changes from constantly white to constantly green, and the product enters the preheating state.

4. At this time, the working status indicator lights up from white constant to red constant. The preheating prompt sound will ring (three consecutive sounds at a 0.5-second frequency, followed by a 3-second interval and a total of three prompts). After the three prompts are completed, the working status indicator lights up from red constant to yellow constant, the second window's seconds indicator starts to flash, and the food baking timing countdown begins.

5. Open the upper cover of the product, place the pre-prepared ingredients inside, close the upper cover, and the product enters the baking state. During this period, the temperature symbol in the red flashing state indicates that the product is powered on and heating, while the red stationary state indicates that the product is in a constant temperature state.

6. When the heating reaches the set time, the timing ends, the product will ring five times at a 0.5-second frequency, the temperature and time window values will be cleared, and all temperature and time symbols will turn to white constant. At this time, the working status indicator lights up from yellow constant to green constant, and the entire food baking process is completed.

7. Open the upper cover of the product, remove the food, long press the "Power Off Button", and unplug the power cord plug.

8. After the product cools down, remove the upper and lower baking trays for cleaning and drying.

B. Menu mode operation：

1. When the product is powered on, the screen flashes once, the buzzer sounds once; the power-on button starts to blink in a breathing light pattern.

2. Press the "Power On Button", the screen lights up. Besides the steak doneness display, all icons and windows remain constantly illuminated, and the product enters the ready-to-operate state.

3. Press the "Menu Switch Button" to select the corresponding menu. The selected menu starts to blink (other unselected menus remain constantly illuminated). Press the "Start Heating Button", at this time, the heating symbols on the upper and lower pans change from constantly white to constantly red flashing; the timing symbol (if using the timing function) changes from constantly white to constantly green, and the product enters the preheating state.

4. At this time, the working status light changes from constantly white to constantly red. The preheating prompt sound is heard (three consecutive sounds at a frequency of 0.5 seconds, followed by a 3-second interval and a total of three prompts). After the three prompts are completed, the working status light changes from constantly red to constantly yellow, and the second points in the time window start to flash, and the timer countdown for cooking the food begins.

5. Open the upper cover of the product, place the prepared ingredients inside, close the upper cover, and the product will enter the baking state. During this period, the temperature symbol flashing in red indicates that the product is powered on and heating, while the red static state indicates that the product is in a constant temperature state.

6. When the heating reaches the set time, the timer ends. The product will ring five times at a frequency of 0.5 seconds, the temperature and time window values will be reset, and the temperature and time symbols will all turn to be constantly bright white. At this time, the working status light changes from constantly bright yellow to constantly bright green. Thus, the entire food baking process is completed.

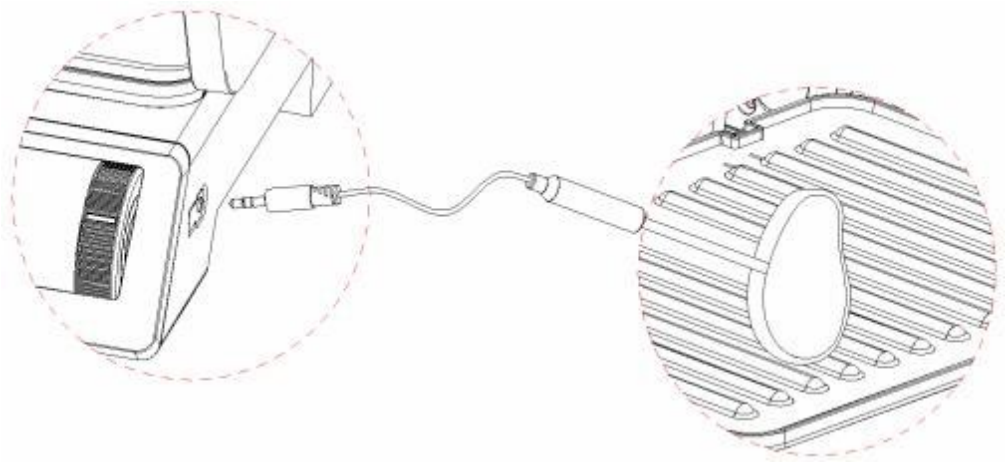
7. Open the upper cover of the product, take out the food, press the power-off key for a long time, and unplug the power cord plug.

8. After the product cools down, remove the upper and lower baking trays for cleaning and drying.

C.Steak Mode Operation：

1. In automatic mode: Select the desired doneness level using the steak button. Once preheating is complete, insert the steak into the product. The system will complete the steak cooking process based on the preset parameters.

2. In temperature control probe mode: Select the desired doneness level using the steak button. Once preheating is complete, insert the probe plug into the socket hole on the right side of the product, and insert the metal part of the probe into the center of the steak (in the middle from the top to the bottom and left to right of the steak's side). Then place the steak in the center of the baking tray, close the upper cover, and the product enters the baking state. The system will precisely control the temperature and time based on the real-time temperature data collected by the probe inside the steak, and complete the steak cooking process.



D. Notes:

1. When the device is powered on, there is no further operation. After 5 minutes, the screen will completely turn off and enter standby mode. The working status indicator will change from a constant light to a breathing light state.
2. When the device is powered on but the timer function is not used, after working for two hours, the screen will completely turn off and enter standby mode. The working status indicator will change from a constant light to a breathing light state.
3. When the timer ends, within 15 minutes without further operation, the screen will completely turn off and enter standby mode. The working status indicator will change from a constant light to a breathing light state.
4. When the device is powered on, press the power button for 0.8 seconds continuously to enter standby mode. The working status indicator will change from a constant light to a breathing light state.

Recipe parameter

Menu Icons		pre-heating temp	preset temp	preset time	Probe function	
					Steak temp	Real time
	defrost		50	32		
	vegetables		185	8		
	BBQ		230	120		
	hamburger		190	8		
	chicken		220	7		
	fish	230	215	8		
	sausage		210	6		
• 	rare		230	3	55	/
• 	medium		230	5	60	/
• 	medium well		230	7	65	/
• 	well done		230	9	73	/

Chapter Three: Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning, make sure to disconnect the power supply and wait for it to cool down before cleaning; do not unplug the power cord when your hands are wet to avoid danger.
2. Do not immerse the main body of the product in water for cleaning or rinse it under the faucet to prevent water from entering the internal part of the machine, which may cause faults in the electronic components or the plug.
3. Do not use corrosive organic solvents or soft detergents to wipe the outer surface.
4. After removing the baking tray, clean it with water, then wipe it clean with a soft cloth.
5. Do not use metal brushes or other rough brushes to clean the inside of the baking tray to avoid damaging the non-stick coating.
6. After use, make sure to clean the baking tray thoroughly. During the food preparation process, some salt and oil may remain on the tray, which can erode the non-stick coating on the surface and cause damage, thereby affecting the non-stick performance. When storing, it should be placed in a dry and ventilated area.

Chapter Four: Important Notes

1. Before using the product, carefully read this user manual and keep it properly for future reference.
2. In the user manual, there may be slight differences between the product design and specification data and the actual product. Please refer to the actual product for accuracy.
3. This product is only for indoor use in the home. Do not allow children or those with mobility impairments to use it alone to avoid accidents.
4. Do not allow children under 12 years old, those with physical disabilities or those lacking relevant experience to use it alone to ensure their safety.
5. The surface of the appliance will heat up. People who are not sensitive to heat (such as diabetics) must pay attention when using it. It is necessary to use it with the help of a normal person.
6. For the first use, there may be an odor and smoke produced, which is a normal phenomenon. When changing the baking tray, wait until it cools down to avoid burns and remember to unplug the power.
7. Confirm that the input voltage is 220-240V, the rated current of the socket is not less than8. Using a non-compliant socket or extension cord is the main cause of fires.
8. Use it on a stable tabletop or fixed stand. Using it in unstable places may cause danger. Make sure to lock the safety lock before powering on.
9. When using electrical products, be careful to avoid fires, electric shocks, etc. Do not use if the plug or power cord is damaged.
10. Do not add or modify non-components provided by this product or change the functions at will. Do not disassemble it at will to avoid danger.
11. Do not place this product in water or under the tap for rinsing to avoid water seeping into the machine and causing malfunctions.
12. Do not use it near fire sources, areas storing flammable gases, or in high-temperature environments to avoid danger.
13. When powered on, do not touch the machine if your hands are wet to avoid electric shock hazards.
14. This machine is designed for high power. When using it, directly connect it to a fixed socket and do not use an extension cord to avoid danger.
15. If abnormal black smoke emerges during use, immediately unplug the power, wait for it to cool down, and check. If it is a product problem, contact the dealer or our customer service.

16. When processing ingredients, use an appropriate amount. After use, the baking tray must be cleaned thoroughly. Due to the residue of salt, oil, etc. from the food, it is easy to erode the coating of the baking tray, causing damage to the product.
17. During use and after use, the edges of the baking tray will generate high temperature and steam. Do not approach them to avoid the risk of burns. Be careful not to burn your hands when taking things.
18. When plugging or unplugging the plug, please hold the plug part and do not pull the power cord, as this may damage the power cord.
19. Do not allow the power cord to be hung near sharp corners or thresholds, nor keep it close to heat-generating objects such as gas stoves and electric heaters.
20. Do not use it near overly damp locations; otherwise, there may be a risk of electric shock.
21. Do not use a metal brush or overly rough tools to clean; this may cause damage to the non-stick coating of the baking tray.
22. When not in use for a long time, be sure to disconnect the machine's power from the socket to ensure safety.
23. The appliance cannot operate with an external timer or independent remote control system.
24. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department, or similar organizations.

Chapter 5 Troubleshooting

Code	Explanation	Solution
	NTC open circuit display	This fault and alarm sound occur. Maintenance is required.
	NTC short circuit indication	This malfunction and the alarm sound indicate that maintenance is required.
	Over-temperature alarm indication	Over-temperature alarm: The display shows that the disk temperature has exceeded 300 degrees. The protection function will be activated. Once the temperature returns to normal, it will return to normal operation.
	Aging program display	Factory aging test mode
Fault phenomenon	**Possible cause**	**Solution method**
The power-on button is not illuminated.	The product is not powered on	Check the socket and power cord.
Plug in but do not turn on.	The internal fuse of the product has blown.	return to depot
Malfunction of operation	Internal malfunction of the product	return to depot

Over temperature alarm	The baking tray is not properly closed.	After the product has cooled down, fasten the baking tray before using it.
Sensor alarm	Internal malfunction of the product	return to depot

Notes：

1. If there are any other malfunctions, since special tools are required, you must go to the designated repair point to replace it or contact the official after-sales customer service for consultation.
2. Emergency handling method: If there is continuous smoke emission or fire combustion during use, please immediately turn off the power switch and quickly pull out the plug, and contact the dealer or our service station.

Manual do usuário
NPG2200EDS

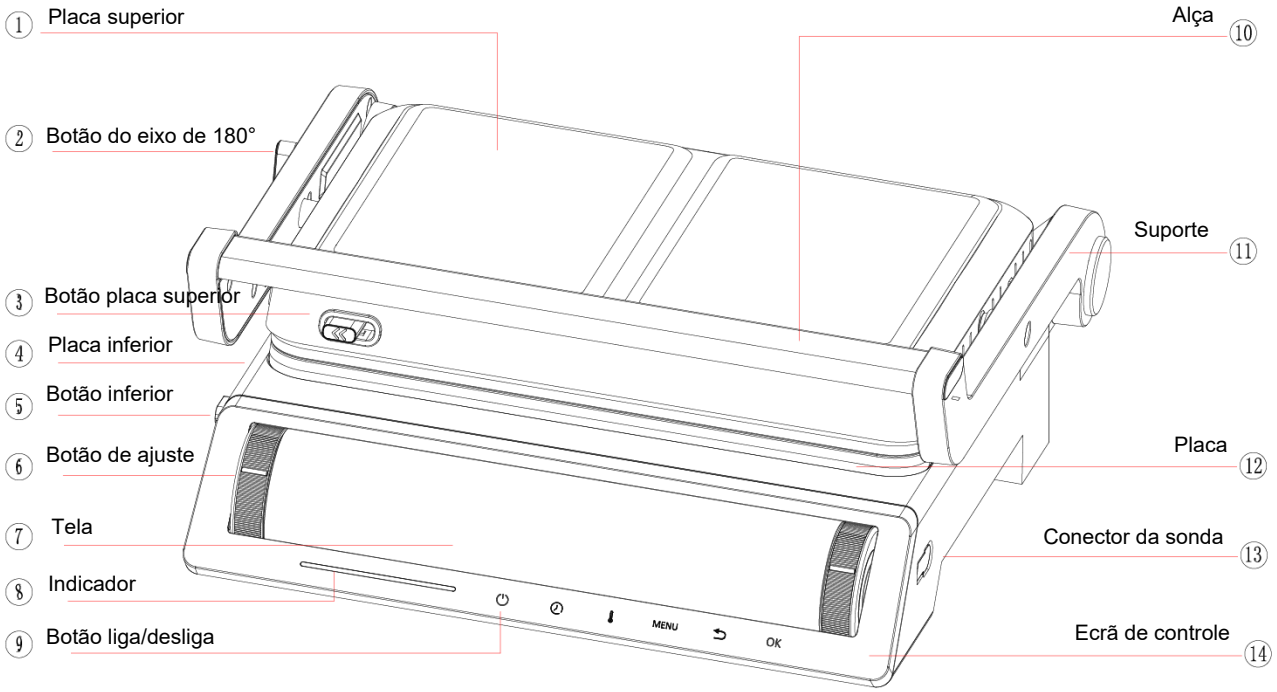
220-240V 2000-2200W 50-60Hz

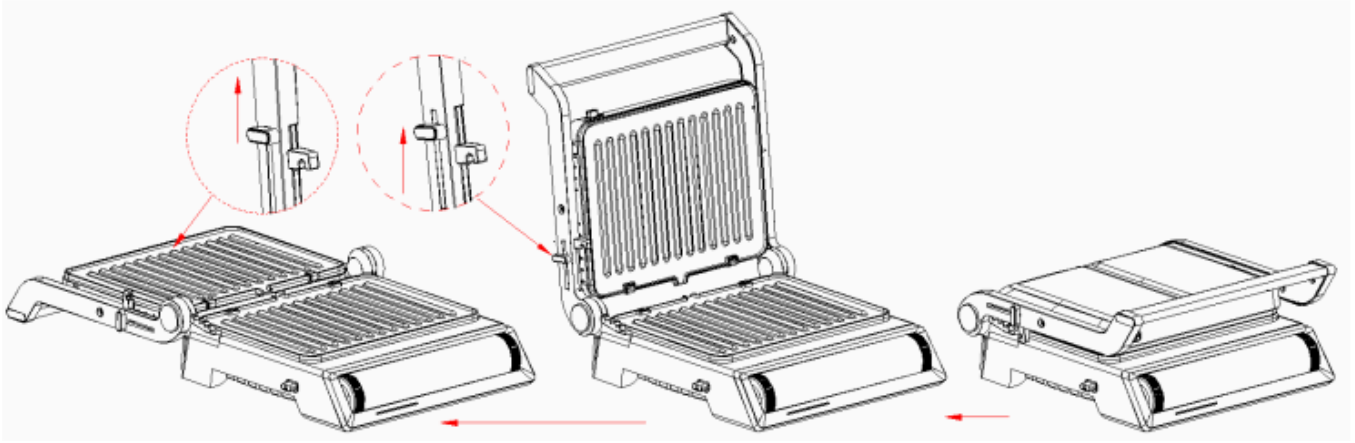


Chapter One: Product Installation

Abra a embalagem de transporte, retire as espumas laterais, todos os acessórios e materiais internos, retire a máquina inteira da caixa e retire o saco de plástico da embalagem. Guarde a embalagem exterior para futuras necessidades de transporte..

1. Nomes de cada componente





Capítulo 2: Uso do produto

1. Precauções antes do uso

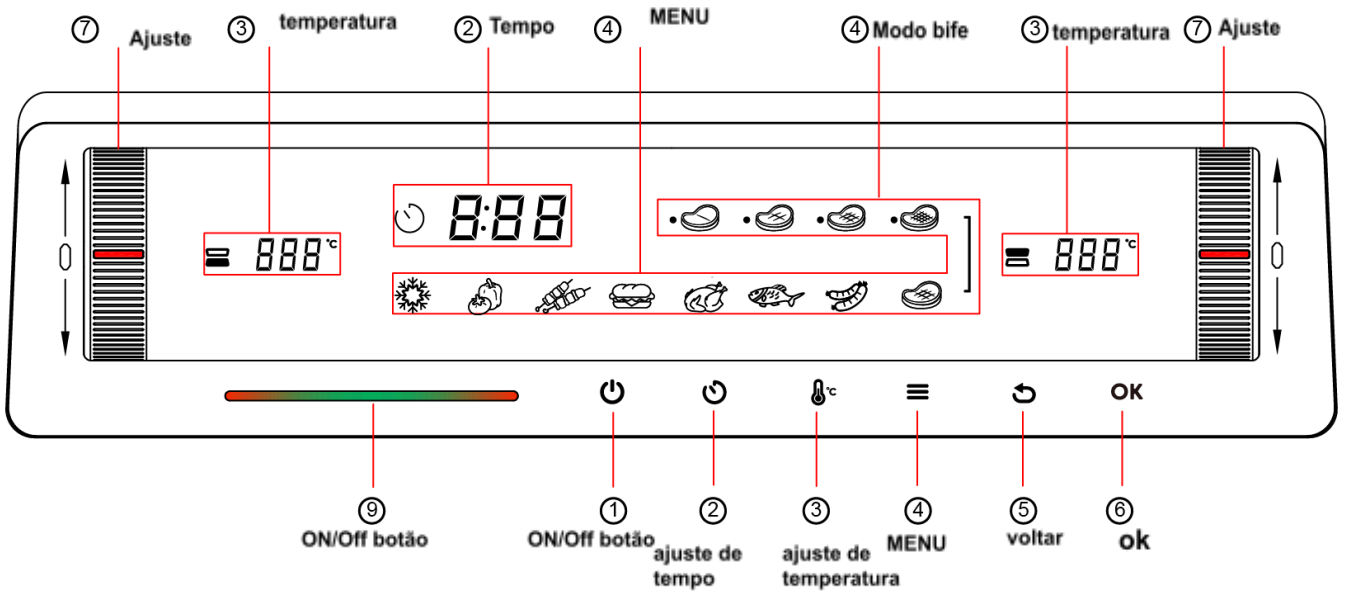
2. Abra a embalagem e remova os materiais de embalagem.

3. Confirme que está sendo utilizada uma fonte de alimentação de 220V - 240V 50Hz.

4. Por razões de segurança, utilize uma tomada com proteção de aterramento.

5. Durante o primeiro uso, pode haver um leve odor e uma pequena quantidade de fumaça, o que é um fenômeno normal.

2.Painel de operação



1. ① Botão liga/desliga: Pressione brevemente para ligar; mantenha pressionado para desligar. ⑨ Indicador de estado de funcionamento: No modo de espera, mostra uma luz branca piscando; ao iniciar, torna-se uma luz branca fixa; durante o pré-aquecimento, fica vermelha e permanece fixa; após o pré-aquecimento, torna-se amarela e permanece fixa; quando o temporizador termina, fica verde e permanece fixa (a tela se apagará e entrará em modo de espera após 15 minutos sem operação).

2. Ajuste de tempo e exibição de status: Primeiro pressione ② o botão de ajuste de tempo, depois ajuste os parâmetros através de ⑦ as teclas de ajuste para cima e para baixo para configurar o temporizador. O intervalo de ajuste é de 1 minuto a 4 horas. Após configurar o temporizador, se não houver mais operação, o produto desligará automaticamente após 15 minutos. Se a função de temporizador não for utilizada durante o funcionamento, o tempo máximo contínuo de trabalho é de 2 horas. Símbolo do temporizador: Quando a função de temporizador não é utilizada, mostra uma luz branca fixa; quando é utilizada, mostra uma luz verde fixa.

3. Ajuste de temperatura e exibição de status: Primeiro pressione ③ o botão de ajuste de temperatura, depois ajuste as temperaturas das placas superior e inferior através de ⑦ as teclas de ajuste para cima e para baixo. O intervalo de ajuste é de 90 a 230 graus. Símbolo de aquecimento: A tela permanece branca fixa ao iniciar; torna-se vermelha e pisca durante o aquecimento; permanece vermelha fixa no modo de temperatura constante.

4. Seleção de menu com um toque: A. Selecione o menu da esquerda para a direita pressionando continuamente ④; B. Também é possível selecionar o menu movendo ⑦ para cima e para baixo.

5. Início do aquecimento: A. Após configurar manualmente os parâmetros de tempo e temperatura, pressione ⑥ para confirmar e iniciar, e o produto entrará imediatamente no estado de aquecimento; B. Após selecionar o menu de um toque, pressione ⑥ para confirmar e iniciar, e o produto entrará imediatamente no estado de aquecimento.

6. Retornar e sair: Pressione ⑤ a tecla de retorno e saída, e o produto sairá do estado de funcionamento atual e retornará à etapa anterior.

7. Modificação de parâmetros: Durante a operação, você pode pressionar separadamente as teclas ② e ③ para ajustar os parâmetros, e depois pressionar ⑥ para iniciar o aquecimento.

8. Uso da sonda de temperatura: Quando o menu de bife estiver em operação, insira a sonda externa de controle de temperatura, e o display no painel superior mostrará o valor de temperatura detectado pela sonda; ao removê-la, retornará ao estado normal.

3.Instruções de operação

A. Modo de operação manual:

1. Quando o produto é ligado, a tela pisca uma vez e o sinal sonoro emite um som; o indicador de estado de funcionamento acende em padrão de respiração.

2. Pressione o "Botão de ligar", a tela acende. Exceto a exibição do ponto de cocção do bife, todos os ícones e janelas permanecem acesos de forma constante, e o produto entra no estado pronto para operação.

3. No modo manual, de acordo com as necessidades de preparo dos alimentos, selecione as teclas de ajuste de tempo e temperatura e insira valores válidos. Pressione o "Botão de início de aquecimento"; neste momento, os símbolos de aquecimento nas placas superior e inferior mudam de branco constante para vermelho piscando; o símbolo de temporizador (se a função estiver em uso) muda de branco constante para verde constante, e o produto entra no estado de pré-aquecimento.

4 .Neste momento, o indicador de estado de funcionamento muda de branco constante para vermelho constante. O aviso de pré-aquecimento soará (três sons consecutivos com frequência de 0,5 segundos, seguidos de um intervalo de 3 segundos, totalizando três avisos). Após os três avisos, o indicador muda de vermelho constante para amarelo constante, o indicador de segundos da segunda janela começa a piscar e a contagem regressiva do tempo de preparo dos alimentos se inicia.

5. Abra a tampa superior do produto, coloque os ingredientes previamente preparados no interior, feche a tampa superior e o produto entra no estado de cozimento. Durante este período, o símbolo de temperatura piscando em vermelho indica que o produto está ligado e aquecendo, enquanto o estado vermelho fixo indica que o produto está em temperatura constante.

6. Quando o aquecimento atinge o tempo definido, o temporizador termina; o produto emitirá cinco sinais sonoros com frequência de 0,5 segundos, os valores de tempo e temperatura serão apagados, e todos os símbolos de tempo e temperatura ficarão em branco constante. Neste momento, o indicador de estado de funcionamento muda de amarelo constante para verde constante, e o processo de preparo dos alimentos é concluído.

7. Abra a tampa superior do produto, retire os alimentos, mantenha pressionado o "Botão de desligar" e desconecte o cabo de alimentação.

8. Após o produto esfriar, retire as placas superior e inferior para limpeza e secagem.



B. Modo de operação por menu:

1. Quando o produto é ligado, a tela pisca uma vez e o sinal sonoro emite um som; o botão de ligar começa a piscar com um efeito de respiração.

2. Pressione o "Botão de ligar", a tela acende. Exceto a exibição do ponto de cocção do bife, todos os ícones e janelas permanecem acesos de forma constante, e o produto entra no estado pronto para operação.

3. Pressione o "Botão de seleção de menu" para selecionar o menu correspondente. O menu selecionado começa a piscar (os outros menus não selecionados permanecem acesos de forma constante). Pressione o "Botão de início de aquecimento"; neste momento, os símbolos de aquecimento nas placas superior e inferior mudam de branco constante para vermelho piscando; o símbolo de temporizador (se estiver em uso) muda de branco constante para verde constante, e o produto entra no estado de pré-aquecimento.

4. Neste momento, o indicador de estado de funcionamento muda de branco constante para vermelho constante. O aviso de pré-aquecimento é emitido (três sons consecutivos com frequência de 0,5 segundos, seguidos de um intervalo de 3 segundos, totalizando três avisos). Após os três avisos, o indicador muda de vermelho constante para amarelo constante, os segundos na janela de tempo começam a piscar e a contagem regressiva do tempo de cozimento se inicia.

5. Abra a tampa superior do produto, coloque os ingredientes preparados no interior, feche a tampa superior, e o produto entra no estado de cozimento. Durante este período, o símbolo de temperatura piscando em vermelho indica que o produto está ligado e aquecendo, enquanto o estado vermelho fixo indica que o produto está em temperatura constante.

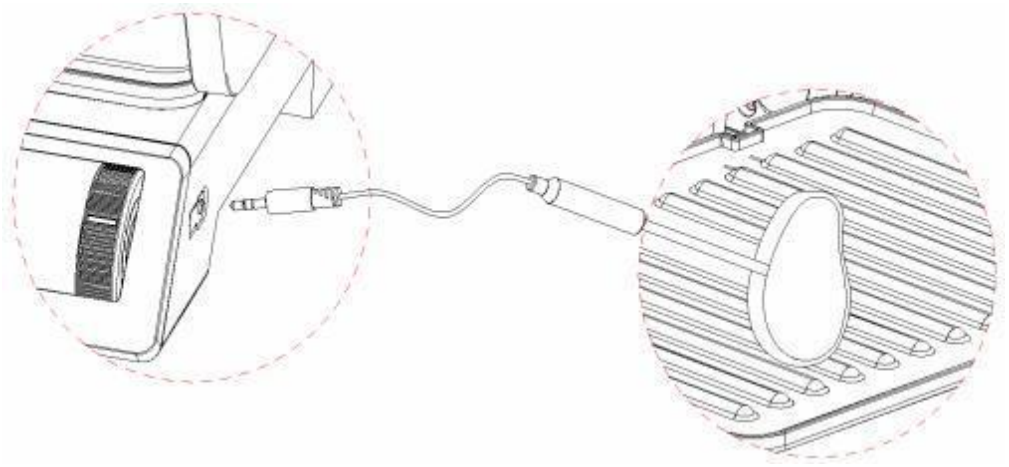
6. Quando o aquecimento atinge o tempo definido, o temporizador termina. O produto emitirá cinco sinais sonoros com frequência de 0,5 segundos, os valores de temperatura e tempo serão redefinidos, e todos os símbolos de temperatura e tempo ficarão em branco constante. Neste momento, o indicador de estado de funcionamento muda de amarelo constante para verde constante. Assim, todo o processo de preparo dos alimentos é concluído.

7. Abra a tampa superior do produto, retire os alimentos, mantenha pressionado o botão de desligar e desconecte o cabo de alimentação.

8. Após o produto esfriar, retire as placas superior e inferior para limpeza e secagem.

C.Modo de operação para bife:

1. No modo automático: Selecione o nível de cocção desejado usando o botão de bife. Após o pré-aquecimento, insira o bife no produto. O sistema concluirá o processo de preparo do bife com base nos parâmetros predefinidos.
2. No modo com sonda de controle de temperatura: Selecione o nível de cocção desejado usando o botão de bife. Após o pré-aquecimento, insira o conector da sonda na entrada localizada no lado direito do produto e insira a parte metálica da sonda no centro do bife (no ponto médio de cima para baixo e da esquerda para a direita). Em seguida, coloque o bife no centro da bandeja de cozimento, feche a tampa superior e o produto entrará no estado de cozimento. O sistema controlará com precisão a temperatura e o tempo com base nos dados de temperatura em tempo real coletados pela sonda dentro do bife, completando o processo de preparo.



D. Notas:

1. Quando o dispositivo está ligado e não há mais operações, após 5 minutos a tela se apagará completamente e entrará em modo de espera. O indicador de estado de funcionamento mudará de luz constante para um estado de luz com efeito de respiração.
2. Quando o dispositivo está ligado, mas a função de temporizador não é utilizada, após funcionar por duas horas, a tela se apagará completamente e entrará em modo de espera. O indicador de estado de funcionamento mudará de luz constante para um estado de luz com efeito de respiração.
3. Quando o temporizador termina, se não houver mais operações dentro de 15 minutos, a tela se apagará completamente e entrará em modo de espera. O indicador de estado de funcionamento mudará de luz constante para um estado de luz com efeito de respiração.
4. Quando o dispositivo está ligado, pressione o botão de energia continuamente por 0,8 segundos para entrar em modo de espera. O indicador de estado de funcionamento mudará de luz constante para um estado de luz com efeito de respiração.

Parâmetros da receita

Ícones do menu		temperatura de pré-aquecimento	temperatura predefinida	tempo predefinido	Função da sonda	
					temperatura do bife	tempo real
	descongelar		50	32		
	vegetails		185	8		
	BBQ		230	120		
	hambúrguer		190	8		
	frango		220	7		
	peixe	230	215	8		
	salsicha		210	6		
• 	mal passado		230	3	55	/
• 	ao ponto		230	5	60	/
	ao ponto bem		230	7	65	/
	bem passado		230	9	73	/

Capítulo Três: Limpeza e manutenção

1. Antes de limpar, certifique-se de desconectar a fonte de alimentação e aguardar que esfrie antes da limpeza; não desconecte o cabo de alimentação com as mãos molhadas para evitar perigo.
2. Não mergulhe o corpo principal do produto na água para limpeza nem o enxágue sob a torneira para evitar que a água entre na parte interna da máquina, o que pode causar falhas nos componentes eletrônicos ou no plugue.
3. Não utilize solventes orgânicos corrosivos ou detergentes suaves para limpar a superfície externa.
4. Após remover a bandeja de cozimento, lave-a com água e depois seque com um pano macio.
5. Não utilize escovas metálicas ou outras escovas ásperas para limpar o interior da bandeja de cozimento para evitar danos ao revestimento antiaderente.
6. Após o uso, certifique-se de limpar bem a bandeja de cozimento. Durante o preparo dos alimentos, pode permanecer sal e óleo na bandeja, o que pode corroer o revestimento antiaderente e causar danos, afetando seu desempenho. Ao armazenar, deve ser mantida em local seco e ventilado.

Capítulo Quatro: Notas importantes

1. Antes de usar o produto, leia atentamente este manual do usuário e guarde-o adequadamente para referência futura.
2. No manual do usuário, pode haver pequenas diferenças entre o design do produto, os dados de especificação e o produto real. Consulte o produto real para maior precisão.
3. Este produto é apenas para uso interno doméstico. Não permita que crianças ou pessoas com mobilidade reduzida o utilizem sozinhas para evitar acidentes.
4. Não permita que crianças menores de 12 anos, pessoas com deficiência física ou sem experiência relevante o utilizem sozinhas para garantir sua segurança.
5. A superfície do aparelho ficará quente. Pessoas que não são sensíveis ao calor (como diabéticos) devem ter atenção ao utilizá-lo. É necessário utilizá-lo com a ajuda de uma pessoa responsável.
6. No primeiro uso, pode haver odor e fumaça, o que é um fenômeno normal. Ao trocar a bandeja de cozimento, aguarde até que esfrie para evitar queimaduras e lembre-se de desconectar a alimentação.
7. Confirme que a tensão de entrada é de 220-240V e que a corrente nominal da tomada não é inferior a 8A. O uso de tomadas ou extensões não conformes é uma das principais causas de incêndios.
8. Utilize-o sobre uma superfície estável ou suporte fixo. O uso em locais instáveis pode causar perigo. Certifique-se de travar o dispositivo de segurança antes de ligar.
9. Ao utilizar produtos elétricos, tenha cuidado para evitar incêndios, choques elétricos, etc.
10. Não utilize se o plugue ou o cabo de alimentação estiverem danificados.
11. Não adicione ou modifique componentes não fornecidos com este produto nem altere suas funções por conta própria. Não desmonte o produto para evitar perigos.
12. Não coloque este produto na água nem o enxágue sob a torneira para evitar a entrada de água na máquina e causar falhas.
13. Não utilize próximo a fontes de fogo, locais com armazenamento de gases inflamáveis ou em ambientes de alta temperatura para evitar perigos.
14. Quando estiver ligado, não toque na máquina com as mãos molhadas para evitar choques elétricos.
15. Este aparelho foi projetado para alta potência. Ao utilizá-lo, conecte-o diretamente a uma tomada fixa e não utilize extensões para evitar perigos.
16. Se houver emissão anormal de fumaça preta durante o uso, desligue imediatamente a alimentação, aguarde esfriar e verifique. Se for um problema do produto, entre em contato com o revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente.

16. Ao preparar os ingredientes, utilize uma quantidade adequada. Após o uso, a bandeja de cozimento deve ser limpa completamente. Devido aos resíduos de sal, óleo, etc. dos alimentos, é fácil ocorrer a corrosão do revestimento da bandeja, causando danos ao produto.
17. Durante e após o uso, as bordas da bandeja de cozimento geram alta temperatura e vapor. Não se aproxime para evitar o risco de queimaduras. Tenha cuidado para não queimar as mãos ao manusear os alimentos.
18. Ao conectar ou desconectar o plugue, segure pela parte do plugue e não puxe o cabo de alimentação, pois isso pode danificá-lo.
19. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado próximo a cantos afiados ou bordas, nem o mantenha próximo a objetos que geram calor, como fogões a gás e aquecedores elétricos.
20. Não utilize em locais excessivamente úmidos, caso contrário pode haver risco de choque elétrico.
21. Não utilize escovas metálicas ou ferramentas muito ásperas para limpeza; isso pode danificar o revestimento antiaderente da bandeja de cozimento.
22. Quando não for utilizar por um longo período, certifique-se de desconectar o aparelho da tomada para garantir a segurança.
23. O aparelho não pode funcionar com temporizador externo ou sistema de controle remoto independente.
24. Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar perigos, ele deve ser substituído por profissionais do fabricante, do departamento de manutenção ou por organizações similares.

Capítulo 5: Solução de problemas

Código	Explicação	Solução
	Exibição de circuito aberto NTC	Esta falha e o alarme sonoro ocorrem. É necessária manutenção.
	Indicação de curto-circuito NTC	Este mau funcionamento e o alarme sonoro indicam que é necessária manutenção.
	Indicação de alarme de sobretemperatura	Alarme de sobretemperatura: o visor mostra que a temperatura da placa excedeu 300 graus. A função de proteção será ativada. Quando a temperatura voltar ao normal, o equipamento retornará ao funcionamento normal.
	Exibição do programa de envelhecimento	Modo de teste de envelhecimento de fábrica

Fenômeno de falha	**Possible cause**	Método de solução
O botão de ligar não acende.	The product is not powered on	Verifique a tomada e o cabo de alimentação.
Conecta, mas não liga.	The internal fuse of the product has blown.	Retornar ao centro de serviço
Falha de funcionamento	Internal malfunction of the product	Retornar ao centro de serviço
Alarme de sobretemperatura	The baking tray is not properly closed.	Após o produto esfriar, fixe a bandeja de cozimento antes de utilizá-lo.
Alarme do sensor	Internal malfunction of the product	Retornar ao centro de serviço

NotAs:

1. Se houver outras falhas, como são necessárias ferramentas especiais, você deve ir ao centro de reparo designado para substituição ou entrar em contato com o serviço oficial de atendimento ao cliente para consulta.
2. Método de emergência: Se houver emissão contínua de fumaça ou combustão durante o uso, desligue imediatamente o interruptor de energia, retire rapidamente o plugue da tomada e entre em contato com o revendedor ou com nosso centro de serviço.

Manuel d’utilisation

NPG2200EDS

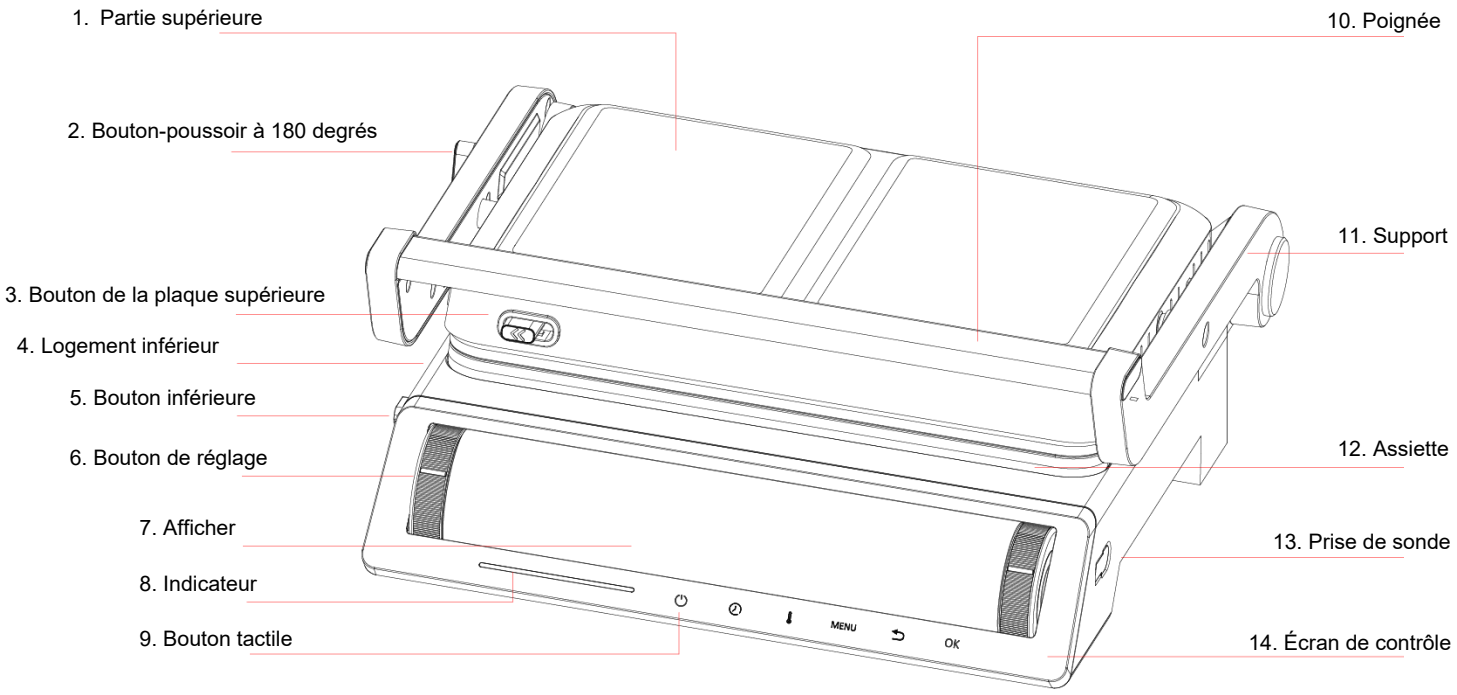
220-240V 2000-2200W 50-60Hz

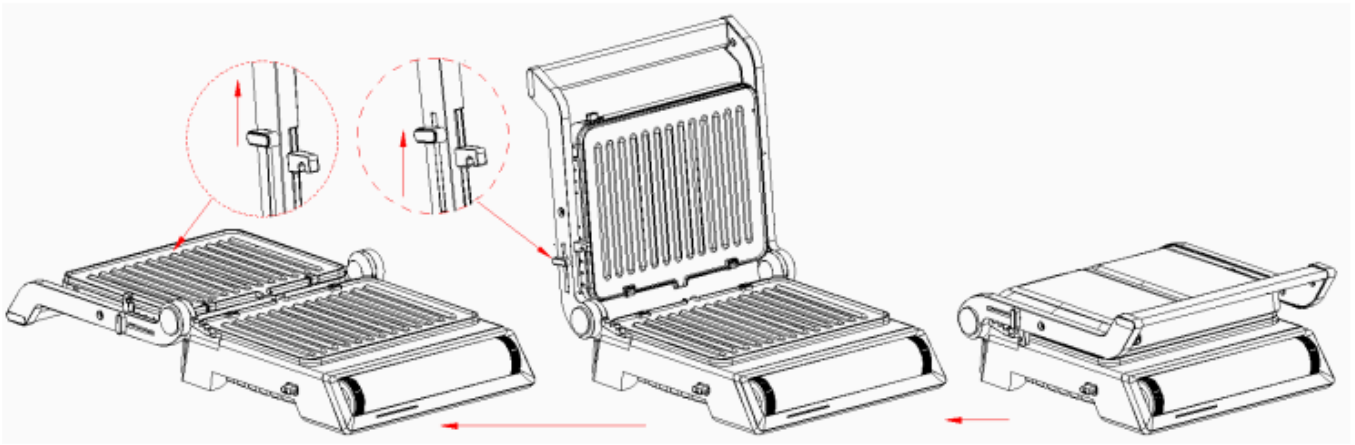


Chapitre 1 : Installation du produit

Ouvrez l'emballage de transport, retirez les mousses gauche et droite, tous les accessoires et matériaux intégrés, sortez l'appareil complet de la boîte d'emballage et retirez le sac d'emballage. Conservez soigneusement l'emballage extérieur pour de futurs besoins de transport.

1.Noms de chaque composant





Chapitre 2 : Utilisation du produit

1. Précautions avant utilisation

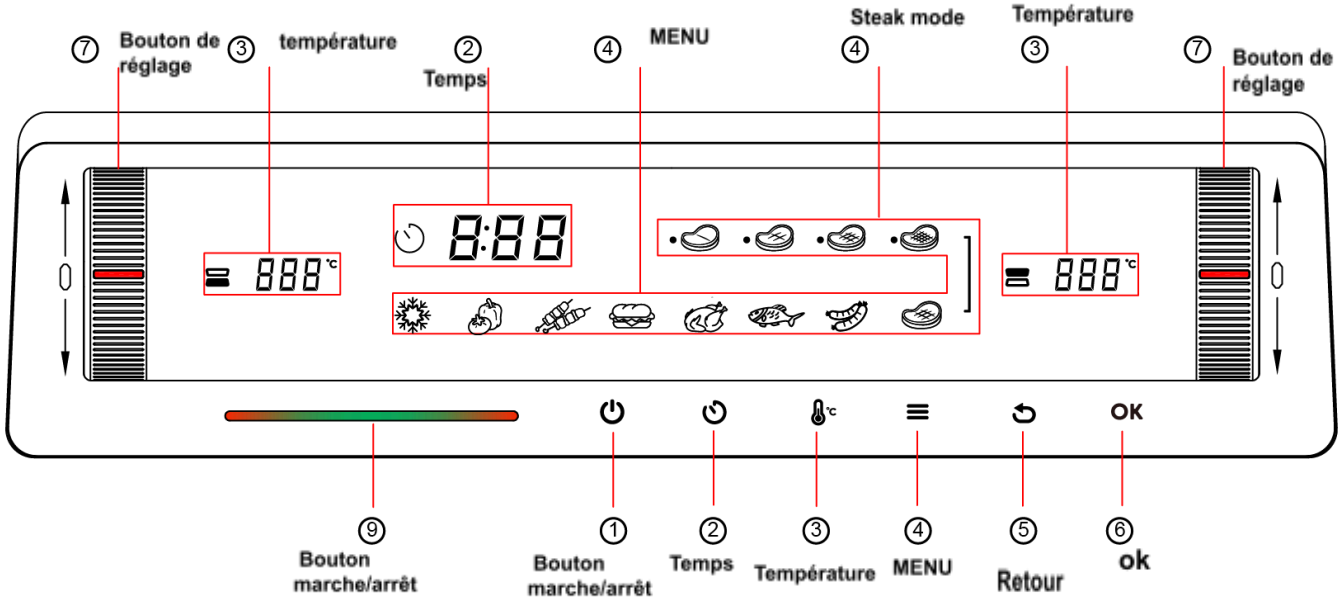
2. Ouvrez l'emballage et retirez les matériaux d'emballage.

3. Vérifiez que l'alimentation utilisée est de 220V - 240V 50Hz.

4. Pour des raisons de sécurité, veuillez utiliser une prise de courant avec mise à la terre.

5. Lors de la première utilisation, une légère odeur et une petite quantité de fumée peuvent apparaître, ce qui est un phénomène normal.

2.Panneau de commande



1. ① Bouton Marche/Arrêt : Appuyez brièvement pour allumer ; maintenez appuyé pour éteindre. ⑨ Indicateur d'état de fonctionnement : En mode veille, il affiche une lumière blanche clignotante ; au démarrage, elle devient une lumière blanche fixe ; pendant le préchauffage, elle devient rouge et reste fixe ; une fois le préchauffage terminé, elle devient jaune et reste fixe ; lorsque le minuteur se termine, elle devient verte et reste fixe (l'écran s'éteindra et passera en mode veille après 15 minutes sans aucune opération).

2. Réglage du temps et affichage de l'état : Appuyez d'abord sur ② le bouton de réglage du temps, puis ajustez les paramètres à l'aide de ⑦ les touches de réglage haut et bas pour le minuteur. La plage de réglage est de 1 minute à 4 heures. Une fois le minuteur réglé, aucune autre opération n'est effectuée. Après 15 minutes, le produit s'éteindra automatiquement. Si aucun minuteur n'est utilisé pendant le fonctionnement, le temps de fonctionnement continu maximal est de 2 heures. Symbole du minuteur : lorsque la fonction minuteur n'est pas utilisée, il s'agit d'une lumière blanche fixe ; lorsqu'elle est utilisée, il s'agit d'une lumière verte fixe.

3. Réglage de la température et affichage de l'état : Appuyez d'abord sur ③ le bouton de réglage de la température, puis ajustez les températures des plaques supérieure et inférieure à l'aide de ⑦ les touches de réglage haut et bas. La plage de réglage est de 90 à 230 degrés. Symbole de chauffage : l'écran reste blanc au démarrage ; il devient rouge et clignote pendant le chauffage ; il reste rouge fixe en mode température constante.

4. Sélection du menu en un clic : A. Sélectionnez le menu de gauche à droite en appuyant continuellement sur ④ ; B. Vous pouvez également sélectionner le menu en le faisant défiler vers le haut et vers le bas avec ⑦.

5. Start Heating: A. After setting the time and temperature parameters manually, press ⑥ to confirm and start, and the product will immediately enter the heating state; B. After selecting the one-click menu, press ⑥ to confirm and start, and the product will immediately enter the heating state.

6. Return and Exit: Press ⑤ the return and exit key, and the product will exit the current working state and return to the previous step.

7. Parameter modification: During operation, you can separately press keys ② and ③ to adjust the parameters, and then press ⑥ to start heating.

8. Temperature probe usage: When the steak menu is in operation, insert the external temperature control probe, and the display on the upper panel will show the temperature value detected by the probe; after pulling it out, it will return to the normal state.

3.Instructions de fonctionnement

A. Mode manuel :

1.Lorsque le produit est mis sous tension, l'écran clignote une fois, le buzzer émet un signal sonore une fois ; l'indicateur d'état de fonctionnement s'allume avec un effet de respiration.

2. Appuyez sur le bouton « Marche », l'écran s'allume. En plus de l'affichage du niveau de cuisson du steak, toutes les icônes et fenêtres restent constamment allumées, et le produit entre en état prêt à fonctionner.

3. En mode manuel, selon les exigences de cuisson des aliments, sélectionnez respectivement les touches de réglage du temps et de la température, et entrez des valeurs valides. Appuyez sur le bouton « Démarrer le chauffage » ; à ce moment, les symboles de chauffage sur les plaques supérieure et inférieure passent du blanc fixe au rouge clignotant ; le symbole du minuteur (si utilisé) passe du blanc fixe au vert fixe, et le produit entre en phase de préchauffage.

4. À ce moment, l'indicateur d'état de fonctionnement passe du blanc fixe au rouge fixe. Un signal sonore de préchauffage retentit (trois bips consécutifs à une fréquence de 0,5 seconde, suivis d'un intervalle de 3 secondes, pour un total de trois notifications). Après ces trois notifications, l'indicateur d'état passe du rouge fixe au jaune fixe, l'indicateur des secondes de la deuxième fenêtre commence à clignoter, et le compte à rebours de cuisson démarre.

5. Ouvrez le couvercle supérieur du produit, placez les ingrédients préparés à l'intérieur, refermez le couvercle, et le produit entre en mode cuisson. Pendant cette période, le symbole de température clignotant en rouge indique que le produit est en marche et chauffe, tandis que l'état rouge fixe indique que le produit est en température constante.

6. Lorsque le chauffage atteint le temps réglé, le minuteur se termine. Le produit émettra cinq bips à une fréquence de 0,5 seconde, les valeurs de température et de temps seront effacées, et tous les symboles passeront au blanc fixe. À ce moment, l'indicateur d'état passe du jaune fixe au vert fixe, et le processus de cuisson est terminé.

7. Ouvrez le couvercle supérieur, retirez les aliments, maintenez enfoncé le bouton « Arrêt », puis débranchez le cordon d'alimentation.

8. Après refroidissement du produit, retirez les plaques supérieure et inférieure pour le nettoyage et le séchage.

B. Mode menu :

1. Lorsque le produit est mis sous tension, l'écran clignote une fois, le buzzer émet un signal sonore une fois ; le bouton marche commence à clignoter avec un effet de respiration.

2. Appuyez sur le bouton « Marche », l'écran s'allume. En plus de l'affichage du niveau de cuisson du steak, toutes les icônes et fenêtres restent constamment allumées, et le produit entre en état prêt à fonctionner.

3. Appuyez sur le bouton « Sélection du menu » pour choisir le menu correspondant. Le menu sélectionné commence à clignoter (les autres menus non sélectionnés restent allumés en continu). Appuyez sur le bouton « Démarrer le chauffage » ; à ce moment, les symboles de chauffage des plaques supérieure et inférieure passent du blanc fixe au rouge clignotant ; le symbole du minuteur (s'il est utilisé) passe du blanc fixe au vert fixe, et le produit entre en phase de préchauffage.

4. À ce moment, l'indicateur d'état de fonctionnement passe du blanc fixe au rouge fixe. Un signal sonore de préchauffage est émis (trois bips consécutifs à une fréquence de 0,5 seconde, suivis d'un intervalle de 3 secondes, pour un total de trois notifications). Une fois ces notifications terminées, l'indicateur d'état passe du rouge fixe au jaune fixe, l'indicateur des secondes de la fenêtre commence à clignoter, et le compte à rebours de cuisson démarre.

5. Ouvrez le couvercle supérieur du produit, placez les ingrédients préparés à l'intérieur, refermez le couvercle, et le produit entre en mode cuisson. Pendant cette période, le symbole de température clignotant en rouge indique que le produit est en marche et chauffe, tandis que l'état rouge fixe indique que le produit est en température constante.

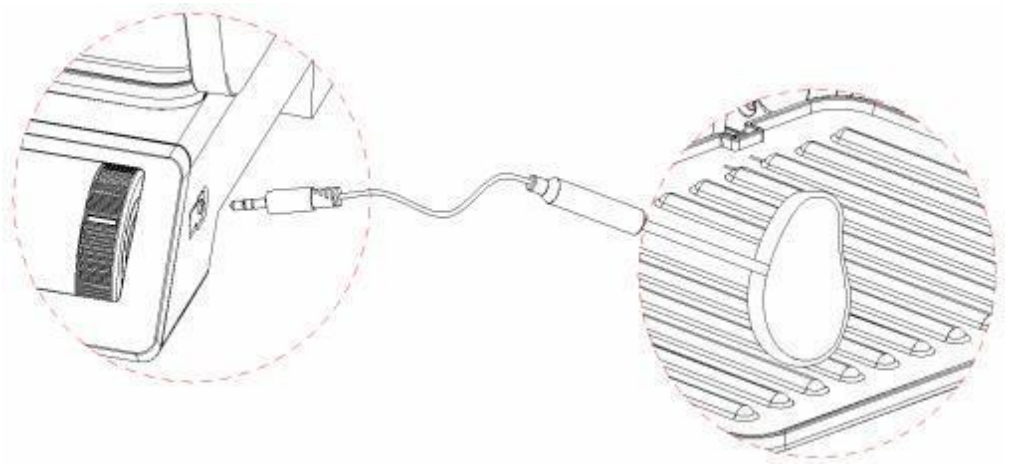
6. Lorsque le chauffage atteint le temps réglé, le minuteur se termine. Le produit émet cinq bips à une fréquence de 0,5 seconde, les valeurs de température et de temps sont réinitialisées, et tous les symboles deviennent blancs fixes. À ce moment, l'indicateur d'état passe du jaune vif au vert vif, et le processus de cuisson est terminé.

7. Ouvrez le couvercle supérieur du produit, retirez les aliments, maintenez enfoncé le bouton d'arrêt, puis débranchez le cordon d'alimentation.

8. Après refroidissement du produit, retirez les plaques supérieure et inférieure pour le nettoyage et le séchage.

C.Mode steak :

1. En mode automatique : Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité à l'aide du bouton steak. Une fois le préchauffage terminé, insérez le steak dans l'appareil. Le système effectuera automatiquement la cuisson du steak selon les paramètres prédéfinis.
2. En mode sonde de contrôle de température : Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité à l'aide du bouton steak. Une fois le préchauffage terminé, insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté droit de l'appareil, puis insérez la partie métallique de la sonde au centre du steak (au milieu, de haut en bas et de gauche à droite). Placez ensuite le steak au centre de la plaque de cuisson, fermez le couvercle supérieur, et l'appareil entrera en mode cuisson. Le système contrôlera avec précision la température et le temps en fonction des données de température en temps réel collectées par la sonde à l'intérieur du steak, et complétera le processus de cuisson.



D. Remarques :

1. Lorsque l’appareil est allumé et qu’aucune opération n’est effectuée, l’écran s’éteint complètement après 5 minutes et passe en mode veille. Le voyant d’état de fonctionnement passe d’une lumière fixe à une lumière respirante.
2. Lorsque l’appareil est allumé mais que la fonction minuterie n’est pas utilisée, après deux heures de fonctionnement, l’écran s’éteint complètement et passe en mode veille. Le voyant d’état de fonctionnement passe d’une lumière fixe à une lumière respirante.
3. Lorsque la minuterie se termine, si aucune autre opération n’est effectuée dans les 15 minutes, l’écran s’éteint complètement et passe en mode veille. Le voyant d’état de fonctionnement passe d’une lumière fixe à une lumière respirante.
4. Lorsque l’appareil est allumé, maintenez le bouton d’alimentation enfoncé pendant 0,8 seconde pour entrer en mode veille. Le voyant d’état de fonctionnement passe d’une lumière fixe à une lumière respirante.

Paramètres de recette

Icônes du menu		température de préchauffage	température préréglée	temps préréglé	Fonction sonde	
					Température du steak	Temps réel
	décongélation		50	32		
	légumes		185	8		
	BBQ		230	120		
	hamburger		190	8		
	poulet		220	7		
	poisson	230	215	8		
	saucisse		210	6		
• 	bleu		230	3	55	/
• 	à point		230	5	60	/
	à point plus		230	7	65	/
	bien cuit		230	9	73	/

Chapitre Trois : Nettoyage et Entretien

1. Avant le nettoyage, assurez-vous de débrancher l'alimentation et d'attendre que l'appareil refroidisse ; ne débranchez pas le cordon d'alimentation lorsque vos mains sont mouillées afin d'éviter tout danger.
2. N'immergez pas le corps principal du produit dans l'eau pour le nettoyer et ne le rincez pas sous le robinet afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans les parties internes de la machine, ce qui pourrait provoquer des défaillances des composants électroniques ou de la prise.
3. N'utilisez pas de solvants organiques corrosifs ni de détergents agressifs pour nettoyer la surface extérieure.
4. Après avoir retiré le plateau de cuisson, nettoyez-le à l'eau, puis essuyez-le avec un chiffon doux.
5. N'utilisez pas de brosses métalliques ni d'outils abrasifs pour nettoyer l'intérieur du plateau de cuisson afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
6. Après utilisation, assurez-vous de nettoyer soigneusement le plateau de cuisson. Pendant la préparation des aliments, du sel et de l'huile peuvent rester sur le plateau, ce qui peut éroder le revêtement antiadhésif et provoquer des dommages, affectant ainsi ses performances. Lors du stockage, placez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.

Chapitre Quatre : Remarques importantes

1. Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et conservez-le correctement pour référence ultérieure.
2. Le manuel peut présenter de légères différences entre la conception du produit et ses spécifications par rapport au produit réel. Veuillez vous référer au produit réel pour plus de précision.
3. Ce produit est uniquement destiné à un usage intérieur domestique. Ne laissez pas les enfants ou les personnes à mobilité réduite l'utiliser seuls afin d'éviter les accidents.
4. Ne laissez pas les enfants de moins de 12 ans, les personnes souffrant de handicaps physiques ou celles manquant d'expérience l'utiliser seuls afin d'assurer leur sécurité.
5. La surface de l'appareil devient chaude. Les personnes insensibles à la chaleur (comme les personnes diabétiques) doivent faire preuve de prudence lors de l'utilisation. Il est nécessaire de l'utiliser avec l'aide d'une personne valide.
6. Lors de la première utilisation, une odeur et un peu de fumée peuvent apparaître, ce qui est un phénomène normal. Lors du remplacement du plateau de cuisson, attendez qu'il refroidisse afin d'éviter les brûlures et n'oubliez pas de débrancher l'appareil.
7. Vérifiez que la tension d'entrée est de 220-240 V et que le courant nominal de la prise n'est pas inférieur à 8 A. L'utilisation d'une prise non conforme ou d'une rallonge est une cause majeure d'incendie.
8. Utilisez l'appareil sur une surface stable ou un support fixe. Une utilisation sur une surface instable peut entraîner des dangers. Assurez-vous de verrouiller le dispositif de sécurité avant la mise sous tension.
9. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à éviter les incendies, les chocs électriques, etc. N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé.
10. N'ajoutez pas ou ne modifiez pas des composants non fournis avec ce produit et ne modifiez pas ses fonctions à votre convenance. Ne démontez pas l'appareil afin d'éviter tout danger.
11. Ne placez pas ce produit dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet afin d'éviter toute infiltration d'eau dans l'appareil et des dysfonctionnements.
12. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, de zones contenant des gaz inflammables ou dans des environnements à haute température afin d'éviter tout danger.
13. Lorsque l'appareil est sous tension, ne le touchez pas avec les mains mouillées afin d'éviter les risques de choc électrique.
14. Cet appareil est conçu pour une puissance élevée. Lors de son utilisation, branchez-le directement sur une prise fixe et n'utilisez pas de rallonge afin d'éviter tout danger.
15. Si une fumée noire anormale apparaît pendant l'utilisation, débranchez immédiatement l'appareil, attendez qu'il refroidisse et vérifiez-le. En cas de problème, contactez le revendeur ou le service après-vente.

16. Lors du traitement des aliments, utilisez une quantité appropriée. Après utilisation, le plateau de cuisson doit être soigneusement nettoyé. Les résidus de sel, d'huile, etc. provenant des aliments peuvent facilement corroder le revêtement du plateau de cuisson et endommager le produit.
17. Pendant et après l'utilisation, les bords du plateau de cuisson deviennent très chauds et produisent de la vapeur. Ne vous en approchez pas afin d'éviter les risques de brûlure. Faites attention à ne pas vous brûler les mains lors de la manipulation.
18. Lors du branchement ou du débranchement, tenez la fiche et ne tirez pas sur le cordon d'alimentation afin d'éviter de l'endommager.
19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre près d'angles vifs ou de seuils, et ne le placez pas à proximité de sources de chaleur telles que les cuisinières à gaz ou les radiateurs électriques.
20. N'utilisez pas l'appareil dans des endroits très humides, car cela peut entraîner un risque de choc électrique.
21. N'utilisez pas de brosse métallique ni d'outils trop abrasifs pour le nettoyage ; cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif du plateau de cuisson.
22. En cas de non-utilisation prolongée, veillez à débrancher l'appareil de la prise afin d'assurer la sécurité.
23. L'appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou un personnel qualifié équivalent.

Chapitre 5 : Dépannage

Code	Explication	Solution
	Affichage circuit ouvert NTC	Ce défaut se produit avec une alarme sonore. Une maintenance est requise.
	Indication de court-circuit NTC	Ce dysfonctionnement, accompagné d'une alarme sonore, indique qu'une maintenance est nécessaire.
	Indication d'alarme de surchauffe	Alarme de surchauffe : l'affichage indique que la température du disque a dépassé 300 degrés. La fonction de protection s'activera. Une fois la température revenue à la normale, l'appareil reprendra son fonctionnement normal.
	Affichage du programme de vieillissement	Mode de test de vieillissement en usine
Phénomène de panne	**Cause possible**	**Méthode de solution**

Le bouton d’alimentation ne s’allume pas.	Le produit n’est pas alimenté	Vérifiez la prise et le cordon d’alimentation.
Branché mais ne s’allume pas	Le fusible interne du produit est grillé	Retour au centre de service
Dysfonctionnement de fonctionnement	Défaillance interne du produit	Retour au centre de service
Alarme de surchauffe	Le plateau de cuisson n’est pas correctement fermé	Après refroidissement du produit, fixez correctement le plateau de cuisson avant utilisation
Alarme du capteur	Défaillance interne du produit	Retour au centre de service

Remarques :

1. En cas d’autres dysfonctionnements, étant donné que des outils spécialisés sont nécessaires, veuillez vous rendre dans un centre de réparation désigné pour le remplacement ou contacter le service après-vente officiel pour consultation.
2. Méthode de traitement d’urgence : en cas d’émission continue de fumée ou de combustion pendant l’utilisation, éteignez immédiatement l’appareil, débranchez-le rapidement et contactez le revendeur ou le centre de service.

Manuale d’uso
NPG2200EDS

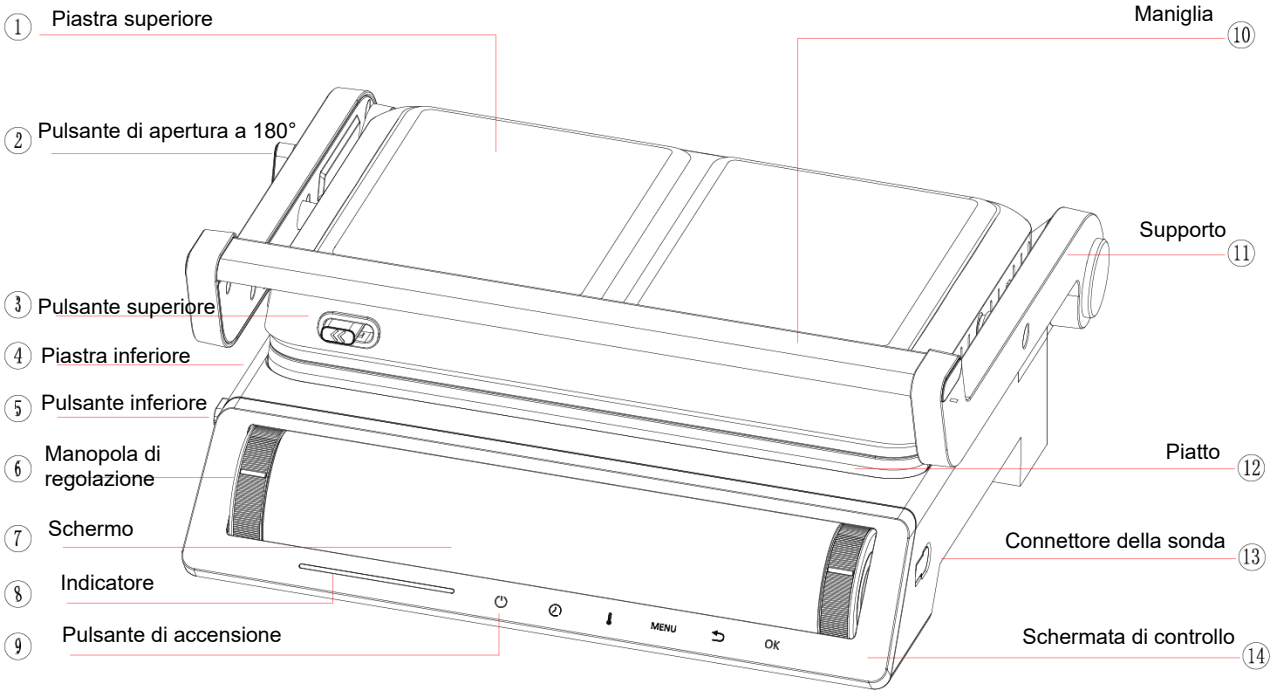
220-240V 2000-2200W 50-60Hz

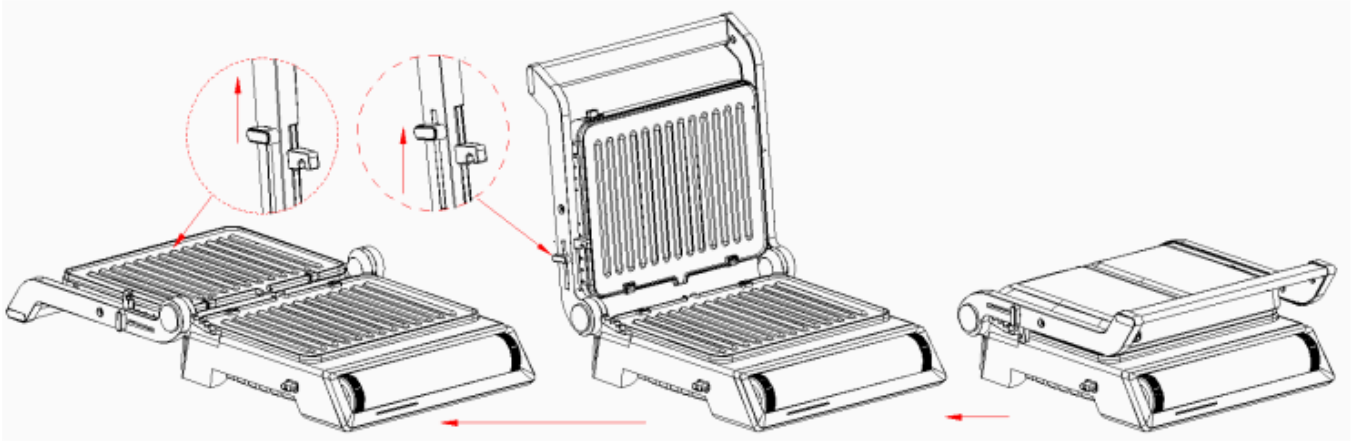


Capitolo Uno: Installazione del prodotto

Aprire l'imballaggio di trasporto, rimuovere le protezioni in schiuma sinistra e destra, tutti gli accessori e i materiali inclusi, estrarre l'intera macchina dalla scatola e rimuovere il sacchetto di imballaggio. Conservare l'imballaggio esterno per eventuali future esigenze di trasporto.

1. Nomi dei componenti





Capitolo 2: Utilizzo del prodotto

1. Precauzioni prima dell'uso

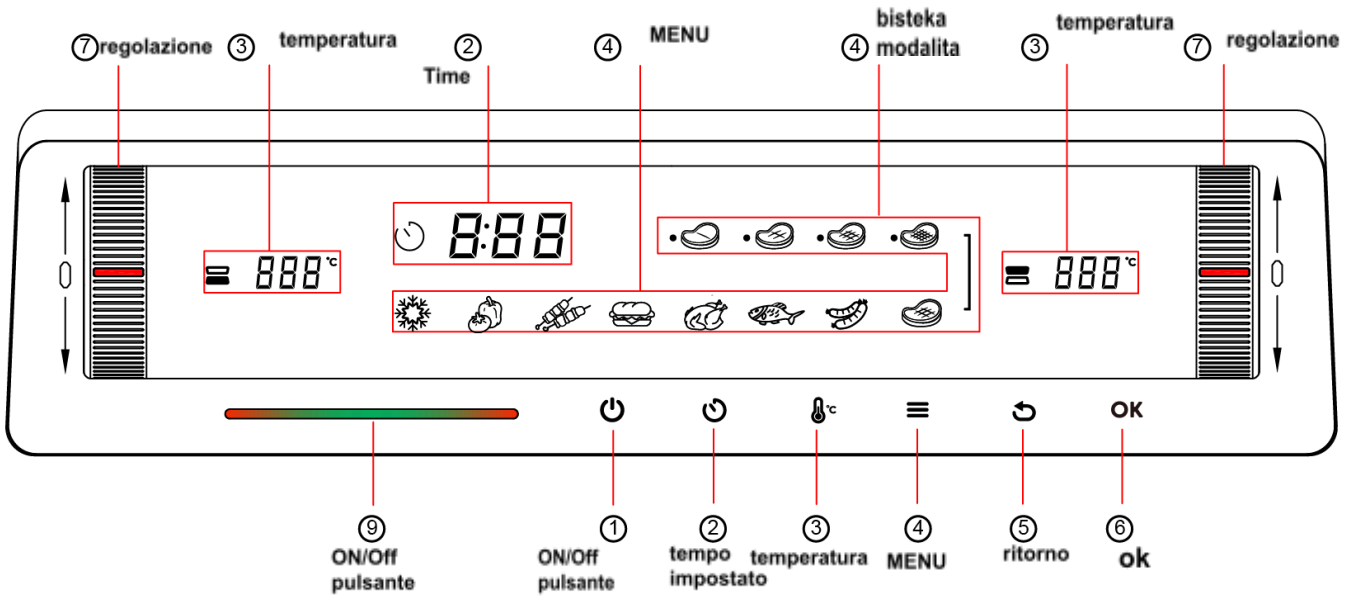
2. Aprire la confezione e rimuovere i materiali di imballaggio.

3. Verificare che l'alimentazione sia 220V - 240V 50Hz.

4. Per motivi di sicurezza, utilizzare una presa di corrente con messa a terra.

5. Durante il primo utilizzo, potrebbe verificarsi un leggero odore e una piccola quantità di fumo, fenomeno normale.

2.Pannello di controllo



1. ① Pulsante di accensione/spegnimento: premere brevemente per accendere; tenere premuto per spegnere. ⑨ Indicatore di stato di funzionamento: in modalità standby mostra una luce bianca lampeggiante; all'avvio diventa una luce bianca fissa; durante il preriscaldamento diventa rossa fissa; al termine del preriscaldamento diventa gialla fissa; allo scadere del timer diventa verde fissa (lo schermo si spegnerà ed entrerà in modalità standby dopo 15 minuti senza ulteriori operazioni).

2. Impostazione del tempo e visualizzazione dello stato: premere prima ② il pulsante di impostazione del tempo, quindi regolare i parametri tramite ⑦ i tasti di regolazione su/giù per il timer. L'intervallo di impostazione va da 1 minuto a 4 ore. Dopo aver impostato il timer, non è necessaria alcuna ulteriore operazione. Dopo 15 minuti, il prodotto si spegnerà automaticamente. Se durante il funzionamento non viene impostato il timer, il tempo massimo di funzionamento continuo è di 2 ore. Simbolo del timer: quando la funzione timer non è utilizzata, la luce è bianca fissa; quando è utilizzata, la luce è verde fissa.
3. Impostazione della temperatura e visualizzazione dello stato: premere prima ③ il pulsante di impostazione della temperatura, quindi regolare la temperatura delle piastre superiore e inferiore tramite ⑦ i tasti di regolazione su/giù. L'intervallo di impostazione va da 90 a 230 gradi. Simbolo di riscaldamento: lo schermo è bianco fisso all'avvio; diventa rosso lampeggiante durante il riscaldamento; rimane rosso fisso quando è in modalità a temperatura costante.
4. Selezione del menu con un clic: A. Selezionare il menu da sinistra a destra premendo continuamente ④; B. È possibile selezionare il menu anche spostandosi su e giù con ⑦.

5. Avvio del riscaldamento: A. Dopo aver impostato manualmente i parametri di tempo e temperatura, premere ⑥ per confermare e avviare; il prodotto entrerà immediatamente nello stato di riscaldamento; B. Dopo aver selezionato il menu con un clic, premere ⑥ per confermare e avviare; il prodotto entrerà immediatamente nello stato di riscaldamento.

6. Ritorno e uscita: premere ⑤ il tasto di ritorno e uscita, e il prodotto uscirà dallo stato di funzionamento corrente tornando al passaggio precedente.

7. Modifica dei parametri: durante il funzionamento, è possibile premere separatamente i tasti ② e ③ per regolare i parametri, quindi premere ⑥ per avviare il riscaldamento.

8. Utilizzo della sonda di temperatura: quando il menu bistecca è in funzione, inserire la sonda esterna di controllo della temperatura; il display sul pannello superiore mostrerà il valore della temperatura rilevato dalla sonda; una volta rimossa, tornerà allo stato normale.

3.Istruzioni operative

A. Funzionamento in modalità manuale:

1. Quando il prodotto è acceso, lo schermo lampeggia una volta, il buzzer suona una volta e l'indicatore di stato di funzionamento si accende con un effetto di luce pulsante.

2. Premere il pulsante "Power On", lo schermo si accende. Oltre alla visualizzazione del grado di cottura della bistecca, tutte le icone e le finestre rimangono costantemente illuminate e il prodotto entra nello stato pronto all'uso.

3. In modalità manuale, in base ai requisiti di cottura degli alimenti, selezionare rispettivamente i tasti di impostazione del tempo e della temperatura e inserire valori validi. Premere il pulsante "Start Heating"; a questo punto, i simboli di riscaldamento sulle piastre superiore e inferiore passano da bianco fisso a rosso lampeggiante; il simbolo del timer (se utilizzato) passa da bianco fisso a verde fisso e il prodotto entra nello stato di preriscaldamento.

4. A questo punto, l'indicatore di stato di funzionamento passa da bianco fisso a rosso fisso. Il segnale acustico di preriscaldamento suona (tre suoni consecutivi con una frequenza di 0,5 secondi, seguiti da un intervallo di 3 secondi, per un totale di tre avvisi). Dopo i tre avvisi, l'indicatore di stato passa da rosso fisso a giallo fisso; l'indicatore dei secondi nella finestra del tempo inizia a lampeggiare e inizia il conto alla rovescia della cottura.

5. Aprire il coperchio superiore del prodotto, inserire gli ingredienti preparati, chiudere il coperchio superiore e il prodotto entrerà nello stato di cottura. Durante questo periodo, il simbolo della temperatura lampeggiante in rosso indica che il prodotto è acceso e in fase di riscaldamento, mentre il rosso fisso indica che il prodotto è in modalità a temperatura costante.

6. Quando il riscaldamento raggiunge il tempo impostato, il timer termina; il prodotto emette cinque segnali acustici con una frequenza di 0,5 secondi; i valori di temperatura e tempo vengono azzerati e tutti i simboli diventano bianchi fissi. A questo punto, l'indicatore di stato passa da giallo fisso a verde fisso e l'intero processo di cottura è completato.

7. Aprire il coperchio superiore del prodotto, rimuovere il cibo, tenere premuto il pulsante "Power Off" e scollegare la spina di alimentazione.

8. Dopo che il prodotto si è raffreddato, rimuovere le piastre superiore e inferiore per la pulizia e l'asciugatura.

B. Funzionamento in modalità menu:

1. Quando il prodotto è acceso, lo schermo lampeggia una volta, il buzzer suona una volta e il pulsante di accensione inizia a lampeggiare con un effetto di luce pulsante.

2. Premere il pulsante “Power On”, lo schermo si accende. Oltre alla visualizzazione del grado di cottura della bistecca, tutte le icone e le finestre rimangono costantemente illuminate e il prodotto entra nello stato pronto all’uso.

3. Premere il pulsante “Menu Switch” per selezionare il menu corrispondente. Il menu selezionato inizia a lampeggiare (gli altri menu non selezionati rimangono costantemente illuminati). Premere il pulsante “Start Heating”; a questo punto, i simboli di riscaldamento sulle piastre superiore e inferiore passano da bianco fisso a rosso lampeggiante; il simbolo del timer (se utilizzato) passa da bianco fisso a verde fisso e il prodotto entra nello stato di preriscaldamento.

4. A questo punto, la luce di stato passa da bianco fisso a rosso fisso. Il segnale acustico di preriscaldamento viene emesso (tre suoni consecutivi con una frequenza di 0,5 secondi, seguiti da un intervallo di 3 secondi, per un totale di tre avvisi). Dopo i tre avvisi, la luce di stato passa da rosso fisso a giallo fisso, l’indicatore dei secondi nella finestra del tempo inizia a lampeggiare e il conto alla rovescia della cottura ha inizio.

5. Aprire il coperchio superiore del prodotto, inserire gli ingredienti preparati, chiudere il coperchio superiore e il prodotto entrerà nello stato di cottura. Durante questo periodo, il simbolo della temperatura lampeggiante in rosso indica che il prodotto è acceso e in fase di riscaldamento, mentre il rosso fisso indica che il prodotto è in modalità a temperatura costante.

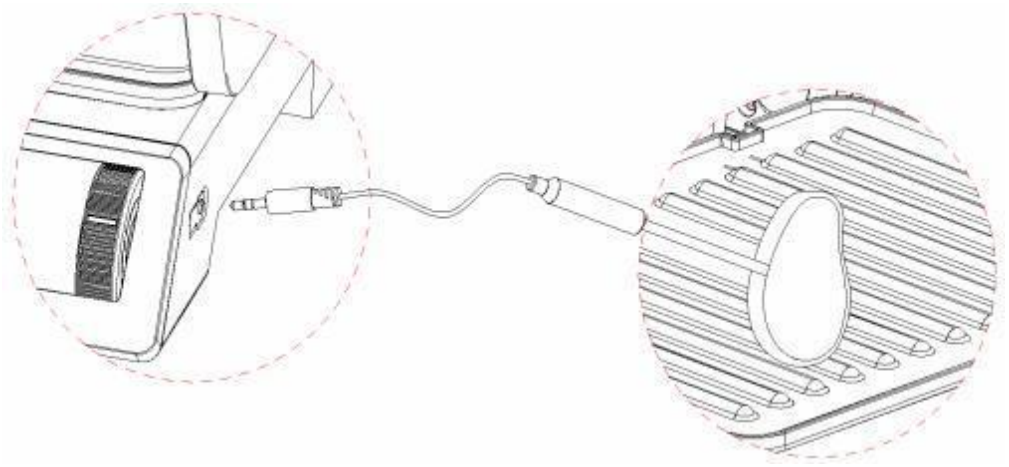
6. Quando il riscaldamento raggiunge il tempo impostato, il timer termina. Il prodotto emette cinque segnali acustici con una frequenza di 0,5 secondi; i valori della temperatura e del tempo vengono azzerati e tutti i simboli diventano bianchi fissi. A questo punto, la luce di stato passa da giallo brillante a verde brillante. Pertanto, l’intero processo di cottura è completato.

7. Aprire il coperchio superiore del prodotto, rimuovere il cibo, tenere premuto il pulsante di spegnimento e scollegare la spina di alimentazione.

8. Dopo che il prodotto si è raffreddato, rimuovere le piastre superiore e inferiore per la pulizia e l’asciugatura.

C. Funzionamento modalità bistecca:

1. In modalità automatica: selezionare il grado di cottura desiderato utilizzando il pulsante bistecca. Una volta completato il preriscaldamento, inserire la bistecca nel prodotto. Il sistema completerà il processo di cottura della bistecca in base ai parametri preimpostati.
2. In modalità sonda di controllo della temperatura: selezionare il grado di cottura desiderato utilizzando il pulsante bistecca. Una volta completato il preriscaldamento, inserire il connettore della sonda nel foro sulla parte destra del prodotto e inserire la parte metallica della sonda al centro della bistecca (nel mezzo dall’alto verso il basso e da sinistra a destra). Posizionare quindi la bistecca al centro della piastra di cottura, chiudere il coperchio superiore e il prodotto entrerà nello stato di cottura. Il sistema controllerà con precisione temperatura e tempo in base ai dati di temperatura in tempo reale rilevati dalla sonda all’interno della bistecca, completando il processo di cottura.



D. Nota:

1. Quando il dispositivo è acceso e non viene eseguita alcuna operazione, dopo 5 minuti lo schermo si spegne completamente ed entra in modalità standby. L’indicatore dello stato di funzionamento passa da luce fissa a luce pulsante.
2. Quando il dispositivo è acceso ma la funzione timer non viene utilizzata, dopo 2 ore di funzionamento lo schermo si spegne completamente ed entra in modalità standby. L’indicatore dello stato di funzionamento passa da luce fissa a luce pulsante.
3. Quando il timer termina, se non viene eseguita alcuna operazione entro 15 minuti, lo schermo si spegne completamente ed entra in modalità standby. L’indicatore dello stato di funzionamento passa da luce fissa a luce pulsante.
4. Quando il dispositivo è acceso, premere il pulsante di accensione per 0,8 secondi in modo continuo per entrare in modalità standby. L’indicatore dello stato di funzionamento passerà da luce fissa a luce pulsante.

Parametri della ricetta

Icone del menu		temperatura di preriscaldamento	temperatura preimpostata	tempo preimpostato	funzione sonda	
					temperatura bistecca	tempo reale
	scongelamento		50	32		
	vedure		185	8		
	BBQ		230	120		
	hamburger		190	8		
	pollo		220	7		
	pesce	230	215	8		
	salsiccia		210	6		
• 	al sangue		230	3	55	/
• 	medio		230	5	60	/
	medio ben cotto		230	7	65	/
	ben cotto		230	9	73	/

Capitolo Tre: Pulizia e manutenzione

1. Prima della pulizia, assicurarsi di scollegare l'alimentazione e attendere che il prodotto si raffreddi; non scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate per evitare pericoli.
2. Non immergere il corpo principale del prodotto in acqua per la pulizia né sciacquarlo sotto il rubinetto, per evitare che l'acqua entri nelle parti interne della macchina e causi guasti ai componenti elettronici o alla spina.
3. Non utilizzare solventi organici corrosivi o detergenti aggressivi per pulire la superficie esterna.
4. Dopo aver rimosso la piastra di cottura, pulirla con acqua e poi asciugarla con un panno morbido.
5. Non utilizzare spazzole metalliche o strumenti abrasivi per pulire l'interno della piastra, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
6. Dopo l'uso, assicurarsi di pulire accuratamente la piastra di cottura. Durante la preparazione degli alimenti, residui di sale e olio possono rimanere sulla superficie, causando corrosione del rivestimento antiaderente e compromettendone le prestazioni. Durante la conservazione, riporre in un luogo asciutto e ventilato.

Capitolo Quattro: Note importanti

1. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale d'uso e conservarlo correttamente per future consultazioni.
2. Nel manuale possono esserci leggere differenze tra il design del prodotto, i dati tecnici e il prodotto reale. Fare riferimento al prodotto reale per maggiore precisione.
3. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni. Non permettere a bambini o a persone con mobilità ridotta di utilizzarlo da soli per evitare incidenti.
4. Non permettere ai bambini sotto i 12 anni, alle persone con disabilità fisiche o a coloro che non hanno esperienza adeguata di utilizzarlo da soli, per garantire la loro sicurezza.
5. La superficie dell'apparecchio si riscalda durante l'uso. Le persone con ridotta sensibilità al calore (ad esempio diabetici) devono prestare particolare attenzione. È necessario utilizzarlo con l'assistenza di una persona responsabile.
6. Al primo utilizzo possono verificarsi odori o fumo, fenomeni normali. Quando si sostituisce la piastra, attendere che si raffreddi per evitare ustioni e ricordarsi di scollegare l'alimentazione.
7. Verificare che la tensione di ingresso sia 220-240V e che la corrente nominale della presa non sia inferiore a 8A. L'uso di prese non conformi o prolunghe è una delle principali cause di incendio.
8. Utilizzare su una superficie stabile o su un supporto fisso. L'uso su superfici instabili può causare pericoli. Assicurarsi di bloccare il dispositivo di sicurezza prima dell'accensione.
9. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, prestare attenzione per evitare incendi, scosse elettriche, ecc. Non utilizzare se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
10. Non aggiungere o modificare componenti non forniti con il prodotto né alterarne le funzioni. Non smontare il prodotto per evitare pericoli.
11. Non immergere il prodotto in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto per evitare infiltrazioni e malfunzionamenti.
12. Non utilizzare vicino a fonti di fuoco, in aree con gas infiammabili o in ambienti ad alta temperatura per evitare pericoli.
13. Quando il prodotto è acceso, non toccarlo con le mani bagnate per evitare il rischio di scosse elettriche.
14. Questo apparecchio è progettato per alta potenza. Collegarlo direttamente a una presa fissa e non utilizzare prolunghe per evitare pericoli.
15. Se durante l'uso si verifica emissione di fumo nero anomalo, scollegare immediatamente l'alimentazione, attendere che si raffreddi e verificare. Se si tratta di un problema del prodotto, contattare il rivenditore o il servizio clienti.

16. Durante la preparazione degli ingredienti, utilizzare una quantità adeguata. Dopo l'uso, la piastra di cottura deve essere pulita accuratamente. A causa dei residui di sale, olio, ecc. presenti negli alimenti, è facile che il rivestimento della piastra si corroda, causando danni al prodotto.
17. Durante e dopo l'uso, i bordi della piastra di cottura generano alte temperature e vapore. Non avvicinarsi per evitare il rischio di ustioni. Fare attenzione a non bruciarsi le mani durante la manipolazione.
18. Quando si inserisce o si rimuove la spina, tenere la spina stessa e non tirare il cavo di alimentazione, poiché ciò potrebbe danneggiarlo.
19. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso vicino a spigoli vivi o soglie, né posizionarlo vicino a fonti di calore come fornelli a gas o stufe elettriche.
20. Non utilizzare il prodotto in ambienti eccessivamente umidi, poiché potrebbe esserci il rischio di scosse elettriche.
21. Non utilizzare spazzole metalliche o strumenti troppo abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.
22. Quando il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo, assicurarsi di scollegarlo dalla presa di corrente per garantire la sicurezza.
23. L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto indipendente.
24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito da personale qualificato del produttore, del servizio assistenza o da organizzazioni simili.

Capitolo 5: Risoluzione dei problemi

Codice	Descrizione	Soluzione
	Visualizzazione circuito aperto NTC	Si verifica questo guasto con segnale acustico di allarme. È necessaria manutenzione.
	Indicazione cortocircuito NTC	Questo malfunzionamento e il segnale acustico indicano che è necessaria manutenzione.
	Indicazione allarme sovratemperatura	Allarme di sovratemperatura: il display indica che la temperatura della piastra ha superato i 300 gradi. La funzione di protezione verrà attivata. Una volta che la temperatura ritorna normale, il dispositivo riprenderà il normale funzionamento.
	Visualizzazione programma di invecchiamento	Modalità di test di invecchiamento in fabbrica

Fenomeno di guasto	Possibile causa	Metodo di soluzione

Il pulsante di accensione non si illumina.	Il prodotto non è alimentato.	Controllare la presa e il cavo di alimentazione.
Collegato alla corrente ma non si accende.	Il fusibile interno del prodotto è bruciato.	Rivolgersi al centro assistenza.
Malfunzionamento durante il funzionamento	Guasto interno del prodotto	Rivolgersi al centro assistenza
Allarme di sovratemperatura	La piastra di cottura non è chiusa correttamente.	Dopo che il prodotto si è raffreddato, fissare correttamente la piastra prima dell'uso.
Allarme sensore	Guasto interno del prodotto	Rivolgersi al centro assistenza

Note:

1. In caso di altri malfunzionamenti, poiché sono necessari strumenti specifici, rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato per la sostituzione oppure contattare il servizio clienti ufficiale per assistenza.
2. Metodo di gestione delle emergenze: in caso di emissione continua di fumo o combustione durante l'uso, spegnere immediatamente l'interruttore di alimentazione, scollegare rapidamente la spina e contattare il rivenditore o il centro assistenza.

Benutzerhandbuch
NPG2200EDS

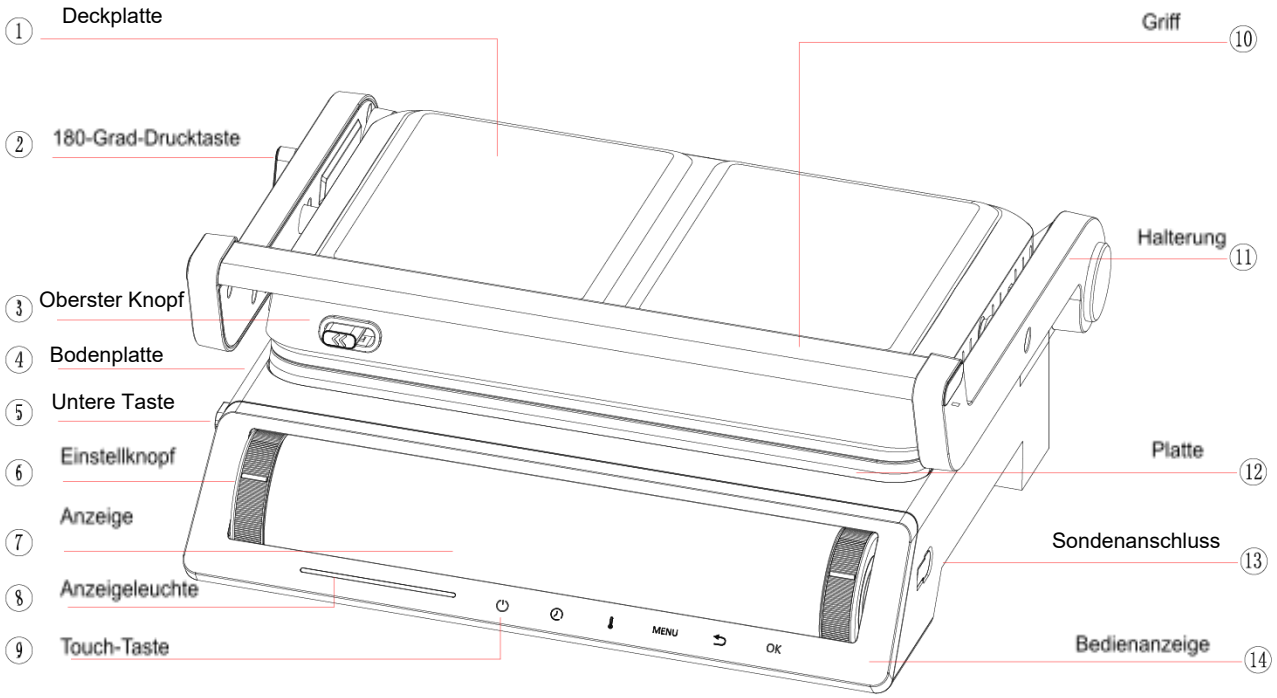
220-240V 2000-2200W 50-60Hz

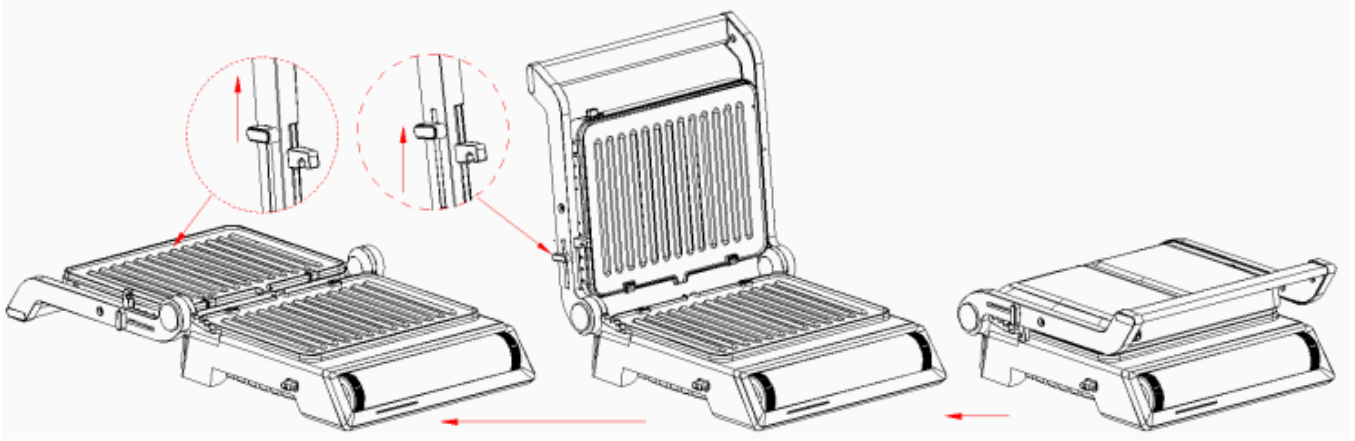


Kapitel Eins: Installation des Produkts

Öffnen Sie die Transportverpackung, entfernen Sie die linken und rechten Schaumstoffe, alle integrierten Zubehörteile und Materialien, nehmen Sie das gesamte Gerät aus dem Verpackungskarton und entfernen Sie den Verpackungsbeutel. Bewahren Sie die äußere Verpackung gut für zukünftige Transportzwecke auf.

1. Bezeichnungen der einzelnen Komponenten





Kapitel 2: Verwendung des Produkts

1. Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung

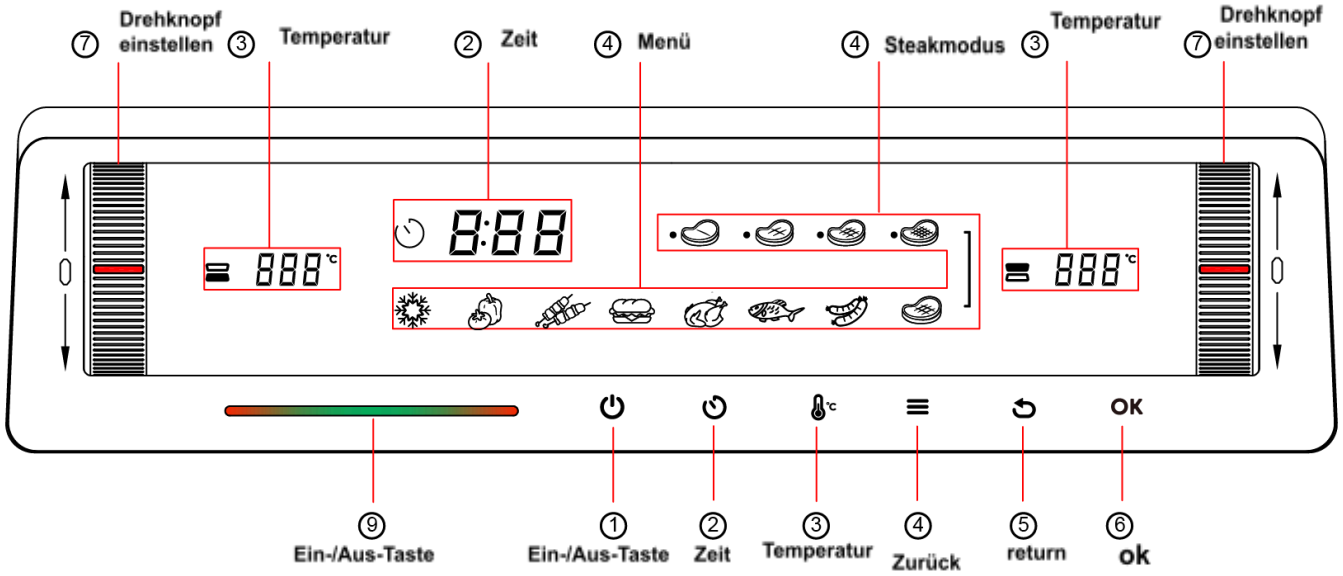
2. Öffnen Sie die Verpackung und entfernen Sie die Verpackungsmaterialien.

3. Stellen Sie sicher, dass eine Stromversorgung von 220V - 240V 50Hz verwendet wird.

4. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen eine Steckdose mit Erdungsschutz.

5. Beim ersten Gebrauch kann es zu leichtem Geruch und einer geringen Rauchentwicklung kommen, was ein normales Phänomen ist.

2. Bedienfeld



1. ① Ein-/Aus-Taste: Kurz drücken zum Einschalten; gedrückt halten zum Ausschalten. ⑨ Betriebsstatusanzeige: Im Standby-Modus blinkt ein weißes Licht; beim Einschalten leuchtet es konstant weiß; während des Vorheizens wird es rot und bleibt konstant; nach Abschluss des Vorheizens wird es gelb und bleibt konstant; wenn der Timer endet, wird es grün und bleibt konstant (der Bildschirm schaltet sich nach 15 Minuten ohne weitere Bedienung aus und wechselt in den Standby-Modus).

2. Zeiteinstellung und Statusanzeige: Drücken Sie zuerst ② die Zeiteinstellungstaste und stellen Sie dann die Parameter über ⑦ die Auf- und Abwärtstasten ein. Der Einstellbereich liegt zwischen 1 Minute und 4 Stunden. Nach dem Einstellen des Timers erfolgt keine weitere Bedienung. Nach 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn während des Betriebs kein Timer eingestellt ist, beträgt die maximale kontinuierliche Betriebszeit 2 Stunden. Timersymbol: Wenn die Timerfunktion nicht verwendet wird, leuchtet es konstant weiß; wenn die Timerfunktion verwendet wird, leuchtet es konstant grün.
3. Temperatureinstellung und Statusanzeige: Drücken Sie zuerst ③ die Temperatureinstellungstaste und stellen Sie dann die Temperaturen der oberen und unteren Platte über ⑦ die Auf- und Abwärtstasten ein. Der Einstellbereich liegt zwischen 90 und 230 Grad. Heizsymbol: Der Bildschirm leuchtet beim Start konstant weiß; während des Heizens wird er rot und blinkt; im Konstanttemperaturmodus bleibt er rot und konstant.
4. Ein-Klick-Menüauswahl: A. Wählen Sie das Menü von links nach rechts durch wiederholtes Drücken von ④; B. Sie können das Menü auch durch Bewegen von ⑦ nach oben und unten auswählen.

5. Starten des Heizvorgangs: A. Nach dem manuellen Einstellen von Zeit und Temperatur drücken Sie ⑥ zur Bestätigung und zum Start, und das Gerät geht sofort in den Heizmodus über; B. Nach Auswahl des Ein-Klick-Menüs drücken Sie ⑥ zur Bestätigung und zum Start, und das Gerät geht sofort in den Heizmodus über.

6. Zurück und Beenden: Drücken Sie ⑤ die Zurück-/Beenden-Taste, und das Gerät verlässt den aktuellen Betriebszustand und kehrt zum vorherigen Schritt zurück.

7. Parameteränderung: Während des Betriebs können Sie die Tasten ② und ③ separat drücken, um die Parameter anzupassen, und anschließend ⑥ drücken, um den Heizvorgang zu starten.

8. Verwendung der Temperatursonde: Wenn das Steak-Menü aktiv ist, stecken Sie die externe Temperatursonde ein, und die Anzeige auf dem oberen Bedienfeld zeigt den von der Sonde gemessenen Temperaturwert an; nach dem Herausziehen kehrt das Gerät in den normalen Zustand zurück.

3.Bedienungsanleitung (Betriebsanweisungen)

A. Manueller Betriebsmodus:

1. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, blinkt der Bildschirm einmal, der Summer ertönt einmal; die Betriebsstatusanzeige leuchtet in einem pulsierenden Lichtmuster.

2. Drücken Sie die „Ein-/Aus-Taste“, der Bildschirm leuchtet auf. Neben der Anzeige des Gargrads für Steak bleiben alle Symbole und Anzeigen dauerhaft beleuchtet, und das Gerät befindet sich im betriebsbereiten Zustand.

3. Im manuellen Modus wählen Sie entsprechend den Anforderungen der Speisenzubereitung die Zeit- und Temperatureinstellungstasten und geben gültige Werte ein. Drücken Sie die „Start-Heiztaste“; dabei wechseln die Heizsymbole auf der oberen und unteren Platte von dauerhaft weiß zu rot blinkend; das Timersymbol (bei Verwendung der Timerfunktion) wechselt von dauerhaft weiß zu dauerhaft grün, und das Gerät geht in den Vorheizmodus über.

4. Zu diesem Zeitpunkt wechselt die Betriebsstatusanzeige von dauerhaft weiß zu dauerhaft rot. Das Vorheizsignal ertönt (drei aufeinanderfolgende Signale im Abstand von 0,5 Sekunden, gefolgt von einer Pause von 3 Sekunden, insgesamt dreimal). Nach Abschluss der drei Signale wechselt die Betriebsstatusanzeige von dauerhaft rot zu dauerhaft gelb, die Sekundenanzeige im zweiten Fenster beginnt zu blinken, und der Garzeit-Countdown startet.

5. Öffnen Sie den oberen Deckel des Geräts, legen Sie die vorbereiteten Zutaten hinein, schließen Sie den oberen Deckel, und das Gerät beginnt mit dem Back-/Garvorgang. Während dieser Zeit zeigt das rot blinkende Temperatursymbol an, dass das Gerät eingeschaltet ist und heizt, während das dauerhaft rote Symbol anzeigt, dass sich das Gerät im Konstanttemperaturmodus befindet.

6. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, endet der Timer. Das Gerät gibt fünf Signaltöne im Abstand von 0,5 Sekunden aus, die Temperatur- und Zeitwerte werden zurückgesetzt, und alle Temperatur- und Zeitsymbole werden dauerhaft weiß. Gleichzeitig wechselt die Betriebsstatusanzeige von dauerhaft gelb zu dauerhaft grün, und der gesamte Garvorgang ist abgeschlossen.

7. Öffnen Sie den oberen Deckel des Geräts, entnehmen Sie die Speisen, halten Sie die „Aus-Taste“ gedrückt und ziehen Sie den Netzstecker.

8. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, entfernen Sie die oberen und unteren Backplatten zur Reinigung und zum Trocknen.

B. Menümodus:

1. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, blinkt der Bildschirm einmal, der Summer ertönt einmal; die Ein-/Aus-Taste beginnt in einem pulsierenden Lichtmuster zu blinken.

2. Drücken Sie die „Ein-/Aus-Taste“, der Bildschirm leuchtet auf. Neben der Anzeige des Gargrads für Steak bleiben alle Symbole und Anzeigen dauerhaft beleuchtet, und das Gerät befindet sich im betriebsbereiten Zustand.

3. Drücken Sie die „Menüwahltaste“, um das entsprechende Menü auszuwählen. Das ausgewählte Menü beginnt zu blinken (nicht ausgewählte Menüs bleiben dauerhaft beleuchtet). Drücken Sie die „Start-Heiztaste“; dabei wechseln die Heizsymbole auf der oberen und unteren Platte von dauerhaft weiß zu rot blinkend; das Timersymbol (bei Verwendung der Timerfunktion) wechselt von dauerhaft weiß zu dauerhaft grün, und das Gerät geht in den Vorheizmodus über.

4. Zu diesem Zeitpunkt wechselt die Betriebsstatusanzeige von dauerhaft weiß zu dauerhaft rot. Das Vorheizsignal ertönt (drei aufeinanderfolgende Signale im Abstand von 0,5 Sekunden, gefolgt von einer Pause von 3 Sekunden, insgesamt dreimal). Nach Abschluss der drei Signale wechselt die Betriebsstatusanzeige von dauerhaft rot zu dauerhaft gelb, die Sekundenanzeige im Zeitfenster beginnt zu blinken, und der Countdown für den Garvorgang startet.

5. Öffnen Sie den oberen Deckel des Geräts, legen Sie die vorbereiteten Zutaten hinein, schließen Sie den oberen Deckel, und das Gerät beginnt mit dem Back-/Garvorgang. Während dieser Zeit zeigt das rot blinkende Temperatursymbol an, dass das Gerät eingeschaltet ist und heizt, während das dauerhaft rote Symbol anzeigt, dass sich das Gerät im Konstanttemperaturmodus befindet.

6. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, endet der Timer. Das Gerät gibt fünf Signaltöne im Abstand von 0,5 Sekunden aus, die Temperatur- und Zeitwerte werden zurückgesetzt, und alle Temperatur- und Zeitsymbole werden dauerhaft hellweiß. Gleichzeitig wechselt die Betriebsstatusanzeige von dauerhaft hellgelb zu dauerhaft hellgrün. Damit ist der gesamte Garvorgang abgeschlossen.

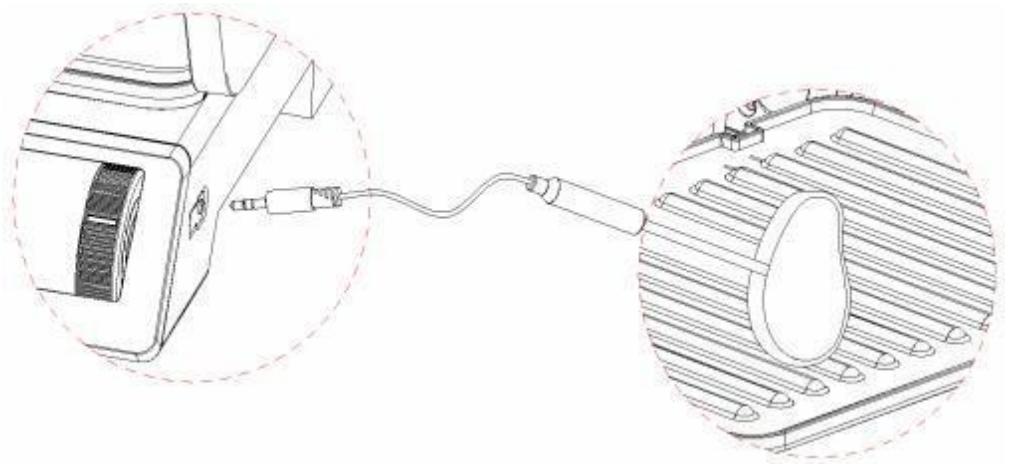
7. Öffnen Sie den oberen Deckel des Geräts, entnehmen Sie die Speisen, halten Sie die Aus-Taste gedrückt und ziehen Sie den Netzstecker.

8. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, entfernen Sie die oberen und unteren Backplatten zur Reinigung und zum Trocknen.

C.Steakmodus:

1. Im Automatikmodus: Wählen Sie den gewünschten Gargrad mit der Steak-Taste. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie das Steak in das Gerät. Das System führt den Garvorgang des Steaks automatisch gemäß den voreingestellten Parametern durch.

2. Im Temperaturfühler-Modus: Wählen Sie den gewünschten Gargrad mit der Steak-Taste. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, stecken Sie den Fühlerstecker in die Buchse auf der rechten Seite des Geräts und führen den Metallteil der Sonde in die Mitte des Steaks ein (mittig von oben nach unten sowie von links nach rechts). Legen Sie anschließend das Steak in die Mitte der Backplatte, schließen Sie den oberen Deckel, und das Gerät beginnt mit dem Garvorgang. Das System steuert Temperatur und Zeit präzise anhand der in Echtzeit vom Fühler im Steak erfassten Daten und schließt den Garvorgang automatisch ab



D. Hinweise:

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und keine weiteren Bedienungen erfolgen, schaltet sich der Bildschirm nach 5 Minuten vollständig aus und wechselt in den Standby-Modus. Die Betriebsstatusanzeige wechselt von konstantem Licht zu einem pulsierenden Lichtzustand.
2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, aber die Timerfunktion nicht verwendet wird, schaltet sich der Bildschirm nach 2 Stunden Betrieb vollständig aus und wechselt in den Standby-Modus. Die Betriebsstatusanzeige wechselt von konstantem Licht zu einem pulsierenden Lichtzustand.
3. Wenn der Timer endet und innerhalb von 15 Minuten keine weitere Bedienung erfolgt, schaltet sich der Bildschirm vollständig aus und wechselt in den Standby-Modus. Die Betriebsstatusanzeige wechselt von konstantem Licht zu einem pulsierenden Lichtzustand.
4. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, halten Sie die Ein-/Aus-Taste 0,8 Sekunden lang gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln. Die Betriebsstatusanzeige wechselt von konstantem Licht zu einem pulsierenden Lichtzustand.

Rezeptparameter

Menüsymbole		Vorheiztemperatur	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Zeit	Sondenfunktion	
					Steaktemperatur	Echtzeit
	Auftauen		50	32		
	Gemüse		185	8		
	BBQ		230	120		
	Hamburger		190	8		
	Hähnchen		220	7		
	fisch	230	215	8		
	Wurst		210	6		
• 	roh		230	3	55	/
• 	Medium		230	5	60	/
	Medium durch		230	7	65	/
	Durchgebraten		230	9	73	/

Kapitel Drei: Reinigung und Wartung

1.Vor der Reinigung stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist; ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen, um Gefahren zu vermeiden.
2. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, um zu verhindern, dass Wasser in das Innere eindringt, was zu Schäden an elektronischen Komponenten oder am Stecker führen kann.
3. Verwenden Sie keine korrosiven organischen Lösungsmittel oder weichen Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenfläche.
4. Entfernen Sie die Backplatte, reinigen Sie sie mit Wasser und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken.
5. Verwenden Sie keine Metallbürsten oder andere harte Bürsten zur Reinigung der Innenseite der Backplatte, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
6. Reinigen Sie die Backplatte nach jedem Gebrauch gründlich. Während der Zubereitung können Salz- und Ölreste auf der Oberfläche verbleiben, die die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen können, wodurch die Antihaftwirkung beeinträchtigt wird. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

Kapitel Vier: Wichtige Hinweise

1. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.
2. Im Benutzerhandbuch können geringfügige Abweichungen zwischen dem Produktdesign und den tatsächlichen Spezifikationen bestehen. Maßgeblich ist das tatsächliche Produkt.
3. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Lassen Sie Kinder oder Personen mit eingeschränkter Mobilität das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen, um Unfälle zu vermeiden.
4. Lassen Sie Kinder unter 12 Jahren sowie Personen mit körperlichen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung das Gerät nicht alleine benutzen, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.
5. Die Oberfläche des Geräts wird heiß. Personen mit eingeschränktem Hitzeempfinden (z. B. Diabetiker) müssen besonders vorsichtig sein. Es wird empfohlen, das Gerät mit Unterstützung einer anderen Person zu verwenden.
6. Bei der ersten Verwendung können Geruch und leichter Rauch auftreten; dies ist ein normales Phänomen. Warten Sie beim Wechseln der Backplatte, bis sie abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden, und ziehen Sie den Netzstecker.
7. Stellen Sie sicher, dass die Eingangsspannung 220–240 V beträgt und der Nennstrom der Steckdose nicht unter 8 A liegt. Die Verwendung ungeeigneter Steckdosen oder Verlängerungskabel kann Brände verursachen.
8. Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen Arbeitsfläche oder einem festen Untergrund. Die Verwendung auf instabilen Flächen kann gefährlich sein. Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsverriegelung vor dem Einschalten aktiviert ist.
9. Seien Sie beim Gebrauch elektrischer Geräte vorsichtig, um Brände, Stromschläge usw. zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker oder Netzkabel beschädigt sind.
10. Fügen Sie keine nicht zum Produkt gehörenden Komponenten hinzu und verändern Sie die Funktionen nicht eigenmächtig. Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren zu vermeiden.
11. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn, um das Eindringen von Wasser und Fehlfunktionen zu vermeiden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuerquellen, an Orten mit brennbaren Gasen oder in Umgebungen mit hohen Temperaturen.
13. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit nassen Händen, um Stromschläge zu vermeiden.
14. Dieses Gerät ist für hohe Leistung ausgelegt. Schließen Sie es direkt an eine feste Steckdose an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
15. Wenn während des Betriebs ungewöhnlicher schwarzer Rauch auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie es. Bei einem Produktfehler wenden Sie sich an den Händler oder den Kundendienst.

16. Verwenden Sie bei der Verarbeitung von Zutaten eine angemessene Menge. Nach dem Gebrauch muss die Backplatte gründlich gereinigt werden. Aufgrund von Rückständen wie Salz, Öl usw. kann die Beschichtung der Backplatte leicht beschädigt werden, was zu Schäden am Produkt führt.
17. Während und nach dem Gebrauch erzeugen die Ränder der Backplatte hohe Temperaturen und Dampf. Nähern Sie sich diesen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, sich beim Entnehmen von Speisen nicht die Hände zu verbrennen.
18. Halten Sie beim Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers stets den Stecker selbst fest und ziehen Sie nicht am Kabel, da dies das Netzkabel beschädigen kann.
19. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder Schwellen hängen und halten Sie es von Wärmequellen wie Gasherden und elektrischen Heizgeräten fern.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht an sehr feuchten Orten, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
21. Verwenden Sie keine Metallbürsten oder zu grobe Werkzeuge zur Reinigung, da dies die Antihaftbeschichtung der Backplatte beschädigen kann.
22. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie es unbedingt vom Stromnetz, um die Sicherheit zu gewährleisten.
23. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem betrieben werden.
24. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.

Kapitel 5: Fehlerbehebung

Code	Explanation	Solution
	Anzeige: NTC-Unterbrechung	Dieser Fehler tritt auf und ein Alarmsignal ertönt. Wartung ist erforderlich.
	Anzeige: NTC-Kurzschluss	Diese Störung und das Alarmsignal zeigen an, dass eine Wartung erforderlich ist.
	Anzeige: Übertemperaturalarm	Übertemperaturalarm: Das Display zeigt an, dass die Plattentemperatur 300 Grad überschritten hat. Die Schutzfunktion wird aktiviert. Sobald die Temperatur wieder normal ist, kehrt das Gerät in den Normalbetrieb zurück.
	Anzeige: Alterungsprogramm	Werks-Alterungstestmodus

Fehlerphänomen	Mögliche Ursache	Lösungsmethode
Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nicht.	Das Produkt ist nicht eingeschaltet	Steckdose und Netzkabel überprüfen.

Angeschlossen, aber lässt sich nicht einschalten.	Die interne Sicherung des Produkts ist durchgebrannt.	Zur Servicestelle zurückbringen
Funktionsstörung	Interne Fehlfunktion des Produkts	Zur Servicestelle zurückbringen
Übertemperaturalarm	Das Backblech ist nicht richtig geschlossen.	Nachdem das Produkt abgekühlt ist, das Backblech vor der Verwendung richtig befestigen.
Sensoralarm	Interne Fehlfunktion des Produkts	Zur Servicestelle zurückbringen

Hinweise:

1. Falls andere Fehlfunktionen auftreten, da spezielle Werkzeuge erforderlich sind, müssen Sie die vorgesehene Reparaturstelle aufsuchen, um das Gerät austauschen zu lassen, oder den offiziellen Kundendienst für eine Beratung kontaktieren.
2. Notfallmaßnahme: Wenn während des Betriebs kontinuierlich Rauchentwicklung oder Flammenbildung auftritt, schalten Sie bitte sofort den Netzschalter aus, ziehen Sie umgehend den Stecker und wenden Sie sich an den Händler oder unsere Servicestelle.

Imported by B73737553
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520)
Valencia, España
Infonl@nilsonlife.com