

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD POUŽITÍ
NÁVOD K POUŽITÍ**

PANINI GRILL
GRILL PANINI
PANINI GRILL
KONTAKTNÍ GRIL
KONTAKTNÝ GRIL



D09135G

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahre ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mängel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche Mängel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie es gekauft haben.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original

till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra. Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

- a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
- b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
- c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

- a) na mechanické poškození
- b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550**

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO9135G**
Typ Nr. des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom

Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse

Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat

Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.:

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

ZÁZNAMY SERVISU :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

WEBSHOP

NL

Accessoires en onderdelen van Domo-toestellen kunnen vanaf nu ook online besteld worden via de webshop van Domo*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

De webshop is ook te bereiken via de Domo-website: www.domo-elektro.be.

Hiernaast zijn de accessoires en onderdelen ook nog altijd te verkrijgen in de winkel waar u het toestel heeft aangekocht.

F

Les **accessoires et pièces détachées** de Domo sont à présent disponibles en ligne sur le webshop*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

Le webshop est aussi accessible via le site internet de Domo: www.domo-elektro.be.

Vous pouvez toujours vous procurer les accessoires et pièces détachées au point de vente dont provient votre appareil.

D

Zubehör und Ersatzteile von Domo-Geräten können ab jetzt auch online im Domo-Webshop bestellt werden*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

Zum Domo-Webshop gelangen Sie auch über die Domo-Internetseite: www.domo-elektro.be.

Außerdem können Sie nach wie vor Domo-Zubehör und -Ersatzteile in Geschäften bekommen, wo Domo-Gerät verkauft werden.

EN

From now on, **accessories and parts** of Domo appliances can also be ordered online from the Domo webshop*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

You can reach the webshop through the Domo website as well: www.domo-elektro.be.

The accessories and parts can also still be obtained at the store where you bought the appliance.

* Enkel in België, Nederland, Luxemburg, Frankrijk en Duitsland.

* Seulement dans la Belgique, le Pays-Bas, le Luxembourg, la France et l'Allemagne.

* Nur in Belgien, die Niederlande, Luxemburg, Frankreich und Deutschland.

* Only in Belgium, the Netherlands, Luxemburg, France and Germany.



Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromzuführungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unfälle zu verhindern.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozený přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht en reparatie.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.

- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Hou het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.

ELEKTRISCH SNOER

Uw toestel is voorzien van een kort elektrisch snoer, om struikelen of verstrikken in het elektrisch snoer te voorkomen. U mag gebruik maken van een verlengsnoer, maar wees steeds voorzichtig wanneer u dit doet.

Controleer of het verlengsnoer bestand is tegen dezelfde of een hoger wattage als die van het toestel. De wattage van het toestel, vindt u onderaan het toestel.

Het verlengsnoer moet zo gepeplaatst worden dat kinderen er niet kunnen aan trekken of dat er niet kan over gestruikeld worden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grill uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Maak de buitenkant van de grill schoon met een zuivere, vochtige doek. Droog het toestel goed af. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

ONDERDELEN

1. RVS behuizing
2. Slot voor rechtopstaande opberging
3. Temperatuurregeling
4. Warmtegeïsoleerd handvat
5. Rood stroomindicatielampje
6. Groen temperatuurindicatielampje
7. Antiaanbakplaten
8. Grillschraper



GEBRUIK

1. Plaats de grill op een droge, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er rond en boven het toestel een afstand is van 10 cm tussen muren, kasten en andere voorwerpen. Draai de temperatuurregeling op de uit-stand, de indicatie op de knop staat dan onder de lampjes. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode stroomindicatielampje en het groene temperatuurindicatielampje zullen aangaan.
2. Draai de temperatuurregeling tot de gewenste instelling. Het groene temperatuurindicatielampje zal uit gaan. Laat het toestel gesloten terwijl het opwarmt. Wanneer het toestel op temperatuur is, zal het groene temperatuurindicatielampje aangaan.
3. Plaats de sandwich, vlees, vis of groenten tussen de grill en sluit het deksel. Het is niet nodig op het handvat te drukken. Het speciale scharnier zal ervoor zorgen dat de grillplaat gelijkmatig drukt op uw voedsel. U mag het slot niet gebruiken om de grillplaten te vergrendelen wanneer er voedsel tussen zit. Het slot mag enkel gebruikt worden voor het opbergen van het toestel.
4. Controleer regelmatig de bereiding van uw voedsel. U kan ook gebruik maken van de tabel aan het einde van de handleiding voor grilltijdindicaties.

5. Wanneer het voedsel klaar is, verwijdert u het van de grill met een houten of plastic spatel. Gebruik geen metalen voorwerpen, deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.
6. Wanneer u klaar bent, zet u de temperatuurregeling in de uitstand en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

TIPS VOOR HET GRILLEN

1. De paninigrill is gemaakt voor het grillen van sandwiches, vlees en groeten. Gebruik de temperatuurregeling om de juiste temperatuur te kiezen en uw favoriete maaltijd te bereiden.
2. De aanpasbare scharnier van uw grill kan verschillende soorten diktes van voedsel aan.
3. Laat het gegrilde voedsel eerst enkele minuten afkoelen alvorens het op te eten.
4. Kruid het vlees eerst alvorens het te grillen, voor een betere smaak.
5. Wanneer u vis wil grillen moet u eerst de grillplaten een beetje invetten om kleven te voorkomen.
6. U kan de hoogte van het scharnier aanpassen door het deksel te openen en het scharnier naar achter of naar voor te schuiven.

KOOKTABEL

ETEN	TEMP. INSTELLING	KOOKTIJD (MIN.)	OPMERKINGEN
Kip (1 kg)	Gemiddeld	75 – 80	In de helft gesneden. Hoeft niet omgedraaid te worden.
Worsten 2 stuks	Hoog	4 – 6	In de helft gesneden.
Hamburger 2 stuks	Hoog	3 – 5	Wacht 2 – 3 min. voor u het deksel opent.
Lever 2 stuks	Gemiddeld	2 – 3	Maak de lever grondig schoon.
Varkenskotelet	Hoog	6 – 8	De koteletten zouden van gelijke grootte en dikte moeten zijn.

Zalm	Gemiddeld	16 – 20	Vet de bakplaten in en draai de zalm om in de helft van de kooktijd.
Tong 1 stuk	Gemiddeld	18 – 22	Vet de bakplaten in en draai de vis om in de helft van de kooktijd
Ribbetjes	Hoog	15 – 18	Draai de ribbetjes om na 10 min.
Steak 1 stuk	Gemiddeld	2 – 3	Het vlees zal “saignant” gebakken zijn in deze tijdsinstelling. De tijd zal afhangen van de dikte van het vlees.
Aubergine 6 sneetjes	Gemiddeld	6 - 8	Alle sneetjes even dik
Ajuin	Gemiddeld	6 - 8	alle sneetjes even dit
Groen, rode, gele paprika's (1)	Gemiddeld	6 - 8	Sluit de grillplaten en druk erop.
Gevulde broodjes	Gemiddeld	3 - 9	Gebruik zachte broodjes.
Croque / panini	Gemiddeld	2 - 3	Leg slechts een half sneetje kaas tussen de croque of panini.

- De tijden vermeld in deze tabel zijn indicaties en geen exacte tijden. U past de kooktijd aan afhankelijk van uw persoonlijke smaak.
- Verschillende diktes van voedsel, vereisen andere kooktijden. Zorg er steeds voor dat het voedsel binnenin voldoende gegaard is om veilig te zijn voor consumptie.

ONDERHOUD EN REINIGEN

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel voldoende afkoelen alvorens het te reinigen. Wij raden aan om de grillplaten schoon te maken wanneer ze nog lichtjes warm zijn.
2. Maak de grillplaten schoon met een zuivere, vochtige doek. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, deze zullen de antiaanbaklaag beschadigen.
3. Wanneer er voedselresten achterblijven op de grillplaat die moeilijk te verwijderen zijn, maakt u de grill terug een beetje warm en wrijft u de voedselresten in met een beetje olie. Laat de grill gedurende enkele minuten terug afkoelen, maak de platen opnieuw schoon met behulp van de grillschraper en een vochtige doek.
4. Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.
5. Maak uw toestel elke keer schoon wanneer u het gebruikt hebt.
6. Voor veilige opberging moet u het toestel eerst volledig laten afkoelen. Sluit het deksel en sluit het af met het slot. Wanneer uw panini op slot is, kan u het toestel rechtopstaand opbergen.



PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 16 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 16 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 16 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est endommagé. Amenez alors l'appareil au centre de services le plus proche pour contrôle et réparation.
- Soyez très attentif lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez tous les boutons en position « arrêt » et retirez la fiche de la prise. Ne tirez jamais sur le câble pour retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but auquel il est destiné.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- N'immergez jamais le cordon électrique, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher à l'appareil ou au cordon électrique.
- Tenez le cordon éloigné de rebords tranchants et de pièces brûlantes ou d'autres sources de chaleur.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.

CORDON D'ALIMENTATION

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher avec un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée avec prudence; cependant, assurez-vous que sa capacité électrique est au moins égale ou supérieure à celle de l'appareil. La rallonge et le cordon doivent être placés de sorte qu'ils ne pendent pas de la table ou du comptoir, où ils pourraient faire trébucher et où des enfants pourraient les tirer. N'utilisez qu'une rallonge trifilaire dont la fiche comporte deux lames et une broche. La capacité électrique de cet appareil est indiquée sur son panneau inférieur.

AVANT D'UTILISER LE GRIL À PANINI

Déballer l'appareil avec soin et retirer tout le matériel d'emballage. Pour enlever la poussière qui aurait pu s'accumuler dans l'emballage, essuyer l'extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide et propre. Bien essuyer l'appareil ou le laisser complètement sécher à l'air. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

LES PIÈCES DU GRIL À PANINI

1. Fini extérieur en chrome poli
2. Loquet de sécurité pour rangement vertical
3. Commande de température
4. Poignée thermo-isolante
5. Voyant sous tension (rouge)
6. Voyant prêt (vert)
7. Plaques de cuisson Antiadhésives
8. Nettoyeur pour les plaques



UTILISATION DU GRIL À PANINI

1. Mettez le gril à panini sur une surface sèche et plane. S'assurer que les côtés, le dos et le dessus de l'appareil sont à au moins 10 cm (4 po) des murs, des armoires et de tout autre objet. Tourner le commande de température au position arrêt situé au dessus du témoin vert. Brancher le gril à panini sur une prise . Une fois le gril branché, le voyant rouge et le voyant vert s'allument.
2. Régler le bouton de commande de température au réglage désiré. Le voyant vert « PRÊT » s'éteindra. Laisser le gril à panini réchauffer en position fermée. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant vert « PRÊT » s'allumera.

Remarque : En cours de cuisson, le voyant vert « PRÊT » s'allume et s'éteint puisque le gril à panini maintient automatiquement la température de cuisson désirée.

3. Mettez des sandwichs préparés, de la viande assaisonnée ou des légumes en tranches sur la plaque de cuisson inférieure et fermer le couvercle. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée, car la charnière spécialement conçue et le

pois de la plaque de gril assurent une pression suffisante et uniforme en cours de cuisson. Ne pas utiliser le loquet pour verrouiller la plaque supérieure. Il s'agit uniquement d'un mécanisme de sécurité pour le rangement.

4. Consulter le tableau fourni à la fin de ce manuel pour des suggestions de durée de cuisson. Vérifier souvent la cuisson pour s'assurer que les aliments sont grillés à point.
5. Lorsque les aliments sont prêts, les retirer du gril à panini à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, mettre la commande de température à « ARRÊT » et débrancher le gril à panini.

CONSEILS PRATIQUES

1. Le gril à panini est conçu pour griller des sandwichs, de la viande et des légumes. Utiliser la commande de température variable pour choisir la bonne température et préparer facilement des sandwichs ou des grillades.
2. La charnière auto-ajustable de l'appareil permet d'utiliser tous genres de pain, des tranches fines aux tranches épaisses : focaccia, pain pita, pain au levain ou mini-baguette. Les pains sucrés, comme les pains aux raisins secs, les pains aux oeufs et les brioches, ont une teneur en sucre plus élevée et brunissent plus vite que les pains ordinaires.
3. Laisser le sandwich ou la viande refroidir quelques minutes avant de le manger.
4. Pour améliorer le goût des aliments, assaisonner la viande avant de la faire cuire.
5. Pour faire cuire du poisson, graisser les plaques de cuisson pour éviter qu'il ne colle.
6. La charnière à niveau réglable permet de faire griller ou fondre à la perfection des aliments de n'importe quelle épaisseur. Soulevez et réglez simplement la charnière au niveau désiré pour une cuisson précise.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	REG. DE TEMP.	DUREE DE CUISSON (MIN)	NOTES
Poulet (1 kg)	Moyen	75 – 80	Couper en deux, ne pas tourner.
Saucisses 2 pcs	Elevé	4 – 6	Couper en deux
Hamburger 2 pcs	Elevé	3 – 5	Attente de 2 à 3 min. avant d'ouvrir la plaque supérieure.
Foie 2 pcs	Moyen	2 – 3	Bien nettoyer le foie.
Côtelettes de porc	Elève	6 – 8	Les côtelettes de porc doivent être d'épaisseur égale
Saumon	Moyen	16 – 20	Graisser les plaques et tourner à la mi-cuisson.
sole 1 pc	Moyen	18 – 22	Graisser les plaques et tourner à la mi-cuisson.
Côtes levées	Elevé	15 – 18	Tourner les côtés après 10 min.
Bifteck 1 pcs	Moyen	2 – 3	Durée indiquée pour un bifteck saignant; la durée varie selon l'épaisseur du bifteck.
Aubergine 6 tranches	Moyen	6 - 8	Trancher uniformément.
Oignons tranchés	Moyen	6 - 8	Trancher uniformément.
Poivron rouge/vert/ jaune 1pc	Moyen	6 - 8	Fermer le gril et appuyer dessus.
Petits pains garnis	Moyen	3 - 9	Utiliser des petits pains frais.
Croque / panini	Moyen	2 - 3	Ne mettre qu'un demi-tranche de fromage dans chaque croque.

- Ces durées de cuisson ne sont que des recommandations. Veuillez les modifier selon vos préférences et goûts individuels.
- Différentes coupes de viande nécessitent des durées de cuisson différentes. Assurez-vous que la température interne de la viande est sécuritaire pour la consommation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le gril à panini et le laisser refroidir légèrement avant de le nettoyer. Il est recommandé de nettoyer les plaques de cuisson lorsqu'elles sont encore un peu chaudes.
2. Essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ni de tampons à récurer abrasifs, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif.
3. S'il y a des restes d'aliments cuits sur les plaques de cuisson, réchauffer l'appareil et, à l'aide d'une brosse, appliquer un peu d'huile végétale sur les plaques. Laisser reposer quelques minutes, puis nettoyer à nouveau avec le nettoyeur des plaques et un linge humide.
4. **Ne jamais plonger une quelconque pièce du gril à panini dans l'eau ni dans tout autre liquide.**
5. S'assurer de nettoyer le gril à panini après chaque utilisation.
6. Pour un rangement sécuritaire et pratique, laisser le gril à panini refroidir complètement, le fermer et appuyer sur le loquet de verrouillage de la poignée latérale. Une fois verrouillé, le gril à panini se range à la verticale en toute sécurité.



SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 16 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 16 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

- Bitte alle Anweisungen vor dem Gebrauch durchlesen.
- Vor der Benutzung prüfen, ob die Spannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Anrichte hängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kabelschnur oder der Stecker beschädigt ist, nach beeinträchtigtem Funktionieren des Gerätes, oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zur nächsten qualifizierten Servicestelle zur Überprüfung und/oder Reparatur.
- Beim Einsatz des Gerätes in Anwesenheit von Kindern ist strenge Aufsicht geboten.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlages oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und

nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.

- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Geräten kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Netzkabel vor scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder anderen Wärmequellen schützen.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.

ELEKTRISCHES KABEL

Ihr Gerät hat ein kurzes elektrisches Kabel, um stolpern oder verheddern im Kabel zu verhindern. Sie dürfen ein Verlängerungskabel benutzen, aber seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie dies tun.

Kontrollieren ob das Verlängerungskabel dieselbe oder eine höhere Wattleistung wie das Gerät aufweist. Die Wattleistung des Geräts steht auf der Unterseite des Geräts. Das Verlängerungskabel ist so zu verlegen, dass Kinder nicht daran ziehen können oder nicht darüber gestolpert werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Den Grill aus der Verpackung nehmen und sämtliches Verpackungsmaterial entfernen. Die Außenseite des Grills mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen. Das Gerät gut abtrocknen. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel benutzen.

ZUBEHÖRTEILE

1. RVS Umkastung
2. Schloß für aufrecht stehende Lagerung
3. Temperaturregelung
4. Wärmegeschützter Handgriff
5. Stromanzeigelampe (rot)
6. Temperaturanzeigelampe (grün)
7. Platten mit Antihafbeschichtung
8. Grillreiniger



GEBRAUCH

1. Den Grill auf einen trockenen, flachen Untergrund stellen. Um das Gerät und über dem Gerät ist ein Abstand von 10 cm zu Wänden, Schränken und anderen Gegenständen einzuhalten. Die temperaturreglung in die aus position drehen, unter das grüne temparturanzeigelampe. Den Stecker in die Steckdose stecken. Die rote Stromanzeigelampe und die grüne Temperaturanzeigelampe leuchten auf.
2. Die Temperaturregelung auf die gewünschte Einstellung drehen. Die grüne Temperaturanzeigelampe wird erlöschen. Das Gerät geschlossen halten, während es sich erwärmt. Ist das Gerät erwärmt, leuchtet die grüne Temperaturanzeigelampe auf.
3. Das Sandwich, das Fleisch, den Fisch oder das Gemüse auf den Grill legen und den Deckel schließen. Es ist nicht nötig, auf den Handgriff zu drücken. Das spezielle Scharnier sorgt dafür, dass die Grillplatte gleichmäßig auf die Lebensmittel drückt. Das Schloß darf nicht dazu benutzt werden, die Grillplatten zu verriegeln, wenn Lebensmittel dazwischen liegen. Das Schloss darf nur zum aufbewahren des Geräts benutzt werden.

4. Regelmäßig die Zubereitung Ihrer Mahlzeit kontrollieren. Die Tabelle für die Grillzeitangaben am Ende der Gebrauchsanweisung kann bei der Zubereitung ebenfalls hilfreich sein.
5. Ist das Gericht gar, wird es mit einem Holz- oder Plastikspachtel vom Grill entfernt. Keine Metallgegenstände benutzen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
6. Sobald Sie fertig sind, die Temperaturregelung auf "off" stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

TIPP ZUM GRILLEN

1. Der Paninigrill ist zum Grillen von Sandwiches, Fleisch und Gemüse bestimmt. Die Temperaturregelung benutzen, um die richtige Temperatur zu wählen und Ihr Lieblingsgericht zuzubereiten.
2. Das variable Scharnier des Grills kann auf unterschiedliche Lebensmitteldicken eingestellt werden.
3. Das gegrillte Gericht vor dem Verzehr zuerst ein paar Minuten abkühlen lassen.
4. Das Fleisch zur Geschmacksverbesserung vor dem Grillen würzen.
5. Zum Grillen von Fisch, die Grillplatten zuerst ein wenig einfetten, um anhaften zu verhindern.
6. Die Höhe des Scharniers ist durch Öffnen des Deckels und nach vorne und hinten Schieben des Scharniers einstellbar.

GRILLTABELLE

FLEISCH/FISCH	TEMP. EINSTELLUNG	GRILLZEIT (MIN.)	BEMERKUNG
Hähnchen (1 kg)	Mittel	75 – 80	In zwei Hälften geschnitten Braucht nicht umgedreht zu werden.
Würstchen 2 Stück	Hoch	4 – 6	In die Hälfte geschnitten
Hamburger 2 Stück	Hoch	3 – 5	Vor dem Öffnen des Deckels 2 - 3 Min. warten.
Leber 2 Stück	Mittel	2 – 3	Die Leber gründlich säubern.
Schweinekotelett	Hoch	6 – 8	Die Kotletts sollten gleich groß und dick sein.

Lachs	Mittel	16 – 20	Die Grillplatten einfetten und den Lachs auf der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Zunge 1 Stück	Mittel	18 – 22	Die Grillplatten einfetten und den Fisch auf der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Rippchen	Hoch	15 – 18	Die Rippchen nach 10 Min. umdrehen.
Steak 1 Stück	Mittel	2 – 3	Das Fleisch ist bei dieser Zeiteinstellung nur leicht angebraten bzw. “saignant”. Die Grillzeit ist von der Dicke des Fleischs abhängig.
Aubergine 6 Schnitte	Mittel	6 - 8	Gleiche Schnitte.
Zwiebel Schnitte	Mittel	6 - 8	Gleiche Schnitte.
Paprika rot/ grün/ gelb 1 Stück	Mittel	6 - 8	Schliess die Grille und drück hinunter.
Gefüllte Brötchen	Mittel	3 - 9	Gebrauch weiche Brötchen.
Toast / Panini	Mittel	2 - 3	Nur ein halbe Schnitte Käse pro Toast.

- Die in dieser Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtlinien und keine exakten Zeiten. Sie können die Grillzeit anhand Ihres persönlichen Geschmacks variieren.
- Unterschiedliche Dicken der Lebensmittel, erfordern andere Grillzeiten. Die Lebensmittel sollten innen immer ausreichend gar sein, um zum Verzehr geeignet zu sein.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Den Stecker aus der Steckdose entfernen und das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen lassen. Wir empfehlen, die Grillplatten zu säubern, wenn diese noch etwas warm sind.
2. Die Außenseite des Grills mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel benutzen. Diese beschädigen die Antihafbeschichtung
3. Wenn auf der Grillplatte Essensreste zurückbleiben, die schwierig zu entfernen sind: Den Grill wieder ein wenig erwärmen und auf die Essensreste mit ein wenig Öl auftragen. Den Grill während einiger Minuten wieder abkühlen lassen und die Platten noch einmal mit den Grillreiniger und einem feuchten Tuch reinigen.
4. Das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
5. Die Panini jedesmal nach dem Benutzen reinigen.
6. Zur sicheren Lagerung muss das Gerät vollständig abgekühlt sein. Den Deckel schließen und mit dem Schloss verriegeln. Sobald Ihr Panini verriegelt ist, kann das Gerät aufrecht stehend aufgeräumt werden.



SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 16 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 16 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 16 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Read all instructions before use.
- Before use, check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of the power net at your home.
- Do not let the cord hang on a hot surface or on the edge of a table or counter top.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Unplug the appliance when it is not in use, before assembling or disassembling any parts and before cleaning the appliance. Put all buttons and knobs into the 'off' position and unplug the appliance by grasping the plug. Never unplug by pulling the cord.
- Do not leave a working appliance unattended.
- Never place this appliance near a gas stove or

electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

- Do not use the appliance outdoors.
- Only use the appliance for its intended use.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can not be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Make sure that children do not touch the cord or appliance.
- Keep the cord away from sharp edges and hot parts or other heat sources.
- Before use, remove all packaging materials and any promotional stickers.

POWER CORD

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord.

An extension cord may be used with care; however, be sure the marked electrical rating is equal to or greater than the rating of this appliance. The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. Use only 3-wire extension cord with 3-blade grounding plug. The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the unit.

BEFORE USING YOUR PANINI GRILL

Unpack your new panini grill and remove all of the packaging materials. Wipe the exterior and the grill plates with a clean, damp cloth. Wipe dry before use. Never use harsh or abrasive cleaners.

PANINI GRILL PARTS

1. Brushed stainless steel Exterior
2. Latch for Upright Storage
3. Temperature Dial
4. Thermal-Insulated Handle
5. Power Indicator Light (Red)
6. Ready Indicator Light (Green)
7. Nonstick Grill Plates
8. Grill cleaner



WHEN USING YOUR PANINI GRILL

1. Place your panini grill on a dry, flat surface. Ensure that the sides, back and top are at least 4 inches (10 cm) away from walls, cabinets, and other objects. Turn the temperature dial to the off position, situated below the green temperature light. Plug the panini grill into a 230V, 50Hz AC-only outlet. Once plugged in, the red “POWER” indicator light and the green “READY” indicator light will come on.
2. Turn the temperature control knob to the required setting. The green “READY” light will turn off. Allow the panini grill to preheat in the closed position. When the correct temperature has been reached, the green “READY” light will turn on. **Note:** During cooking, the green “READY” light will turn on and off. This is the panini grill automatically adjusting the temperature to maintain the desired cooking temperature.
3. Place sandwiches, seasoned meat or sliced vegetables onto the bottom grill plate and close the lid. It is not necessary to press down on the handle as the hinge will allow the grill plate to press down evenly on your sandwich and the weight of it will cause the plate to press down during cooking as necessary. Do not use the latch to lock down the top plate. It is a safety feature for storage purposes only.
4. Please refer to the chart provided at the end of this manual for cooking time suggestions. Check on the panini grill’s progress often to ensure that your food is being toasted or grilled to your preference.
5. When your food is ready, remove it from the panini grill with a plastic or wooden spatula. Do not use metal utensils as this will damage the nonstick coating on the grill plates.
6. When you have finished cooking, turn the temperature control to the “OFF” position and unplug your panini grill.

TIPS FOR GRILLING

1. The panini grill is designed to toast sandwiches and grill meats and vegetables. Use the variable temperature control to choose the right temperature and prepare your favourite meal.
2. The floating back hinge on your panini grill can accommodate all kinds of breads, thick and thin. Try making your favourite sandwich on focaccia, pita breads, sourdough or mini-baguettes. Sweet breads, like raisin bread, have a higher sugar content and will brown faster than regular breads.
3. Allow your sandwich or meat to cool for a few minutes before eating.
4. Season your meat before cooking for tastier results.
5. Grease the grill plates when cooking fish to prevent sticking.
6. Adjustable hinge level allows any thickness of food to toast or melt perfectly. Simply lift and adjust the hinge to the desired level for precise cooking.

COOKING CHART

FOOD	TEMP. SELECTION	COOKING TIME (MIN.)	REMARKS
Chicken (1 kg)	medium	75 – 80	Cut in half. Doesn't need to be turned over.
Sausages 2 pcs	High	4 – 6	Cut in half
Hamburger 2 pcs	High	3 – 5	Wait 2-3 min. before opening the top plate.
Liver 2 pcs	Medium	2 – 3	Clean liver thoroughly.
Pork chops	High	6 – 8	Pork chops should be of even thickness.
Salmon	Medium	16 – 20	Grease the plate and turn halfway through cooking
sole 1 pc	Medium	18 – 22	Grease the plate and turn halfway through cooking.
Spare ribs 3 pcs	High	15 – 18	Turn ribs after 10 min.

Steak 1 pc	Medium	2 – 3	Meat cooked rare in time indicated, time will vary with thickness of steak.
Eggplant 6 slices	Medium	6 - 8	slice evenly
Onions sliced	Medium	6 - 8	Slice evenly
Yellow/green/red pepper 1 pc	Medium	6 - 8	Close the grill plates and press down.
Filled bread rolls	Medium	3 - 9	Use soft rolls
Toasted sandwich/panini	Medium	2 - 3	Place only half a slice of cheese in each sandwich.

- Please note these are recommended cook times only.
- Please adjust the cook times for personal preference and taste.
- Different cuts of meat will require different cook times. Please ensure your meat is cooked at a safe internal temperature for consumption.

CLEANING & CARING FOR YOUR PANINI GRILL

1. Unplug your panini grill and allow it to cool slightly before cleaning. We recommend to clean the grill plates while they are still slightly warm.
2. Wipe the grill plates with a clean, damp cloth. Never use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the nonstick coating on the grill plates.
3. If there is food remnants cooked onto the grill plates, reheat the unit and brush on a little vegetable oil. Let this stand for a few minutes then use the plate cleaner and a damp cloth to clean the plates again.
4. **Never immerse any part of your panini grill in water or any other liquid.**
5. Be sure to clean your panini grill every time you use it.
6. For safe and convenient storage, allow the panini grill to cool completely, close the unit and press the locking latch on the side handle into place. Once locked closed, your panini grill can be stored in an upright position.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
 - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - Granjas.
 - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
 - Habitaciones de invitados o similares.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física o sensorial, ni por

personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que cuenten con supervisión o que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso del aparato.

- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Saque el enchufe de la toma de corriente

cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga primero todos los botones en posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.

- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar accidentes, debe sustituirlo el fabricante, un centro de reparación autorizado o una persona cualificada.
- **ATENCIÓN:** para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.



Las superficies marcadas con este símbolo se calientan durante el uso. Recomendamos no tocar la superficie de este aparato, exceptuando las asas, para evitar quemaduras.

- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No mueva nunca el aparato cuando se encuentre todavía en funcionamiento ni

mientras siga estando caliente. Espere siempre a que el aparato se enfríe antes de cambiarlo de lugar.

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red eléctrica de su vivienda.
- El cable de alimentación debe estar conectado a una toma de corriente que debe haber sido instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas y reglamentos locales.
- Utilice únicamente los accesorios incluidos con este aparato.
- No utilice nunca el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato o cuando el aparato está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Este aparato está provisto de un cable de alimentación corto para evitar que personas u objetos se enreden en el mismo o se caigan. **NUNCA UTILICE EL APARATO CON UN CABLE ALARGADOR.**
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- No coloque nunca el aparato encima ni cerca de una placa de cocina eléctrica o de gas, un fregadero o un horno encendido.
- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No coloque nunca el aparato cerca de cosas que puedan arder, como cortinas, toallas, etc.
- En caso aplicable: Solo debe introducir el cable de alimentación en la toma de corriente después de que el aparato se haya montado correctamente. Antes de retirar el cable del aparato de la toma de corriente, el control se debe poner en la posición «OFF» o «0». A continuación podrá retirar el cable de la toma de corriente. Nunca tire del aparato o del cable de alimentación para retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato si todavía queda agua en la cubeta o si las piezas aún están húmedas después de la limpieza.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.
- No utilice nunca el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor o el vapor.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable y recta.

- Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.
- En caso aplicable: ATENCIÓN: No cubra nunca la tapa para evitar un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS
POSTERIORMENTE

CABLE ELÉCTRICO

El aparato está equipado con un cable de alimentación corto para evitar que se pueda tropezar o enredar con el cable eléctrico. Puede usar un cable de extensión, pero si lo hace siempre debe tener cuidado.

Asegúrese de que el cable de extensión puede soportar la misma o una mayor potencia que la del aparato. Puede consultar la potencia de la unidad en la parte inferior del aparato.

El cable de extensión debe colocarse de tal manera que los niños no puedan tirar de él o que no exista el peligro de que puedan tropezarse con el mismo.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire la parrilla y todos los materiales de embalaje. Limpie el exterior de la parrilla con un paño limpio y húmedo. Seque bien el aparato. Nunca use productos de limpieza abrasivos o agresivos.

PIEZAS

1. Carcasa de acero inoxidable
2. Ranura para el almacenamiento vertical
3. Regulación de temperatura
4. Mango aislante del calor
5. Lámpara indicadora de corriente
6. Lámpara indicadora de temperatura
7. Placas antiadherentes
8. Raspador de parrilla



USO

1. Coloque la parrilla sobre una superficie seca y plana. Asegúrese de que tanto alrededor como por encima del aparato hay a una distancia mínima de 10 cm entre el aparato y las paredes, armarios y demás objetos. Gire el control de temperatura hasta la posición de apagado, la indicación en el botón estará bajo las lámparas.. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Se deberían encender la lámpara indicadora de corriente de color rojo y la lámpara indicadora de temperatura de color verde.

2. Gire la regulación de temperatura hasta el ajuste deseado. La lámpara indicadora de temperatura de color verde se apagará. Deje el aparato cerrado mientras se calienta. Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura correcta, se encenderá la lámpara indicadora de temperatura de color verde.
3. Coloque los ingredientes entre la parrilla y cierre la tapa. No es necesario presionar el mango. La bisagra especial de la tapa se ocupará de que la placa de la parrilla ejerza una presión uniforme sobre la comida. Este es el cierre que solo se puede utilizar para guardar el aparato. No puede utilizar el cierre para bloquear las placas de la parrilla cuando hay comida entre estas.
4. Compruebe con frecuencia la preparación de la comida. Puede utilizar la tabla que aparece al final del manual para consultar los tiempos de preparación.
5. Cuando la comida esté preparada, retírela de la parrilla con una espátula de madera o plástico. No utilice objetos de metal, ya que estos podrían dañar la capa antiadherente.
6. Cuando haya terminado, coloque el control de temperatura en “off” (apagado) y retire el enchufe de la toma de corriente.

CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA

1. El Paninigrill se ha creado para preparar sándwiches, carne, pescado, verduras, etc. Utilice el control de la temperatura para elegir la temperatura correcta.
2. La altura ajustable de la tapa de la parrilla permite preparar alimentos con diferentes grosores.
3. Deje que la comida se enfríe durante unos minutos antes de consumirla.
4. Condimente la carne antes de asarla para garantizar el mejor sabor.
5. Si quiere preparar pescado, primero debe engrasar un poco las placas de la parrilla para evitar que se pegue.
6. Es posible ajustar la altura de la tapa abriéndola y deslizando hacia adelante o hacia atrás el botón deslizante que se encuentra a la derecha.

TABLA DE COCINA

ALIMENTOS	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE PREPARACION (MIN.)	OBSERVACIONES
Pollo (1 kg)	Media	75 – 80	Cortado a la mitad. No es necesario girarlo.
Salchichas, 2 uds.	Alta	4 – 6	Cortado a la mitad.
Hamburguesa 2 uds.	Alta	3 – 5	Espere de 2 a 3 minutos antes de abrir la tapa.
Hígado, 2 uds.	Media	2 – 3	Limpie bien el hígado.

Chuleta de cerdo	Alta	6 – 8	Las chuletas deben ser de un tamaño y grosor similares.
Salmón	Media	16 – 20	Engrase las bandejas y gire el salmón cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción.
Lenguado, 1 pieza	Media	18 – 22	Engrase las bandejas y gire el pescado cuando haya pasado la mitad del tiempo de preparación.
Costillas	Alta	15 – 18	Gire las costillas cuando hayan pasado 10 minutos.
Filete, 1 pieza	Media	2 – 3	La carne se prepara poco hecha. El tiempo de preparación también dependerá del grosor de la carne.
Berenjena, 6 rodajas	Media	6 - 8	Todas las rodajas deben tener el mismo grosor
Cebolla	Media	6 - 8	Todas las rodajas del mismo grosor
Pimiento rojo, amarillo, verde (1)	Media	6 - 8	Cierre las placas de la parrilla y presione.
Panes rellenos	Media	3 - 9	Utilice panecillos blandos.
Sándwich / panini	Media	2 - 3	Ponga solo la mitad de una loncha de queso entre el sándwich o panini.

- Los tiempos indicados en esta tabla son meramente indicativos, no son exactos. Ajuste el tiempo de preparación en función de su sabor personal.
- Los alimentos de diferentes grosores necesitan diferentes tiempos de preparación. Siempre debe asegurarse de que el interior de los alimentos se ha cocinado bien para garantizar que son seguros para el consumo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de limpiarlo. Le recomendamos que limpie las placas de la parrilla cuando estas estén todavía un poco calientes.
2. Limpie las placas de la parrilla con un paño limpio y húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos, ya que estos podrían dañar la capa antiadherente.
3. Cuando queden restos de alimentos en la placa de la parrilla que son difíciles de limpiar: caliente un poco la parrilla y frote los restos de comida con un poco de aceite. Deje que la parrilla se enfríe durante unos minutos y vuelva a limpiar las placas con la ayuda del raspador de parrilla y un paño húmedo. **Nunca sumerja el aparato en agua o en cualquier otro líquido.**
4. Limpie la parrilla después de cada uso.
5. Para garantizar un almacenamiento seguro: deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Cierre la tapa y bloquéela con el cierre. Ahora ya puede almacenar el aparato en posición vertical.



DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 16 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládním.



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přírodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikryvejte.

Přívodní kabel

Kratší přívodní kabel je takto vyráběn záměrně, aby se snížilo riziko zakopnutí nebo stržení grilu ze stolu. Pokud chcete použít prodlužovací kabel, buďte vždy opatrní a vždy důkladně zkontrolujte jeho technické parametry. Vždy musí být navržen alespoň na stejné (nebo vyšší) parametry, než je samotný spotřebič. Prodlužovací kabel vždy používejte pouze tak, aby nikde neležel a nemohl být stržen dětmi ani cizím objektem. Vždy používejte pouze 3žilový kabel se zemnicím kolíkem v zástrčce.

Před prvním použitím

Přístroj vybalte, zkontrolujte zda nebyl poškozen přepravou a odlepte veškeré reklamní polepy.

Povrch grilu a grilovací desky otřete vlhkým hadrem. Před použitím je důkladně osušte. Nikdy nepoužívejte hrubá ani agresivní čisticí prostředky. Vyberte stabilní místo pro postavení grilu a připojte do vhodné zásuvky či prodlužovacího kabelu.

Teplota vnějšího pláště se pohybuje od 50°C-70°C, proto je třeba dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci.

POPIS

1. Povrchový plech z broušeného nerez
2. Mechanická záračka pro nastavení výšky
3. Termostat
4. Tepelně odizolovaná rukojeť
5. Kontrolka zapojení (červená)
6. Kontrolka nahřátí (zelená)
7. Pečící desky s nepřilnavou úpravou
8. gril čistší



POUŽITÍ GRILU

1. Gril postavte na suché a stabilní místo. Zajistěte, aby z každé strany grilu bylo alespoň 10cm prostoru na dostatečnou ventilaci. Gril zapojte do vhodné zásuvky (230V, 50Hz, střídavý proud). Jakmile gril zapojíte, rozsvítí se červená „POWER“ kontrolka napájení i zelená kontrolka „READY“.
2. Nastavte termostat na požadovanou teplotu. Zelená kontrolka „READY“ bude zhasnutá. Zavřený gril nechte nahřívát. Jakmile se gril nahřeje na požadovanou teplotu, tak se rozsvítí zelená kontrolka „READY“.
Poznámka: Během pečení bude kontrolka READY zhasínat a rozsvícovat. To značí, že termostat stále udržuje (vypíná a opět nahřívá) nastavenou teplotu.
3. Vložte sendviče, maso, plátky zeleniny nebo panini přímo na pečící desku a přivřete víkem. Není nutné víko tlačit dolů silou. Stačí víko položit, víko svoji vlastní vahou dolehne přímo na potraviny. Po pravé straně lze nastavit výšku

zarážky, tak aby se potraviny příliš nederfomovaly. Nikdy nepoužívejte poslední polohu „zamčené pojistky“ Ta slouží pouze jako bezpečnostní prvek pro uskladnění.

4. V příložené tabulce naleznete orientační návod na přípravu jednotlivých pokrmů. I přesto však při přípravě vždy kontrolujte proces pečení/grilování. Nadzdvihněte víko, aby jste přezkoušeli, zda jsou potraviny už hotové. Vždy používejte chňapku.
5. Jakmile jsou potraviny hotové, vyjměte je z grilu. Na obracení a vyndávání vždy používejte pouze plastové nebo dřevěné nádoby. Nikdy nepoužívejte kovové předměty, mohli byste poškodit nepřilnavou vrstvu pečících ploch.
6. Po vyndání potravin z grilu otočte termostat do polohy OFF a vypojte gril z el. sítě.

TIPY A RADY PŘI GRILOVÁNÍ

1. Tento panini gril je navržen na rozpékání sendvičů, grilování masa nebo plátků zeleniny. Pro dokonalý výsledek je nutné správně používat nastavitelný termostat, vždy dle konkrétní potraviny.
2. Posuvná zarážka na pravé rukojeti slouží k tomu, aby jste si nastavili požadovanou výšku na konkrétní typ grilované suroviny. Zkuste si udělat svůj oblíbený sendvič, zapečený pita chléb nebo mini-bagetky. Při rozpékání sladké vánočky mějte na paměti, že čím více cukru obsahuje, tím rychleji bude povrch hnědnout.
3. Před vlastní konzumací vždy nechte potraviny vychladnout, aby jste se nespálili.
4. Před grilováním je důležité, aby maso bylo řádně okořeněno a ochuceno.
5. Před přípravou ryby je vždy lepší potřít/namazat desky olejem.
6. Mechanická zarážka umožňuje grilování potraviny o jakékoli tloušťce. Jednoduše zarážku posuňte a nastavte tak výšku mezi deskami.

TABULKA S ČASY GRILOVÁNÍ

Potravina	nastavení teploty	čas min	Poznámka
Kuře 1kg	střední	75-80	rozdělit na 2 poloviny, neotáčet
Klobásky 2ks	max.	4-6	podélně rozkrojit
Hamburger 2ks	max.	3-5	po vypnutí ponechat ještě 2-3min.
Játra 2ks	střední	2-3	játra pečlivě očistit
Vepřová kotleta	max.	6-8	velký, silný plátek
Losos	střední	16-20	pláty namastit, po polovině času obrátit

DO9135G

Platýz 1ks	střední	18-22	pláty namastit, po polovině času rybu obrátit
Vepřová žebírka 3ks	max.	15-18	po 10 min obrátit
Steak 1 ks	střední	2-3	při tomto nastavení je maso jen lehce opečené, nastavení nutno volit podle síly masa a chuti
Lilek 6 plátků	střední	6-8	dodržet stejné silné plátky
Cibule 6 plátků	střední	6-8	dodržet stejné silné plátky
Paprika čerstvá	střední	6-8	tlačit horní desku dolů
Plněné žemle	střední	3-9	použít měkké žemle
Toast Panini	střední	2-3	jen ½ plátku sýra na 1 toast

Výše zmíněné časy jsou pouze orientační. Během grilování je nutné průběžně kontrolovat.

Čas grilování si vždy můžete upravit dle síly masa a svých požadavků.

Rozdílná tloušťka masa vyžaduje rozdílný čas přípravy. Před konzumací maso zkontrolujte, zda je uvnitř dostatečně tepelně upravené.

Teplota horní i spodní desky je přibližně 120°C při nastavení na ¼ otáčky termostatu, 200°C při nastavení ½ otáčky termostatu. Poloha „Sandwich“ označuje teplotu cca 220°C. Nejvyšší teplota 240°C je dosažena na maximum „Grill“.

Čištění a údržba:

1. Gril vypojte z el. sítě a nechte vychladnout. Doporučujeme čistit desky grilu ve chvíli, kdy jsou ještě mírně vlažné (teplé).
2. Z desek pomocí vlhkého ubrousku nebo papírové role setřete nečistoty. Nikdy nepoužívejte hrubé ani agresivní čisticidla, která by mohla poškodit nepřilnavou vrstvu desek.
3. Pokud na deskách i tak zůstaly nějaké připečené zbytky, můžete zkusit.
4. Nikdy neponořujte gril ani žádné jeho části do vody.
5. Po každém použití gril důkladně vyčistěte.
6. Gril můžete uskladnit zavřený ve vertikální poloze. Před skladováním nechte gril zcela vychladnout, poté ho zavřete a víko zajistíte bezpečnostním zámekem. Zamčený umytý gril můžete skladovat ve svislé poloze.



Přístroj je určen pouze pro neprofesionální domácí použití.

V případě jiného používání odstupuje výrobce od záruky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály a samolepky.
- Deti si s obalmi ani samolepkami nesmie hrať.
- Prístroj smie byť používaný deťmi staršími ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou smie prístroj používať iba za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom.
- Nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod Vaším dohľadom. Prístroj a prívodný kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach ako sú: kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď. chaty, chalupy hotelové a motelovej izby a iné izby a miesta pre dočasné ubytovanie
- **POZOR:** tento prístroj nesmie byť používaný

s externým časovačom, ani s iným externým ovládaním.



POZOR:

- Horucí povrch
- Rukoväť je počas používania horúca
- Držte deti v dostatočnej vzdialenosti

Pri používaní elektrických prístrojov musíte dbať základných bezpečnostných pokynov, vrátane nižšie vypísaných, preto si pozorne prečítajte nasledujúce upozornenie:

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj pre neskoršie nahliadnutie.
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru, ak je práve v prevádzke.
- Nepoužívajte ani neskladujte prístroj vonku.
- Nemanipulujte s grilom, ktorý je práve v prevádzke. Vždy ho nechajte dôkladne vychladnúť a potom premiestňujte.
- Používajte prístroj iba na účely ku ktorým je určený.
- Pred použitím si overte, či napätie vašej elektrickej siete zodpovedá parametrom prístroja uvedeným na jeho výrobnom štítku. Aby ste minimalizovali riziko el. šoku, vždy zapájajte do zásuvky s uzemnením.
- Použitím príslušenstva, ktoré nebolo dodané výrobcom, môže dôjsť až k vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom, alebo inému zraneniu. Preto používajte iba originálne súčasti.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, alebo zástrčkou, alebo ak je prístroj poškodený a nepracuje správne. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu.
- Kratšia prívodný kábel je použitý zámerne, aby sa minimalizovalo riziko zakopnutia o neho, alebo strhnutie prístroja. Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Prívodný kábel vždy kompletne odmotajte z prístroja, nech nedochádza k jeho zbytočnému prehrievaniu.
- Nenechávajte visieť elektrický kábel prístroja cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami.
- Prívodný kábel nikdy nenechávajte omotaný okolo alebo pod prístrojom.
- Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či

rúry, alebo do blízkosti iného prístroja produkujúceho teplo.

- Prístroj ani prívodný kábel nikdy neponárajte do vody ani žiadne iné tekutiny.
- Pred zapojením sa vždy uistite, že je prístroj riadne zostavený a nepoškodený.
- Pri vypájaní nastavte všetky prepínače a ovládače na polohy vypnuté "0" a ťahaním za zástrčku prístroj odpojte od siete. Nikdy zástrčku nevytáhujte zo zásuvky ťahaním za kábel.
- Prístroj nepoužívajte, ak sú niektoré časti po čistení ešte vlhké alebo mokré.
- Nedodržanie správneho postupu alebo zanedbanie údržby, zvyšuje riziko ničeni a skracuje životnosť prístroja.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej siete ak ho: nepoužívate, pred demontážou, či montážou častí a pred čistením.
- Pri čistení prístroja nepoužívajte hrubé ani agresívne čistiadlá.
- Pri používaní grilu musí byť aspoň 10cm voľno od každej strany, tak aby sa zaručila dostatočná ventilácia okolo prístroja. Nikdy nekladte nič na prístroj.
- Za riziká vzniknuté nedodržaním zásad v tomto manuáli je zodpovedný priamo užívateľ. Výrobca ani predajca nie je schopný ručiť, za nebezpeční vzniknuté porušením týchto zásad.
- POZOR: Nikdy prístroj neprekrývajte. Hrozí požiar.

TENTO MANUÁL SI USCHOVAJTE PRE ĎALŠIE NAHLIADNUTIU

PRÍVODNÝ KÁBEL

Kratšie prívodný kábel je takto vyrobený zámerne, aby sa znížilo riziko zakopnutia alebo strhnutie grilu zo stola. Pokiaľ chcete použiť predlžovací kábel, buďte vždy opatrní a vždy dôkladne skontrolujte jeho technické parametre. Vždy musí byť navrhnutý aspoň na rovnakej (alebo vyšší) parametre, ako je samotný spotrebič. Predlžovací kábel vždy používajte iba tak, aby nikde neležal a nemohol byť strhnutý deťmi ani cudzím objektom. Vždy používajte iba 3žilový kábel s uzemňovacím kolíkom v zástrčke.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Prístroj vybaľte, skontrolujte či nebol poškodený prepravou a odlepte všetky reklamné polepy.

Povrch grilu a grilovacie dosky utrite vlhkou handrou. Pred použitím ich dôkladne osušte. Nikdy nepoužívajte hrubá ani agresívne čistiadlá. Vyberte stabilné miesto pre postavenie grilu a pripojte do vhodnej zásuvky či predlžovacieho kábla.

Teplota vonkajšieho plášťa sa pohybuje od 50 ° C-70 ° C, preto je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii.

POPIS

1. Povrch z kvalitného brúseného nerez
2. Zámok veka pre vertikálne uskladnenie
3. Regulátor teploty
4. Teplotne odolné madlo
5. Kontrolka zapnutia do siete (červená)
6. Kontrolka nahriatie platní (zelená)
7. Platne s nepriľnavou úpravou
8. Vrátane čistiaceho príslušenstva



POUŽITIE GRILU

1. Gril postavte na suché a stabilné miesto. Zaistite, aby z každej strany grilu bolo aspoň 10cm priestoru na dostatočnú ventiláciu. Otočný termostat (pod svetelnou kontrolkou) otočte do polohy OFF (vypnuté). Zelená kontrolka “READY” by sa mala rozsvietiť až neskôr, keď sa gril nahreje.
2. Nastavte termostat na požadovanú teplotu. Zelená kontrolka “READY” bude zhasnutá. Zatvorený gril nechajte nahrievať. Akonáhle sa gril nahreje na požadovanú teplotu, tak sa rozsvieti zelená kontrolka “READY”.
Poznámka: Počas pečenia bude kontrolka READY zhasínať a rozsvetovať. To značí, že termostat stále udržuje (vypína a opäť nahrieva) nastavenú teplotu.
3. Vložte sendviče, mäso, plátky zeleniny alebo panini priamo na rúry na dosku a privrite vekom. Nie je nutné veko tlačiť dole silou. Stačí veko položiť, veko svoju vlastnou váhou doľahne priamo na potraviny. Nikdy nepoužívajte poslednú polohu “zamknuté poistky” Tá slúži iba ako bezpečnostný prvok pre uskladnenie.
4. V priloženej tabuľke nájdete orientačné návody na prípravu jednotlivých pokrmov. Aj napriek tomu však pri príprave vždy kontrolujte proces pečenia / grilovania. Nadvihnite veko, aby ste preskúšali, či sú potraviny už hotové. Vždy používajte chňapku.
5. Akonáhle sú potraviny hotové, vyberte ich z grilu. Na obracanie a vyberanie vždy používajte len plastové alebo drevené riadu. Nikdy nepoužívajte kovové predmety, mohli by ste poškodiť nepriľnavú vrstvu pečúcich plôch.
6. Po vybratí potravín z grilu otočte termostat do polohy OFF a vypojte gril z el. siete.

TIPY A RADY PRI GRILOVANÍ

1. Tento panini gril je navrhnutý na zapekanie sendvičov, grilovanie mäsa alebo plátkov zeleniny. Pre dokonalý výsledok je nutné správne používať nastaviteľný termostat, vždy podľa konkrétnej potraviny.
2. Posuvná záražka na pravej rukoväti slúži na to, aby ste si nastavili požadovanú výšku na konkrétny typ grilovanej suroviny. Skúste si urobiť svoj obľúbený sendvič, zapečený pita chlieb alebo mini-bagetky. Pri rozpekaní sladké vianočky majte na pamäti, že čím viac cukru obsahuje, tým rýchlejšie bude povrch hnednúť.

3. Pred grilovaním je dôležité, aby mäso bolo riadne okorenené a dochucuje.
4. Pred prípravou ryby je vždy lepšie potrieť / namazať dosky olejom.
5. Mechanická zarážka umožňuje grilovanie potraviny o akejkol'vek hrúbke. Jednoducho zarážku posuňte a nastavte tak výšku medzi doskami.
6. Pred vlastnou konzumáciou vždy nechajte potraviny vychladnúť, aby ste sa nespálili.

TABUĽKA S ČASY GRILOVANIE

Potravina	Nastavení teploty	Čas [min]	Poznámka
Kurča 1kg	stredná	75-80	Rozdeliť na 2 polovice, neotáčať
Klobásky 2ks	max.	4-6	Pozdĺžne rozkrojiť
Hamburger 2ks	max.	3-5	Po vypnutí ešte ponechať 2-3 min
Pečeň 2ks	max.	6-8	Veľký, silný plátok
Losos	stredná	16-20	Plátky namastiť, v polovici času otočiť
Plátýz 1ks	stredná	18-22	Plátky namastiť, v polovici času otočiť
Vravčové rebierka	max.	15-18	Po 10 min obrátiť
Steak 1 ks	stredná	2-3	Pri tomto nastavení je mäso len ľahko opečené. Ďalej je nutné voliť podľa chuti a sily plátku
Baklažán 6 plátokov	stredná	6-8	Dodržať rovnako hrubé plátky
Cibule 6 plátokov	stredná	6-8	Dodržať rovnako hrubé plátky
Paprika čerstvá	stredná	6-8	Tlačiť hornú dosku dole
Plnená zemle	stredná	3-9	Použiť mäkké zemle
Toast Panini	stredná	2-3	Len ½ plátku syra na toast

- Vyššie vzpomenuté časy sú orientačné. Počas grilovania je nutné priebežne kontrolovať.
- Čas grilovania si vždy môžete upraviť podľa sily mäsa a svojich požiadaviek.
- Rozdielna hrúbka mäsa vyžaduje rozdielny čas prípravy. Pred konzumáciou mäso skontrolujte, či je vo vnútri dostatočne tepelne upravené.
- Teplota hornej i spodnej dosky je približne 120 ° C pri nastavení na ¼ otáčky termostate, 200 ° C pri nastavení ½ otáčky termostatu. Najvyššia teplota 240 ° C je dosiahnutá na maximum "Grill".

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

1. Gril vypojte z el. siete a nechajte vychladnúť. Odporúčame čistiť dosky grilu vo chvíli, keď sú ešte mierne vlažné (teplé).
2. Z dosiek pomocou vlhkého obrúska alebo papierové role zotrite nečistoty. Nikdy nepoužívajte hrubé ani agresívne čistiadlá, ktorá by mohla poškodiť neprilnavú vrstvu dosiek.
3. Pokiaľ na doskách zostanú zvyšky jedla, gril ľahko nahrejte a pomocou kefy a oleja mierne očistite. Nechajte takto namastený gril niekoľko minút odstáť a potom dôkladne vyčistite priloženým príslušenstvom. Znovu zotrite vlhkou handričkou. Nikdy neškrabú kovovým predmetom.
4. Nikdy neponárajte gril ani žiadne jeho časti do vody.
5. Po každom použití gril dôkladne vyčistite.
6. Gril môžete uskladniť zavretý vo vertikálnej polohe. Pred skladovaním nechajte gril úplne vychladnúť, potom ho zatvorte a veko zaistite bezpečnostným zámkom. Zamknutý umytý gril môžete skladovať vo zvislej polohe.



Prístroj je určený len na domáce použitie.

V prípade iného používania odstupuje výrobca od záruky.

DOMO Webshop

BESTEL

de originele
Domo-accessoires
en -onderdelen
online via:

COMMANDEZ

d'authentiques
accessoires et
pièces Domo en
ligne sur:

BESTELLEN SIE

die Domo
Original-Zubehör
und -Ersatzteile
online über:

ORDER

the original
Domo
accessories and
parts online at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

