



—
Meet delights for your home here



—
Home of Delights

USA office: Fontana **AUS** office: Truganina **GBR** office: Ipswich **ITA** office: Milano **POL** office: Gdańsk
DEU office: FDS GmbH, Neuer Höltigbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland **FRA** office: Saint Vigor d'Ymonville

If you're having difficulty, our friendly customer team is always here to help.



USA:cs.us@costway.com POL:sklep@costway.com
AUS:cs.au@costway.com DEU:cs.de@costway.com
GBR:cs.uk@costway.com FRA:cs.fr@costway.com
ITA:cs.it@costway.com ESP:cs.es@costway.com

Panini Press Grill
Paninitoaster
Grill à Paninis
Parrilla Eléctrica
Panini Maker Griglia
Grill elektryczny

ES10197

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

EN



Before You Start

- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

DE



Vor dem Beginnen

- ⚠ Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- ⚠ Bewahren Sie die Anweisungen zum zukünftigen Verwendung auf.
- ⚠ Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
- ⚠ Lesen Sie jeden Schritt sorgfältig durch und befolgen Sie die richtige Reihenfolge.
- ⚠ Wir empfehlen, alle Teile möglichst in der Nähe des Aufstellungsortes zu montieren, um unnötige Bewegungen nach der Montage zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie den Artikel immer auf eine ebene, feste und stabile Fläche.
- ⚠ Halten Sie alle kleinen Teile und Verpackungsmaterialien fern von Babys und Kindern, ansonsten besteht Erstickungsgefahr.

FR



Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

ES



Antes de Empezar

- ⚠ Lea atentamente todas las instrucciones.
- ⚠ Conserve las instrucciones para futuras consultas.
- ⚠ Separe y cuente todas las piezas y los accesorios.
- ⚠ Lea detenidamente cada paso y siga el orden correcto.
- ⚠ Recomendamos que, siempre que sea posible, todos los elementos se monten cerca de la zona en la que se van a utilizar, para evitar mover el producto innecesariamente una vez montado.
- ⚠ Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, estable y firme.
- ⚠ Mantenga todas las piezas pequeñas y los materiales de embalaje de este producto lejos de los bebés y los niños, ya que pueden representar un grave riesgo de asfixia.

IT



Prima di Iniziare

- ⚠ Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.
- ⚠ Conservare le istruzioni per riferimento futuro.
- ⚠ Separare e contare tutte le parti e gli accessori.
- ⚠ Leggere attentamente ogni passo e seguire l'ordine corretto.
- ⚠ Si consiglia, ove possibile, di assemblare tutti gli articoli vicino alla zona in cui verranno posti in uso, per evitare di spostare inutilmente il prodotto una volta assemblato.
- ⚠ Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile.
- ⚠ Tenere tutte le piccole parti e i materiali di imballaggio di questo prodotto lontano dalla portata di neonati e bambini, in quanto possono costituire un serio pericolo di soffocamento.

PL



Zanim Zacziesz

- ⚠ Zapoznaj się z instrukcją.
- ⚠ Zachowaj instrukcję do wglądu.
- ⚠ Posortuj części i upewnij się, że zestaw jest kompletny.
- ⚠ Zapoznaj się ze sposobem montażu i postępuj zgodnie z instrukcją.
- ⚠ Zalecamy, aby montaż odbywał się możliwie najbliżej miejsca docelowego położenia produktu, aby uniknąć niepotrzebnego przesuwania.
- ⚠ Upewnij się, że produkt znajdzie się na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ⚠ Upewnij się, że materiały wykorzystane podczas pakowania produktu, oraz jego elementy znajdują się poza zasięgiem dzieci.

EN

INSTRUCTION MANUAL

MODELS: GT57A

120V~,60Hz,1200W



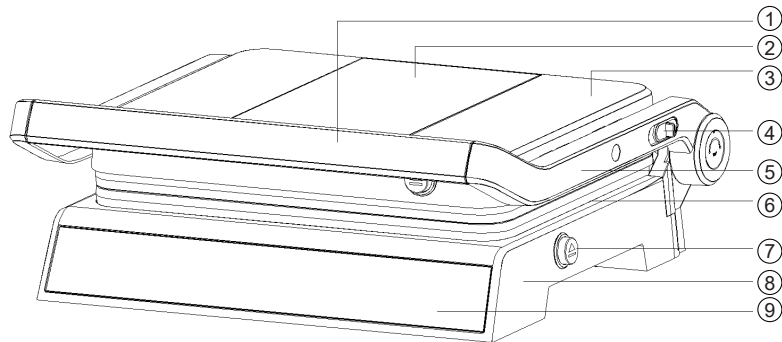
For you safety and continued enjoyment of this product Always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- READ ALL INSTRUCTIONS
- Use only on AC 120 Volt, 60 Hz. Use only for household.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knob.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Press Grill yourself. Ask qualified technician for help. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Press Grill is used.

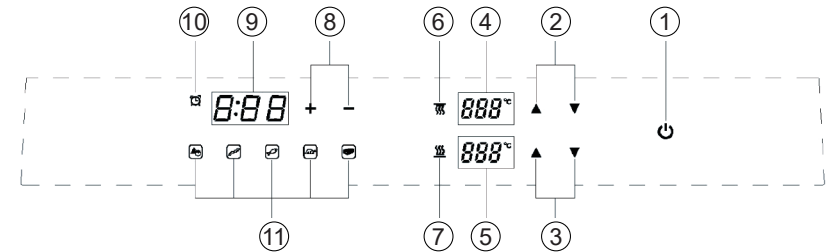
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when finished using.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance.

PARTS IDENTIFICATION



1. Handle
2. Stainless steel part
3. Top
4. Open button
5. Aluminum handle
6. Plate
7. Release button
8. Bottom
9. Control panel

OPERATIONAL GUIDANCE



• Power Switch①:

- * In standby, power switch is on breathing flash state
- * In working mode, power switch is lighting
- * Touch power switch to turn on the power
- * Touch power switch to stop prompt tone
- * Press 3 seconds to turn off the power

• Temperature regulators for upper plate②:

- * Turn on power, temperature regulators flashing
- * The machine is working condition, temperature regulators are normal on
- * Each touch increase/decrease 5°C/41°F
- * Long press continuous increase/decrease

• Temperature regulators for lower plate③:

- * Turn on power, temperature regulators flashing
- * The machine is working condition, temperature regulators are normal on
- * Each touch increase/decrease 5°C/41°F
- * Long press continuous increase/decrease

• Temperature display for upper plate④:

- * Power on indicates 000°C/32°F
- * Temperature setting range 90°C-230°C/194°F-446°F
- * After temperature is setting, light flashing three times to start working
- * In working condition, the light is normal on

• **Temperature display for lower plate**⑤:

- * Power on indicates 000°C/32°F
- * Temperature setting range 90-230°C/194°F-446°F
- * After temperature is setting, light flashing three times to start working
- * In working condition, the light is normal on

• **Heating display for upper plate**⑥:

- * Turn on power, the light is in white color, it is normal on
- * When heating, light is in red color and starts to flashing
- * When stop heating, light is in red color and normal on

• **Heating display for lower plate**⑦:

- * Turn on power, the light is in white color, it is normal on
- * When heating, light is in red color and starts to flashing
- * When stop heating, light is in red color and normal on

• **Timer control buttons**⑧:

- * Each touch increase/decrease one minute
- * Long press continuous increase/decrease
- * In working condition, the light is normal on

• **Timer display**⑨:

- * Power on indicates 0:00
- * Timer range from 1 minute to 4 hours.
- * After timer is setting, countdown starts light flashing three times.
- * Without setting timer, light is normal on

• **Timer status display**⑩:

- * If countdown starts, light is normal on
- * Without setting timer or timer is stopper, light is off

• **Five auto mode buttons**⑪:

Programmes	Time(minutes)	Temperature
Vegetables	8	200°C/392°F
Sausage	10	220°C/428°F
Fish	8	210°C/410°F
Chicken	7	230°C/446°F
Beef steak	8	230°C/446°F

- * Without start auto mode, the light is in white color, it is normal on
- * Press 3 seconds to turn on an auto mode, the light turns in green color
- * When an auto mode is on, you can increase/decrease time and/or temperature according to own taste
- * Press 3 seconds to turn off an auto mode if you want to stop it

BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.

DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ON THE COOKING SURFACES.

- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Notice: When your Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE

Insert the plug into the wall socket; There is a short beep sound, and the power button will breathing flash

If manual mode has been selected, set a temperature for preheating.

After preheating is finished, beep beep beep sound will ring out. Touch power button to stop it.

Open the grill, put the sandwich, meat or other foods on the bottom cooking plate.

Close the grill. You can adjust temperature and/or time according to your preference.

Notes:

1.) The desired temperature can be set between 90°C/194°F and 230°C/446°F. the desired temperature can be set between 90°C/194°F and 230°C/446°F.

2.) At first, try a setting in the max for preheating. You may later adjust it lower according to your preference.

If one of the 5 auto modes is selected. The display will show the corresponding time and temperature. Beep beep beep sound will ring out after preheating.

Open the grill, put the sandwich, meat or other foods on the bottom cooking plate.

Close the grill. Touch power button and countdown starts.

After countdown over, there are 5 beeps will ring out to tip user that cooking is finished.

Notes:

1.) According to personal taste, you can increase or decrease time and/or temperature when you use auto mode.

2.) When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the foods with plastic spatula.

3.) Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave unit open to cool.

Notes:

1.) A short Beep will sound when each key press.

2.) Press vegetables and beef stick keys simultaneously to cancel key tone if need be.

3.) Pay attention to burns when you place food after preheating

4.) Never use metal knife or sharp things as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates

FAULT CODE

Display	Cause	Solution
E00	Open circuit	Ask qualified technician for help.
E11	Short circuit	Ask qualified technician for help.
E11	Overheating protection	Power off and let unit cool down completely, then restart it

CLEANING AND CARE

- Always unplug the Grill and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Grill for cleaning. Never immerse the Grill in water or place in dishwasher.
 - Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
 - Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
 - Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
 - Wipe the outside of the grill toaster with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
 - Do not place in the dishwasher.
 - Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
- Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the Grill before storage.
- Always make sure the Grill is cool and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

MODELL: GT57A

120V~,60Hz,1200W

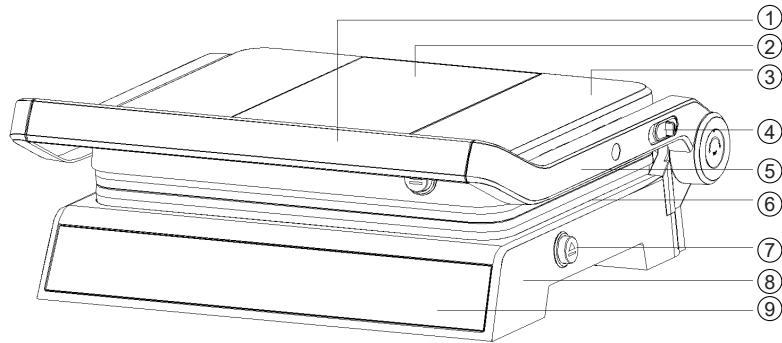


Lesen Sie für Ihre Sicherheit und anhaltende Freude an diesem Produkt die Bedienungsanleitung vor der Verwendung immer sorgfältig durch

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

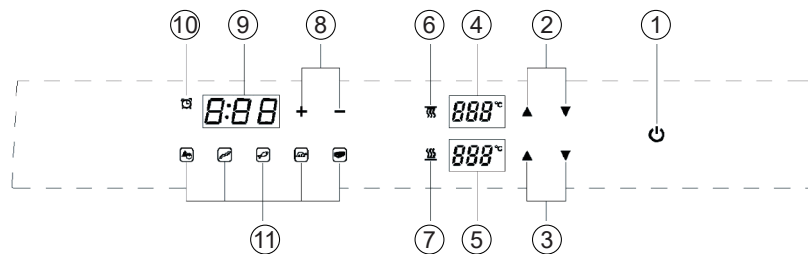
- LIES ALLE ANWEISUNGEN
- Nur mit Wechselstrom 120 Volt, 60 Hz verwenden. Nur für den Haushalt verwenden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Kocheinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Eine strenge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten, fehlerhaften oder in irgendeiner Weise beschädigten Gerät. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bitten Sie einen qualifizierten Techniker um Hilfe. Ein unsachgemäßer Wiederzusammenbau kann beim Gebrauch des Geräts zu Stromschlaggefahr führen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Personenschäden führen.
- Nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch vom Stromnetz.
- Beim Bewegen eines Geräts ist äußerste Vorsicht geboten

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE



- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1.Griff | 5. Aluminiumgriff |
| 2.Edelstahlteil | 6.Platte |
| 3.Oberseite | 7.Freigabe-Taste |
| 4.Öffnen-Taste | 8.Unterseite |
| | 9. Bedienfeld |

BEDIENUNGSANLEITUNG



• Netzschalter①:

- * Im Standby-Modus befindet sich der Netzschalter im atmenden Blitzzustand
- * Im Arbeitsmodus leuchtet der Netzschalter
- * Berühren Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten
- * Berühren Sie den Netzschalter, um den Aufforderungston zu stoppen
- * Drücken Sie 3 Sekunden, um das Gerät auszuschalten

• Temperaturregler für obere Platte②:

- * Strom einschalten, Temperaturregler blinken
- * Die Maschine ist funktionsfähig, die Temperaturregler sind normal eingeschaltet
- * Jede Berührung erhöht/verringert 5 °C
- * Lang drücken, um kontinuierlich zu erhöhen / zu verringern

• Temperaturregler für untere Platte③:

- * Strom einschalten, Temperaturregler blinken
- * Die Maschine ist funktionsfähig, die Temperaturregler sind normal eingeschaltet
- * Jede Berührung erhöht/verringert 5 °C
- * Lang drücken, um kontinuierlich zu erhöhen / zu verringern

• Temperaturanzeige für obere Platte④:

- * Einschalten zeigt 000 °C an
- * Temperatureinstellungsbereich 90 °C-230 °C
- * Nachdem die Temperatur eingestellt ist, blinkt das Licht dreimal, um mit der Arbeit zu beginnen
- * Im Arbeitszustand ist das Licht normal an

• Temperaturanzeige für untere Platte⑤:

- * Einschalten zeigt 000 °C an
- * Temperatureinstellungsbereich 90-230 °C
- * Nachdem die Temperatur eingestellt ist, blinkt das Licht dreimal, um mit der Arbeit zu beginnen
- * Im Arbeitszustand ist das Licht normal an

• **Heizanzeige für obere Platte**⑥:

- * Schalten Sie den Strom ein, das Licht ist weiß, es ist normal eingeschaltet
- * Beim Aufheizen leuchtet das Licht in roter Farbe und beginnt zu blinken
- * Wenn die Heizung aufhört, ist das Licht rot und normal an

• **Heizanzeige für untere Platte**⑦:

- * Schalten Sie den Strom ein, das Licht ist weiß, es ist normal eingeschaltet
- * Beim Aufheizen leuchtet das Licht rot und beginnt zu blinken
- * Wenn das Heizen aufhört, leuchtet das Licht rot und normal an

• **Timer-Steuertasten**⑧:

- * Jede Berührung erhöht/verringert eine Minute
- * Lang drücken, um kontinuierlich zu erhöhen / zu verringern
- * Im Arbeitszustand ist das Licht normal an

• **Timeranzeige**⑨:

- * Einschalten zeigt 0:00 an
- * Timer-Bereich von 1 Minute bis 4 Stunden.
- * Nachdem der Timer eingestellt ist, beginnt der Countdown dreimal zu blinken.
- * Ohne Einstellung des Timers ist das Licht normal an

• **Timer-Statusanzeige**⑩:

- * Wenn der Countdown beginnt, leuchtet das Licht normal
- * Ohne Einstellung des Timers oder Stoppers des Timers ist das Licht aus

• **Fünf Auto-Modus-Tasten**⑪:

Modus	Zeite(Minuten)	Temperatur
Gemüse	8	200°C/392°F
Würstchen	10	220°C/428°F
Fische	8	210°C/410°F
Huhn	7	230°C/446°F
Rindersteak	8	230°C/446°F

- * Ohne den automatischen Startmodus leuchtet das Licht weiß und ist normal eingeschaltet
- * Drücken Sie 3 Sekunden, um einen automatischen Modus einzuschalten, das Licht leuchtet grün
- * Wenn ein automatischer Modus aktiviert ist, können Sie die Zeit und/oder Temperatur nach eigenem Geschmack erhöhen/verringern
- * Drücken Sie 3 Sekunden lang, um einen automatischen Modus auszuschalten, wenn Sie ihn stoppen möchten

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
 - Entfernen Sie alle Verpackungen
 - Reinigen Sie die Kochplatten, indem Sie einen mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm oder Lappen abwischen.
- TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT EIN UND LAUFEN SIE KEIN WASSER DIREKT AUF DIE KOCHFLÄCHEN.**
- Mit einem Tuch oder Papiertuch trocknen.
 - Für beste Ergebnisse bestreichen Sie die Kochplatten leicht mit etwas Speiseöl oder Kochspray.

Hinweis: Wenn Ihr Grill zum ersten Mal erhitzt wird, kann er leicht Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

WIE BENUTZT MAN

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose; Es ertönt ein kurzer Piepton und der Netzschalter blinkt

Wenn der manuelle Modus ausgewählt wurde, stellen Sie eine Temperatur für das Vorheizen ein.

Nachdem das Vorheizen beendet ist, ertönt ein Piep-Piep-Piep-Ton. Berühren Sie den Netzschalter, um ihn zu stoppen.

Öffnen Sie den Grill, legen Sie das Sandwich, Fleisch oder andere Lebensmittel auf die untere Grillplatte.

Schließen Sie den Grill. Sie können Temperatur und/oder Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.

Anmerkungen:

1.) Die gewünschte Temperatur kann zwischen 90 °C und 230 °C eingestellt werden. Die gewünschte Temperatur kann zwischen 90 °C und 230 °C eingestellt werden.

2.) Probieren Sie zunächst eine maximale Einstellung zum Vorheizen aus. Sie können sie später nach Belieben niedriger einstellen.

Wenn einer der 5 Automatikmodi ausgewählt ist. Das Display zeigt die entsprechende Zeit und Temperatur an. Piep-Piep-Piep-Ton ertönt nach dem Vorheizen.

Öffnen Sie den Grill, legen Sie das Sandwich, Fleisch oder andere Lebensmittel auf die untere Grillplatte.

Schließen Sie den Grill. Berühren Sie den Netzschalter und der Countdown beginnt.

Nach Ablauf des Countdowns ertönen 5 Pieptöne, um den Benutzer darauf hinzuweisen, dass der Kochvorgang beendet ist.

Anmerkungen:

1.) Je nach persönlichem Geschmack können Sie die Zeit und/oder Temperatur erhöhen oder verringern, wenn Sie den Auto-Modus verwenden.

2.) Wenn das Essen gar ist, verwenden Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen. Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Plastikspatel.

3.) Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät zum Abkühlen geöffnet.

Anmerkungen:


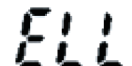
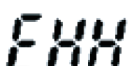
1.) Bei jedem Tastendruck ertönt ein kurzer Piepton.

2.) Gemüse- und Beefstick-Tasten gleichzeitig drücken, um ggf. den Tastenton auszuschalten.

3.) Achten Sie auf Verbrennungen, wenn Sie Speisen nach dem Vorheizen platzieren

4.) Verwenden Sie niemals Metallmesser oder scharfe Gegenstände, da diese die Antihafbeschichtung der Kochplatten beschädigen können

FEHLERCODE

Anzeige	Ursache	Lösung
	Offener Kreislauf	Bitten Sie einen qualifizierten Techniker um Hilfe.
	Kurzschluss	Bitten Sie einen qualifizierten Techniker um Hilfe.
	Überhitzungsschutz	Gerät ausschalten und vollständig abkühlen lassen, dann neu starten

REINIGUNG UND PFLEGE

- Stecken Sie den Grill immer aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Das Gerät ist leichter zu reinigen, wenn es leicht warm ist. Der Grill muss zur Reinigung nicht zerlegt werden. Tauchen Sie den Grill niemals in Wasser oder legen Sie ihn in die Spülmaschine.

- Wischen Sie die Kochplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Drücken Sie bei angebackenen Essensresten etwas warmes Wasser, gemischt mit Spülmittel, über

die Essensreste und reinigen Sie sie dann mit einem nicht scheuernden Kunststoff-Scheuerschwamm oder legen Sie nasses Küchenpapier über den Grill, um die Essensreste zu befeuchten.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Antihafbeschichtung zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Ihre Lebensmittel zu entfernen, da diese die Antihaf-Oberfläche beschädigen können.
- Wischen Sie die Außenseite des Grilltoasters nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Außenseite nicht mit Scheuerschwämmen oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche beschädigen würde. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nicht in die Spülmaschine geben.
- Entfernen und leeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch und waschen Sie die Schale in warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder scharfen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können. Spülen und gründlich mit einem sauberen, weichen Tuch trocknen und wieder einsetzen.

LAGERUNG

- Trennen Sie den Grill vor der Lagerung immer vom Stromnetz.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Grill kühl und trocken ist, bevor Sie ihn lagern.
- Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung um die Unterseite der Basis gewickelt werden.



Elektrogeräte, Zubehör und deren Verpackungen müssen möglichst umweltgerecht wiederverwendet werden.
Entsorgen Sie diese Artikel nicht zusammen mit Ihrem normalen Müll. Nur für EU-Länder

Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG WEEE zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr benutzte Geräte gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

FR

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODÈLE : GT57A

120V~,60Hz,1200W



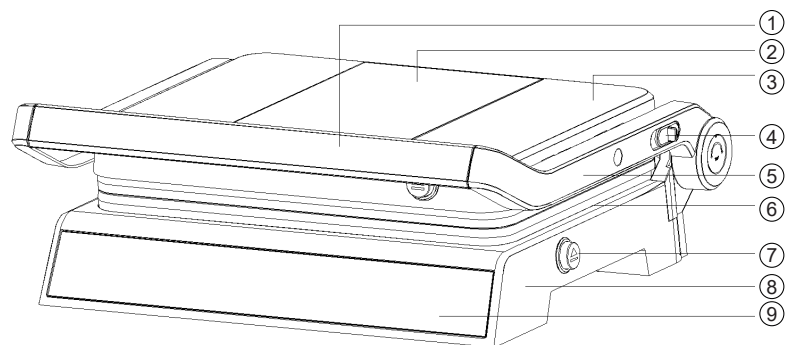
Pour votre sécurité et pour continuer à profiter de ce produit
Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS
- N'utiliser que sur du courant alternatif de 120 Volts, 60 Hz. N'utiliser que pour la maison.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et le bouton.
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont l'appareil est endommagé ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, n'essayez jamais de réparer le Grill à Paninis vous-même. Demandez l'aide d'un technicien qualifié. Un remontage incorrect pourrait présenter un risque de choc électrique lors de l'utilisation du Grill à Paninis.

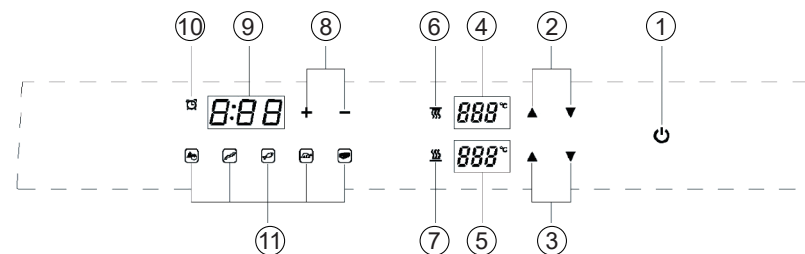
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou un risque de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou d'un four chauffé.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil

IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Poignée
2. Pièce en acier inoxydable
3. Haut
4. Bouton d'ouverture
5. Poignée en aluminium
6. Plaque
7. Bouton de déverrouillage
8. Bas
9. Panneau de contrôle

GUIDE D'UTILISATION



• Interrupteur d'alimentation^① :

- * En veille, l'interrupteur d'alimentation est à l'état de flash respiratoire
- * En mode travail, l'interrupteur d'alimentation est l'éclairage
- * Touchez l'interrupteur pour allumer l'appareil
- * Touchez l'interrupteur pour arrêter le signal sonore
- * Appuyez 3 secondes pour éteindre l'appareil

• Régulateurs de température pour la plaque supérieure^② :

- * Allumez l'alimentation, les régulateurs de température clignotent
- * La machine est en état de marche, les régulateurs de température sont allumés normalement
- * Chaque touche augmente/diminue de 5 °C/41 °F
- * Augmentation/diminution continue par pression longue

• Régulateurs de température pour la plaque inférieure^③ :

- * Allumez l'alimentation, les régulateurs de température clignotent
- * La machine est en état de marche, les régulateurs de température sont allumés normalement
- * Chaque touche augmente/diminue de 5 °C/41 °F
- * Augmentation/diminution continue par pression longue

• Affichage de la température de la plaque supérieure^④ :

- * La mise sous tension indique 000°C /32°F
- * Plage de réglage de la température 90°C-230°C/194°F-446°F.
- * Après le réglage de la température, la lumière clignote trois fois pour commencer à fonctionner.
- * En état de marche, la lumière est allumée normalement.

• **Affichage de la température de la plaque inférieure**⑤ :

- * La mise sous tension indique 000°C/32°F
- * Plage de réglage de la température : 90-230°C/194°F-446°F
- * Après le réglage de la température, la lumière clignote trois fois pour commencer à fonctionner
- * En état de marche, la lumière est allumée normalement

• **Affichage du chauffage pour la plaque supérieure**⑥ :

- * Allumer l'appareil, la lumière est de couleur blanche, c'est normal
- * Lors du chauffage, la lumière est rouge et commence à clignoter
- * Lorsque vous arrêtez le chauffage, la lumière est rouge et s'allume normalement

• **Affichage du chauffage pour la plaque inférieure**⑦ :

- * Allumez l'alimentation, la lumière est en couleur blanche, c'est normal
- * Lors du chauffage, la lumière est de couleur rouge et commence à clignoter
- * Lorsque vous arrêtez de chauffer, la lumière est rouge et s'allume normalement

• **Boutons de contrôle de la minuterie**⑧ :

- * Chaque pression augmente/diminue d'une minute
- * Pression longue augmente/diminue continuellement
- * En condition de fonctionnement, la lumière est normale

• **Affichage du minuteur**⑨ :

- * La mise sous tension indique 0:00
- * Gamme de minuterie de 1 minute à 4 heures
- * Après le réglage de la minuterie, le compte à rebours commence à clignoter trois fois
- * Sans réglage de la minuterie, la lumière est allumée normalement

• **Affichage de l'état de la minuterie**⑩ :

- * Si le compte à rebours commence, la lumière est normale
- * Sans réglage de la minuterie ou si la minuterie est arrêtée, la lumière est éteinte.

• **Cinq boutons de mode automatique**⑪ :

Programmes	Temps(minutes)	Température
Légumes	8	200°C/392°F
Saucisse	10	220°C/428°F
Poisson	8	210°C/410°F
Poulet	7	230°C/446°F
Steak de bœuf	8	230°C/446°F

* Sans démarrer le mode automatique, la lumière est de couleur blanche, c'est normal.

* Appuyez 3 secondes pour activer le mode automatique, la lumière devient verte.

* Lorsqu'un mode automatique est activé, vous pouvez augmenter/diminuer le temps et/ou la température selon vos goûts.

* Appuyez sur 3 secondes pour désactiver un mode automatique si vous voulez l'arrêter.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

• Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.

• Retirez tous les emballages.

• Nettoyez les plaques de cuisson en les essuyant avec une éponge ou un chiffon humide à l'eau chaude.

N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL ET NE PAS FAIRE COULER D'EAU DIRECTEMENT SUR LES SURFACES DE CUISSON.

• Séchez avec un chiffon ou une serviette en papier.

• Pour de meilleurs résultats, enduisez légèrement les plaques de cuisson d'un peu d'huile ou de spray de cuisson.

Remarque : Lorsque votre Gril est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou odeur. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

MODE D'EMPLOI

Insérez la fiche dans la prise murale ; un court bip sonore retentit et le bouton d'alimentation clignote.

Si le mode manuel a été sélectionné, réglez une température pour le préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, un bip sonore retentit, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'arrêter.

Ouvrez le gril, placez le sandwich, la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson inférieure.

Fermez le gril. Vous pouvez régler la température et/ou le temps selon vos préférences.

Remarque :

1.) La température souhaitée peut être réglée entre 90°C/194°F et 230°C/446°F.

2.) Au début, essayez un réglage au maximum pour le préchauffage. Vous pourrez par la suite le régler plus bas selon vos préférences.

Si l'un des 5 modes automatiques est sélectionné. L'écran affichera l'heure et la température correspondantes. Un bip sonore retentit après le préchauffage.

Ouvrez le gril, placez le sandwich, la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson inférieure.

Fermez le gril. Appuyez sur le bouton d'alimentation et le compte à rebours commence.

Une fois le compte à rebours terminé, 5 bips sonores retentissent pour indiquer à l'utilisateur que la cuisson est terminée.

Remarque :

1.) Selon vos goûts personnels, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps et/ou la température lorsque vous utilisez le mode automatique.


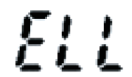

2.) Lorsque les aliments sont cuits, utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

3.) Une fois la cuisson terminée, débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil ouvert pour refroidir.

Remarque :

- 1.) Un court bip sonore retentit à chaque pression sur une touche.
- 2.) Appuyez simultanément sur les touches des légumes et de bœuf pour annuler la tonalité des touches si nécessaire.
- 3.) Faites attention aux brûlures lorsque vous placez les aliments après le préchauffage.
- 4.) N'utilisez jamais de couteau en métal ou d'objets pointus, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

CODE D'ERREUR

Affichage	Cause	Solution
	Circuit ouvert	Demandez de l'aide à un technicien qualifié.
	Court-circuit	Demandez de l'aide à un technicien qualifié.
	Protection contre la surchauffe	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, puis redémarrez-le.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le gril et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement chaud. Il n'est pas nécessaire de démonter le Gril pour le nettoyer. Ne plongez jamais le gril dans l'eau et ne le mettez jamais dans un lave-vaisselle.
- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour éliminer les résidus d'aliments. Pour les résidus d'aliments cuits, passez un peu d'eau chaude mélangée à du détergent sur les résidus d'aliments, puis nettoyez avec un tampon à récurer en plastique non abrasif ou placez du papier humide sur le gril pour humidifier les résidus d'aliments.

- N'utilisez rien d'abrasif qui puisse rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.
 - N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer vos aliments, ils peuvent endommager la surface antiadhésive.
 - Essuyez l'extérieur du grille-pain avec un chiffon humide uniquement. Ne nettoyez pas l'extérieur avec un tampon à récurer abrasif ou de la laine d'acier, car cela endommagerait la finition. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne pas mettre au lave-vaisselle.
 - Retirez et videz le plateau d'égouttement après chaque utilisation et lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des détergents puissants, car ils pourraient endommager la surface.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et doux, puis remettez-le en place.

STOCKAGE

- Débranchez toujours le gril avant de le ranger.
- Assurez-vous toujours que le gril est froid et sec avant de le ranger.
- Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour du fond de la base pour le stockage.



Les appareils électriques, les accessoires et leurs emballages doivent être réutilisés autant que possible dans le respect de l'environnement. Ne jetez pas ces articles avec vos déchets normaux. Uniquement pour les pays de

l'UE.

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO: GT57A

120V~,60Hz,1200W



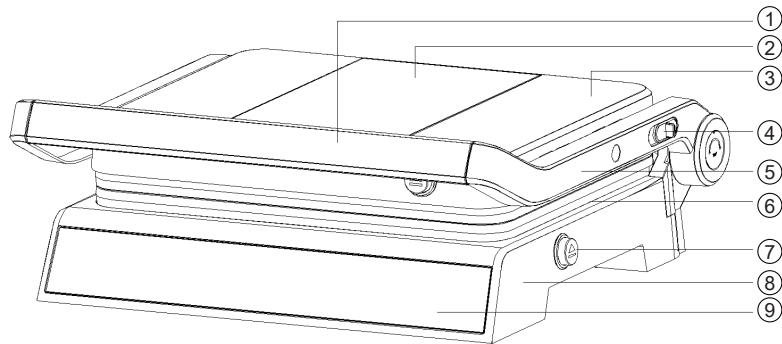
Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- Utilice solo en AC 120V, 60Hz. Utilice solo para uso doméstico.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y la perilla.
- Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.
- Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No utilice ningún aparato con un cable dañado, que haya funcionado mal o que haya sufrido algún tipo de daño. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la parrilla eléctrica usted mismo. Pida ayuda a un técnico cualificado. Un reensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utilice la parrilla eléctrica.

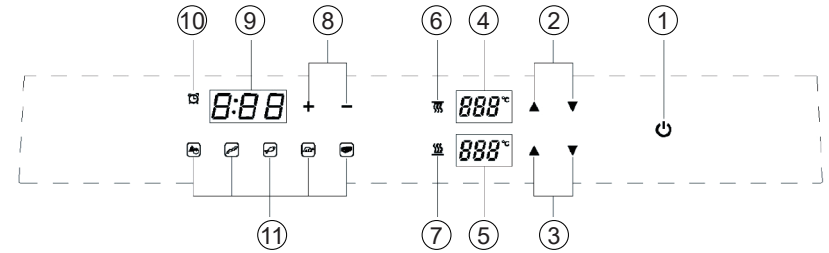
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o riesgo de lesiones a las personas.
- No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o de un horno calentado.
- Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
- Extreme las precauciones al mover el aparato.

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



1. Manija
2. Pieza de acero inoxidable
3. Parte superior
4. Botón de apertura
5. Asa de aluminio
6. Placa
7. Botón de liberación
8. Parte inferior
9. Panel de control

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



● Interruptor de encendido ①:

- * En modo de espera, el interruptor de encendido está en estado de parpadeo de respiración.
- * En modo de trabajo, el interruptor de encendido está iluminado.
- * Toque el interruptor de encendido para encender el equipo.
- * Toque el interruptor de encendido para detener el tono de aviso.
- * Presione durante 3 segundos para apagar el equipo.

● Reguladores de temperatura para la placa superior ②:

- * Conecte la alimentación, los reguladores de temperatura parpadean.
- * La máquina está en condiciones de trabajo, los reguladores de temperatura están normalmente encendidos.
- * Cada toque aumenta/disminuye 5°C.
- * Presione prolongadamente para aumentar/disminuir de forma continua.

● Reguladores de temperatura para la placa inferior ③:

- * Conecte la alimentación, los reguladores de temperatura parpadean.
- * La máquina está en condiciones de trabajo, los reguladores de temperatura están normalmente encendidos.
- * Cada toque aumenta/disminuye 5°C.
- * Presione prolongadamente para aumentar/disminuir de forma continua.

● Visualización de la temperatura para la placa superior ④:

- * El encendido indica 000°C.
- * Rango de ajuste de temperatura 90°C-230°C.
- * Después de ajustar la temperatura, la luz parpadea tres veces para empezar a trabajar.

* En condiciones de trabajo, la luz se enciende normalmente.

● **Visualización de la temperatura para la placa inferior ⑤:**

* El encendido indica 000°C.

* Rango de ajuste de temperatura 90°C-230°C.

* Después de ajustar la temperatura, la luz parpadea tres veces para comenzar a trabajar.

* En condiciones de trabajo, la luz se enciende normalmente.

● **Indicación de calentamiento para la placa superior ⑥:**

* Encienda la alimentación, la luz está en color blanco, y se enciende normalmente.

* Cuando se calienta, la luz es de color rojo y comienza a parpadear.

* Cuando se detiene el calentamiento, la luz es de color rojo y se enciende normalmente.

● **Indicación de calentamiento para la placa inferior ⑦:**

* Encienda la alimentación, la luz está en color blanco, y se enciende normalmente.

* Cuando se calienta, la luz es de color rojo y comienza a parpadear.

* Cuando se detiene el calentamiento, la luz es de color rojo y se enciende normalmente.

● **Botones de control del temporizador ⑧:**

* Cada toque aumenta/disminuye un minuto.

* Presione prolongadamente para aumentar/disminuir continuamente.

* En condiciones de trabajo, la luz se enciende normalmente.

● **Visualización del temporizador ⑨:**

* El encendido indica 0:00.

* El temporizador va de 1 minuto a 4 horas.

* Después de ajustar el temporizador, la cuenta atrás comienza a parpadear tres veces.

* Sin ajustar el temporizador, la luz se enciende normalmente.

● **Visualización del estado del temporizador ⑩:**

* Si la cuenta atrás comienza, la luz se enciende normalmente.

* Sin ajustar el temporizador o con el temporizador parado, la luz está apagada.

● **Cinco botones de modo automático ⑪:**

Programa	Tiempo (minutos)	Temperatura
Verduras	8	200°C/392°F
Salchichas	10	220°C/428°F
Pescado	8	210°C/410°F
Pollo	7	230°C/446°F
Carne de vaca	8	230°C/446°F

* Sin iniciar el modo automático, la luz está en color blanco, y se enciende normalmente.

* Presione 3 segundos para encender un modo automático, la luz se vuelve de color verde.

* Cuando un modo automático está activado, puede aumentar/disminuir el tiempo y/o la temperatura según su gusto.

* Presione 3 segundos para apagar un modo automático si desea detenerlo.

ANTES DEL PRIMER USO

● Lea atentamente todas las instrucciones y guárdelas para futuras consultas.

● Retire todo el embalaje.

● Limpie las placas de cocción pasando una esponja o un paño humedecido en agua tibia.

NO SUMERJA EL APARATO Y NO DEJE CORRER EL AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

● Seque con un paño o una toalla de papel.

● Para obtener los mejores resultados, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o spray de cocción.

Aviso: Cuando su parrilla se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

CÓMO USAR

Inserte el enchufe en la toma de corriente; se oye un breve pitido y el botón de encendido parpadea.

Si se ha seleccionado el modo manual, ajuste una temperatura para el precalentamiento.

Una vez finalizado el precalentamiento, sonará el pitido bip bip bip. Toque el botón de encendido para detenerlo.

Abra la parrilla y coloque el sándwich, la carne u otros alimentos en la placa de cocción inferior.

Cierre la parrilla. Puede ajustar la temperatura y/o el tiempo según sus preferencias.

Notas:

- 1.) La temperatura deseada puede ajustarse entre 90°C y 230°C.
- 2.) Al principio, pruebe un ajuste en el máximo para el precalentamiento. Más tarde puede ajustar más bajo según su preferencia.

Si se selecciona uno de los 5 modos automáticos. La pantalla mostrará la hora y la temperatura correspondientes. Después del precalentamiento sonará el sonido "bip bip bip".

Abra la parrilla, coloque el sándwich, la carne u otros alimentos en la placa de cocción inferior.

Toque el botón de encendido y comenzará la cuenta atrás.

Una vez finalizada la cuenta atrás, sonarán 5 pitidos para indicar al usuario que la cocción ha finalizado.


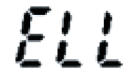
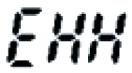
Notas:

- 1.) Según el gusto personal, puede aumentar o disminuir el tiempo y/o la temperatura cuando utilice el modo automático.
- 2.) Cuando los alimentos estén cocinados, utilice la manija para abrir la tapa. Retire los alimentos con una espátula de plástico.
- 3.) Cuando termine de cocinar, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje el aparato abierto para que se enfríe.

Notas:

- 1.) Un corto pitido sonará al presionar cada tecla.
- 2.) Presione simultáneamente las teclas de las verduras y de la carne para cancelar el tono de las teclas si es necesario.
- 3.) Preste atención a las quemaduras cuando coloque los alimentos después del precalentamiento.
- 4.) No utilice nunca un cuchillo de metal o cosas afiladas, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

CÓDIGO DE ERROR

Pantalla	Causa	Solución
	Circuito abierto	Pida ayuda a un técnico cualificado.
	Cortocircuito	Pida ayuda a un técnico cualificado.
	Protección contra sobrecalentamiento	Apague la unidad y deje que se enfríe completamente, luego vuelva a encenderla.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe siempre la parrilla y deje que se enfríe antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente. No es necesario desmontar la parrilla para limpiarla. Nunca sumerja la parrilla en agua ni la coloque en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los residuos de comida. Para los residuos de comida horneada, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de comida y luego limpie con un estropajo de plástico no abrasivo o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de comida.

- No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- No utilice utensilios metálicos para remover sus alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior del aparato solo con un paño húmedo. No limpie el exterior con ningún estropajo abrasivo o lana de acero, ya que dañará el acabado. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No lo introduzca en el lavavajillas.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lávela con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes ya que pueden dañar la superficie.

Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave y vuelva a colocarla.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre la parrilla antes de guardarla.
- Asegúrese siempre de que la parrilla esté fría y seca antes de guardarla.
- El cable de alimentación se puede envolver alrededor de la parte inferior de la base para guardarlo.



Los aparatos eléctricos, los accesorios y sus embalajes deben ser reutilizados en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. No elimine estos artículos junto con la basura normal. Solo para los países de la UE.

IT

MANUALE DI ISTRUZIONI

MODELLO: GT57A

120V~,60Hz,1200W



Per la Sua sicurezza e il godimento continuo di questo prodotto

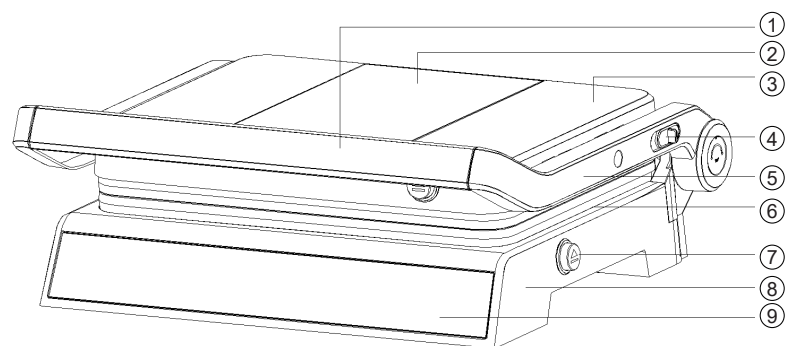
Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso

IMPORTANTI SALVAGUARDIA

- LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI
- Utilizzare solo su AC 120 V, 60 Hz. Utilizzare solo per uso domestico.
- Non toccare le superfici calde. Usare maniglie e pomello.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'unità di cottura in acqua o altri liquidi.
- È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di mettere o togliere parti e prima di pulire l'apparecchio.
- Non mettere in funzione nessun apparecchio se danneggiato ha funzionato male o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non tentare mai di riparare da soli il Panini Maker Griglia. Chiedere aiuto a un tecnico qualificato. Un rimontaggio non corretto potrebbe presentare un rischio di scossa elettrica quando si utilizza il Panini Maker Griglia.

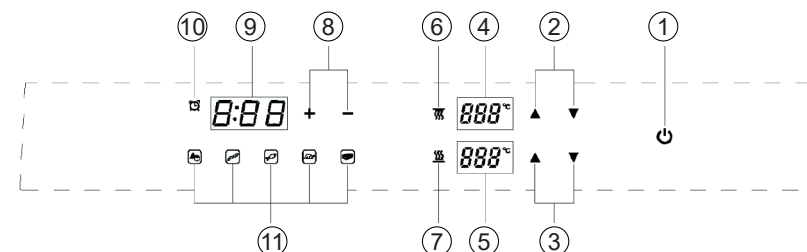
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o rischio di lesioni alle persone.
- Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone, o non toccare superfici calde.
- Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o forni riscaldati.
- Scollegare l'unità al termine dell'utilizzo.
- È necessario prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1. Maniglia
2. Parte in acciaio inossidabile
3. Parte superiore
4. Pulsante per aprire
5. Manico in alluminio
6. Piatto
7. Pulsante di rilascio
8. Parte inferiore
9. Pannello di controllo

GUIDA OPERATIVA



• Interruttore di alimentazione ①:

- * Standby, l'interruttore di alimentazione è in stato di respirazione flash
- * In modalità di lavoro, l'interruttore di alimentazione è acceso
- * Toccare l'interruttore di alimentazione per accendere l'alimentazione
- * Toccare l'interruttore di alimentazione per interrompere il segnale acustico
- * Premere 3 secondi per spegnere l'alimentazione

• Regolatori di temperatura per piastra superiore ②:

- * Accendere l'alimentazione, i regolatori di temperatura lampeggiano
- * La macchina è in condizioni di lavoro, i regolatori di temperatura sono normalmente accesi
- * Ogni tocco aumenta/diminuisce 5 °C/41 °F
- * Premere a lungo per aumentare/diminuire continuamente

• Regolatori di temperatura per piastra inferiore ③:

- * Accendere l'alimentazione, i regolatori di temperatura lampeggiano
- * La macchina è in condizioni di lavoro, i regolatori di temperatura sono normalmente accesi
- * Ogni tocco aumenta/diminuisce 5 °C/41 °F
- * Premere a lungo per aumentare/diminuire continuamente

• Visualizzazione della temperatura per la piastra superiore ④:

- * L'accensione indica 000 °C /32 °F
- * Intervallo di impostazione della temperatura 90°C-230°C/194°F-446 °F
- * Dopo che la temperatura è stata impostata, la luce lampeggia tre volte per iniziare a funzionare

- * In condizioni di lavoro, la luce è normalmente accesa
- **Visualizzazione della temperatura per la piastra inferiore ⑤:**
 - * L'accensione indica 000 °C/32 °F
 - * Intervallo di impostazione della temperatura 90-230 °C/194 °F -446 °F
 - * Dopo che la temperatura è stata impostata, la luce lampeggia tre volte per iniziare a funzionare
- * In condizioni di lavoro, la luce è normalmente accesa
- **Display riscaldamento per piastra superiore ⑥:**
 - * Accendere l'alimentazione, la luce è di colore bianco, è normale
 - * Durante il riscaldamento, la luce è di colore rosso e inizia a lampeggiare
 - * Quando si interrompe il riscaldamento, la luce è di colore rosso e normalmente accesa
- **Display riscaldamento per piastra inferiore ⑦:**
 - * Accendere l'alimentazione, la luce è di colore bianco, è normale
 - * Durante il riscaldamento, la luce è di colore rosso e inizia a lampeggiare
 - * Quando si interrompe il riscaldamento, la luce è di colore rosso e normalmente accesa
- **Pulsanti di controllo del timer ⑧:**
 - * Ogni tocco aumenta/diminuisce di un minuto
 - * Premere a lungo per aumentare/diminuire continuamente
 - * In condizioni di lavoro, la luce è normalmente accesa
- **Visualizzazione del timer ⑨:**
 - * L'accensione indica 0:00
 - * Intervallo del timer da 1 minuto a 4 ore.
 - * Dopo l'impostazione del timer, il conto alla rovescia inizia a lampeggiare tre volte.
 - * Senza impostare il timer, la luce è normalmente accesa
- **Visualizzazione dello stato del timer ⑩:**
 - * Se iniziare il conto alla rovescia, la spia è normalmente accesa
 - * Senza impostare il timer o il timer è fermo, la luce è spenta

• **Cinque pulsanti della modalità automatica ⑪:**

Programmi	Tempo (minuti)	Temperatura
Verdura	8	200°C/392°F
Salsiccia	10	220°C/428°F
Pesce	8	210°C/410°F
Pollo	7	230°C/446°F
Bistecca	8	230°C/446°F

- * Senza avviare la modalità automatica, la luce è di colore bianco, è normale
- * Premere 3 secondi per attivare una modalità automatica, la luce diventa di colore verde
- * Quando è attiva una modalità automatica, è possibile aumentare/diminuire il tempo e/o la temperatura in base ai propri gusti
- * Premere 3 secondi per disattivare una modalità automatica se si desidera interromperla

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.
- Rimuovere tutto l'imballaggio
- Pulire le piastre di cottura strofinando una spugna o un panno inumidito in acqua tiepida.

NON IMMERGERE L'UNITÀ E NON FAR EROGARE ACQUA DIRETTAMENTE SUI PIANI DI COTTURA.

- Asciugare con un panno o un tovagliolo di carta.
- Per ottenere i migliori risultati, ricoprire leggermente le piastre di cottura con un po' di olio da cucina o spray da cucina.

Nota: Quando il grill viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non pregiudica la sicurezza del vostro apparecchio.

COME USARE

Inserire la spina nella presa a muro; Viene emesso un breve segnale acustico e il pulsante di accensione lampeggerà

Se è stata selezionata la modalità manuale, impostare una temperatura per il preriscaldamento.

Al termine del preriscaldamento, verrà emesso un segnale acustico. Toccare il pulsante di accensione per interromperlo.

Aprire la griglia, mettere il panino, la carne o altri alimenti sulla piastra di cottura inferiore.

Chiudere la griglia. È possibile regolare la temperatura e/o il tempo in base alle proprie preferenze.

Note:

1.) La temperatura desiderata può essere impostata tra 90 °C/194 °F e 230 °C/446 °F. La temperatura desiderata può essere impostata tra 90 °C/194 °F e 230 °C/446 °F.

2.) Per prima cosa, prova un'impostazione massima per il preriscaldamento. Successivamente può regolarla più in basso in base alle Sue preferenze.

Se è selezionata una delle 5 modalità automatiche. Il display mostrerà l'ora e la temperatura corrispondenti. Segnale acustico emette un segnale acustico dopo il preriscaldamento.

Aprire la griglia, mettere il panino, la carne o altri alimenti sulla piastra di cottura inferiore.

Chiudere il grill. Toccare il pulsante di accensione e iniziare il conto alla rovescia.

Al termine del conto alla rovescia, verranno emessi 5 segnali acustici per avvisare l'utente che la cottura è terminata.

Note:

1.) In base al gusto personale, è possibile aumentare o diminuire il tempo e/o la temperatura quando si utilizza la modalità automatica.

2.) Quando il cibo è cotto utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere gli alimenti con una spatola di plastica.

3.) Una volta terminata la cottura, staccare la spina dalla presa a muro e lasciare l'unità aperta a raffreddare.

Note:


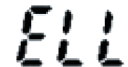

1.) Viene emesso un breve segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.

2.) Premere contemporaneamente i tasti per verdure e manzo per annullare il tono dei tasti, se necessario.

3.) Prestare attenzione alle ustioni quando si posiziona il cibo dopo il preriscaldamento

4.) Non utilizzare mai coltelli di metallo o oggetti appuntiti in quanto possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura

CODICE DI GUASTO

Schermo	Causa	Soluzione
	Circuito aperto	Chiedere aiuto a un tecnico qualificato.
	Corto circuito	Chiedere aiuto a un tecnico qualificato.
	Protezione contro il surriscaldamento	Spegnere e lasciare raffreddare completamente l'unità, quindi riavviarla

PULIZIA E CURA

- Scollegare sempre il grill e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. L'unità è più facile da pulire quando è leggermente calda. Non è necessario smontare il grill per la pulizia. Non immergere mai il Grill in acqua o metterlo in lavastoviglie.

- Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo. Per cuocere sui residui di cibo, spremere dell'acqua tiepida mescolata con il detersivo sui residui di cibo, quindi pulire con una spugna abrasiva di plastica non abrasiva o posizionare della carta da cucina bagnata sulla griglia per inumidire i residui di cibo.

- Non utilizzare oggetti abrasivi che possano graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente.
 - Non utilizzare utensili in metallo per rimuovere i cibi, possono danneggiare la superficie antiaderente.
 - Pulire l'esterno del tostapane grill solo con un panno umido. Non pulire l'esterno con spugne abrasive o pagliette d'acciaio, in quanto ciò danneggerebbe la finitura. Non immergere in acqua o altri liquidi.
 - Non mettere in lavastoviglie.
 - Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogliocce dopo ogni utilizzo e lavare la vaschetta in acqua tiepida e sapone. Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Sciacquare e asciugare accuratamente con un panno pulito e morbido e riposizionare.

CONSERVAZIONE

- Scollegare sempre il grill prima di riporlo.
- Assicursi sempre che il grill sia fresco e asciutto prima di riporlo.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto attorno al fondo della base per riporlo.



Gli apparecchi elettrici, gli accessori e il loro imballaggio devono essere riutilizzati il più possibile nel rispetto dell'ambiente. Non smaltire questi articoli insieme ai normali rifiuti.

Solo per i paesi dell'UE

Secondo la Direttiva Europea RAEE 2002/96/EG sullo smaltimento di vecchi apparecchi elettrici ed elettronici, gli apparecchi non più utilizzati devono essere raccolti e riciclati in modo rispettoso dell'ambiente.

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MODEL: GT57A

120V~,60Hz,1200W



Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją, aby zapewnić bezpieczne i długotrwałe użytkowanie produktu.

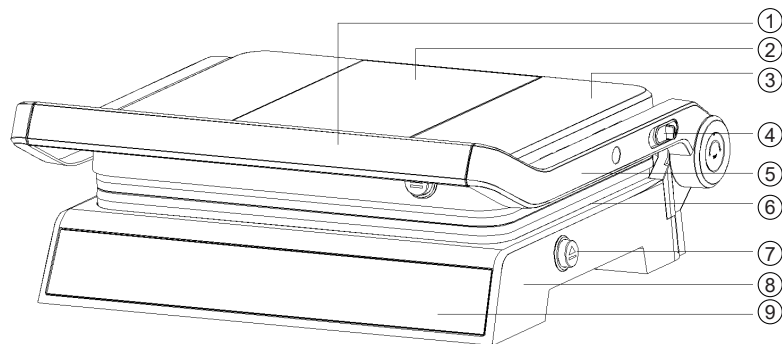
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- DOKŁADNIE ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do źródła zasilania AC 120V, 60Hz. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie dotykaj nagrzewających się powierzchni urządzenia. Do obsługi urządzenia używaj uchwyty i przycisków.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.
- Jeśli urządzenie jest obsługiwane przez dziecko, wymagany jest stały nadzór osoby dorosłej.
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed przystąpieniem do jego obsługi lub czyszczenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu. Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem, nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

Skontaktuj się ze specjalistą w celu naprawy urządzenia. Złożenie części w nieprawidłowy sposób może stwarzać niebezpieczeństwo porażenia prądem podczas korzystania z urządzenia.

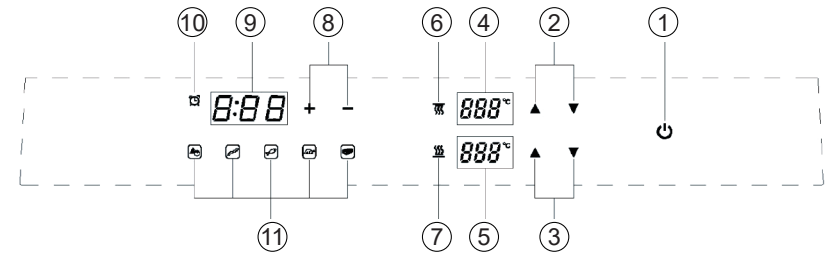
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może prowadzić do pożaru, porażenia prądem lub powstania poważnych obrażeń użytkownika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz lub w celach komercyjnych.
- Umieść przewód zasilający tak, aby nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał nagrzewających się powierzchni urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak piece, grzejniki, kominki elektryczne lub gazowe itd.
- Po użytku odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia.

WYKAZ CZĘŚCI



1. Uchwyt
2. Obudowa ze stali nierdzewnej
3. Pokrywa
4. Przycisk otwierania
5. Aluminiowy uchwyt
6. Płyta grzewcza
7. Przycisk zwalniający
8. Dolna obudowa
9. Panel kontrolny

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



• Przełącznik zasilania ①:

- * W trybie uśpienia przełącznik zasilania miga.
- * W trybie pracy przełącznik zasilania świeci się.
- * Naciśnij przełącznik zasilania, aby włączyć zasilanie urządzenia.
- * Naciśnij przełącznik zasilania, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- * Naciśnij i przytrzymaj przełącznik zasilania przez 3 sekundy, aby wyłączyć zasilanie urządzenia.

• Regulacja temperatury górnej płyty grzewczej ②:

- * Po włączeniu zasilania przyciski regulacji temperatury zaczną migać.
- * Przyciski regulacji temperatury świecą się, gdy urządzenie pracuje.
- * Każde naciśnięcie przycisku zwiększa/zmniejsza temperaturę o 5 °C.
- * Długie naciśnięcie przycisku zwiększa/zmniejsza temperaturę do momentu zwolnienia przycisku.

• Regulacja temperatury dolnej płyty grzewczej ③:

- * Po włączeniu zasilania przyciski regulacji temperatury zaczną migać.
- * Przyciski regulacji temperatury świecą się, gdy urządzenie pracuje.
- * Każde naciśnięcie przycisku zwiększa/zmniejsza temperaturę o 5 °C.
- * Długie naciśnięcie przycisku zwiększa/zmniejsza temperaturę do momentu zwolnienia przycisku.

• Wartość temperatury górnej płyty grzewczej ④:

- * Po włączeniu zasilania wartość na wyświetlaczu wynosi 000 °C.
- * Zakres temperatury wynosi 90°C-230°C.

- * Po ustawieniu temperatury wartość na wyświetlaczu zaświeci się trzykrotnie, a następnie urządzenie rozpocznie pracę.
- * Wartość temperatury wyświetla się, gdy urządzenie pracuje.
- **Wartość temperatury dolnej płyty grzewczej ⑤:**
- * Po włączeniu zasilania wartość na wyświetlaczu wynosi 000 °C.
- * Zakres temperatury wynosi 90°C-230°C.
- * Po ustawieniu temperatury wartość na wyświetlaczu zaświeci się trzykrotnie, a następnie urządzenie rozpocznie pracę.
- * Wartość temperatury wyświetla się, gdy urządzenie pracuje.
- **Kontrolka grzania górnej płyty grzewczej ⑥:**
- * Po włączeniu zasilania kontrolka świeci na biało.
- * Podczas grzania kontrolka zmienia kolor na czerwony i zaczyna migać.
- * Po zakończeniu grzania kontrolka świeci na czerwono światłem ciągłym.
- **Kontrolka grzania dolnej płyty grzewczej ⑦:**
- * Po włączeniu zasilania kontrolka świeci na biało.
- * Podczas grzania kontrolka zmienia kolor na czerwony i zaczyna migać.
- * Po zakończeniu grzania kontrolka świeci na czerwono światłem ciągłym.
- **Przyciski timera ⑧:**
- * Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza czas pracy urządzenia o 1 minutę.
- * Długie naciśnięcie przycisku zwiększa/zmniejsza czas do momentu zwolnienia przycisku.
- * Przyciski timera są podświetlone, gdy urządzenie pracuje.
- **Wartość timera ⑨:**
- * Po włączeniu zasilania wartość na wyświetlaczu wynosi 0:00.
- * Zakres timera wynosi od 1 minuty do 4 godzin.
- * Po ustawieniu czasu pracy wartość na wyświetlaczu zaświeci się trzykrotnie.
- * Wartość timera wyświetla się, gdy urządzenie pracuje.
- **Kontrolka timera ⑩:**
- * Kontrolka świeci po ustawieniu czasu pracy.
- * Kontrolka nie świeci, jeśli nie ustawisz czasu pracy urządzenia.

• Pięć programów automatycznych ⑪:

Program	Czas (minuty)	Temperatura
Warzywa	8	200°C/392°F
Kiełbaski	10	220°C/428°F
Ryby	8	210°C/410°F
Mięso z kurczaka	7	230°C/446°F
Stek wołowy	8	230°C/446°F

- * Przed wybraniem programu automatycznego przyciski świecą na biało.
- * Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby wybrać program automatyczny. Przycisk wybranego programu automatycznego zmieni kolor na zielony.
- * Po włączeniu programu automatycznego możesz zwiększyć/zmniejszyć czas oraz temperaturę grzania zgodnie z własnymi potrzebami.
- * Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć program automatyczny.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Dokładnie zapoznaj się z instrukcją. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Do czyszczenia płyt grzewczych używaj miękkiej gąbki lub ściereczki zwilżonej ciepłą wodą.
- NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE. NIE POLEWAJ PŁYT GRZEW CZYCH WODĄ.**
- Po czyszczeniu osusz urządzenie suchą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Dla uzyskania lepszych rezultatów pokryj płyty grzewcze niewielką ilością oleju kuchennego.

Uwaga: Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia może wydzielać się niewielki dym lub być wyczuwalny delikatny zapach. Jest to zjawisko normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych i nie ma wpływu na bezpieczeństwo użytkowania.

UŻYTKOWANIE

Podłącz wtyczkę do źródła zasilania. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a przełącznik zasilania zacznie migać.

Jeśli nie zamierzasz wybrać programu automatycznego, ustaw temperaturę zgodnie z własnymi potrzebami, aby nagrzać płytę grzewczą.

Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk zasilania, aby go wyłączyć.

Otwórz pokrywę i umieść kanapkę, mięso lub inny produkt spożywczy na dolnej płycie grzewczej.

Zamknij pokrywę. Możesz ustawić temperaturę i czas grzania zgodnie z własnymi potrzebami.

Uwagi:

- 1.) Zakres temperatury grzania wynosi od 90 °C do 230 °C.
- 2.) Najpierw wypróbuj maksymalną temperaturę grzania. Po nagraniu płyty grzewczej możesz zmniejszyć temperaturę zgodnie z własnymi potrzebami.

Jeśli wybrałeś 1 z 5 programów automatycznych, wyświetlacz pokaże odpowiednią wartość temperatury i czasu grzania. Po nagraniu płyty grzewczej rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy.

Otwórz pokrywę i umieść kanapkę, mięso lub inny produkt spożywczy na dolnej płycie grzewczej.

Zamknij pokrywę. Naciśnij przełącznik zasilania, aby uruchomić timer.

Po upływie określonego czasu grzania rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu grzania.


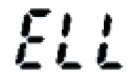

Uwagi:

- 1.) Po włączeniu programu automatycznego możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas i temperaturę grzania zgodnie z własnymi potrzebami.
- 2.) Gdy jedzenie jest gotowe, otwórz pokrywę za pomocą uchwyty. Zdejmij jedzenie za pomocą plastikowej szpatułki.
- 3.) Po zakończeniu grzania odłącz wtyczkę od źródła zasilania i pozostaw pokrywę otwartą, aby urządzenie ostygło.

Uwagi:

- 1.) Po każdym naciśnięciu przycisku rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- 2.) Naciśnij jednocześnie przyciski programów automatycznych [warzywa] i [stek wołowy], aby wyłączyć dźwięk przycisków.
- 3.) Podczas umieszczania jedzenia na płycie grzewczej uważaj, aby nie dotknąć nagrzanej powierzchni urządzenia.
- 4.) Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani żadnych przedmiotów o ostrych krawędziach, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę płyt grzewczych.

KODY BŁĘDÓW

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
	Otwarty obwód	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
	Zwarcie	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wyłącz urządzenie i pozostaw do ostygnięcia, a następnie uruchom urządzenie ponownie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania i pozostawiaj do ostygnięcia przed przystąpieniem do czyszczenia. Czyszczenie jest łatwiejsze, gdy powierzchnie urządzenia są lekko ciepłe. Nie rozkładaj urządzenia na części w celu czyszczenia. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Nie czyść w zmywarce.
- Do czyszczenia płyt grzewczych używaj miękkiej gąbki lub ściereczki, aby usunąć resztki jedzenia. Jeśli na płycie grzewczej znajdują się zaschnięte resztki jedzenia, namocz je niewielką ilością ciepłej wody z detergentem, a następnie wytrzyj miękką gąbką. Możesz też usunąć resztki jedzenia namoczonym ręcznikiem kuchennym.

- Nie używaj ściernych środków czyszczących, które mogą zarysować lub uszkodzić płytę grzewczą urządzenia.
- Nie używaj metalowych przyborów kuchennych do wyjmowania jedzenia, ponieważ mogą one uszkodzić płytę grzewczą urządzenia.
- Do czyszczenia obudowy urządzenia używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich przyborów, aby nie uszkodzić obudowy urządzenia. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- Nie czyść urządzenia w zmywarce.
- Wyjmij i opróżnij tackę ociekową po każdym użyciu. Umyj tackę w ciepłej wodzie z mydłem. Nie używaj szorstkich gąbek, silnych detergentów ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię tacki.

Dokładnie splucz tackę i osusz czystą, miękką ściereczką, a następnie umieść tackę z powrotem w urządzeniu.

PRZECHOWYWANIE

- Odłącz urządzenie od źródła zasilania przed przechowywaniem.
- Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło oraz jest całkowicie suche.
- Możesz owinąć przewód zasilający wokół dolnej części podstawy w celu przechowywania.



Urządzenie elektryczne, wszelkie akcesoria oraz materiały opakowaniowe należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych z pozostałymi odpadami domowymi. Tylko dla krajów UE.

Zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG WEEE dotyczącą utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zużyte urządzenia elektryczne muszą zostać zutylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz w sposób przyjazny dla środowiska.

EN



Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

DE



Rücksendung/Beschädigung Anweisungen

- ⚠ **Werfen Sie den Karton / die Originalverpackung NICHT weg.**
Falls eine Rücksendung erforderlich ist, muss der Artikel in der Originalverpackung zurückgeschickt werden. Andernfalls wird Ihre Rücksendung nicht angenommen.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto von der Beschriftung des Kartons.**
Für den Fall, dass ein Ersatzteil benötigt wird, benötigen wir ein Foto der Beschriftung (Text) auf der Seite des Kartons. So können unsere Mitarbeiter Ihre Artikelnummer identifizieren und sicherstellen, dass Sie die richtigen Teile erhalten.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto des beschädigten Teils (falls zutreffend).**
Ein Foto des beschädigten Teils ist immer erforderlich, um eine Reklamation einzureichen und eine schnelle Bearbeitung Ihres Ersatzteils oder Ihrer Rückerstattung zu gewährleisten. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Karton haben, auch wenn er beschädigt ist.
- ⚠ **Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem gewünschten Foto.**
Schicken Sie uns eine E-Mail direkt vom Marktplatz, auf dem Sie den Artikel gekauft haben, mit den angehängten Fotos und einer Beschreibung Ihrer Reklamation.

FR



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.

ES



Instrucciones de Devolución/Reclamación de Daños

- ⚠ **NO deseche la caja/embalaje original.**
En caso de que se requiera una devolución, el artículo debe ser devuelto en la caja original. Sin esto su devolución no será aceptada.
- ⚠ **Tome una foto de las marcas de la caja.**
Se requiere una foto de las marcas (texto) en el lado de la caja en caso de que se necesite una pieza para reemplazarla. Esto ayuda a nuestro personal a identificar su número de producto para asegurarse de que recibe las piezas correctas.
- ⚠ **Tome una foto de los daños (si procede).**
Una foto de los daños es siempre necesaria para presentar una reclamación y conseguir que su reemplazo o reembolso sea procesado rápidamente. Por favor, asegúrese de tener la caja aunque esté dañada.
- ⚠ **Envíenos un correo electrónico con las imágenes solicitadas.**
Envíenos un correo electrónico directamente desde el mercado donde se compró su artículo con las imágenes adjuntas y una descripción de su reclamación.

IT



Istruzioni Per La Restituzione / Reclamo Per Danni

- ⚠ **NON scartare la scatola / confezione originale.**
Nel caso in cui sia richiesto un reso, l'articolo deve essere restituito nella scatola originale. Senza la scatola originale il tuo reso non sarà accettato.
- ⚠ **Fare una foto dei contrassegni sulla scatola.**
È necessaria una foto dei contrassegni (testo) sul lato della scatola nel caso in cui la parte debba essere sostituita. Questo aiuta il nostro staff a identificare il numero del tuo prodotto per assicurarti di ricevere le parti corrette.
- ⚠ **Fare una foto di Danno (se è applicabile).**
Una foto del danno è sempre necessaria per presentare un reclamo e ottenere rapidamente la sostituzione o il rimborso. Assicurati di avere la scatola anche se è danneggiata.
- ⚠ **Inviarci una mail con le immagini richieste.**
Inviarci un'e-mail direttamente dal mercato in cui è stato acquistato il tuo articolo con le immagini allegate e una descrizione del tuo reclamo.

PL



Zwroty i reklamacje

- ⚠ **Nie wyrzucaj oryginalnego opakowania.**
Jeśli chcesz zwrócić produkt, musi znajdować się on w oryginalnym opakowaniu. Towar zwrócony w nieoryginalnym opakowaniu nie zostanie przyjęty.
- ⚠ **Zrób zdjęcie oznaczeń na opakowaniu.**
Jeśli jakkolwiek część wymaga wymiany, zrób zdjęcie oznaczeń kodu produktu, który znajduje się na opakowaniu. Pozwoli nam to zidentyfikować produkt i dostarczyć ci właściwą część.
- ⚠ **Zrób zdjęcie uszkodzonej części (jeśli dotyczy).**
Jeśli chcesz złożyć reklamację, zrób zdjęcie uszkodzonej części. Pozwoli nam to zatwierdzić reklamację i zlecić zwrot środków na twoje konto. Do złożenia reklamacji potrzebne będzie oryginalne opakowanie.
- ⚠ **Skontaktuj się z nami.**
Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub poprzez formularz kontaktowy. Załącz zdjęcia produktu i opis roszczenia.