

# DOMO

**HANDLEIDING  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUCTION BOOKLET**

PANINI GRILL  
GRILLE PANINI  
PANINI GRILLE  
PANINI GRILL



**DO9036G**

**PRODUCT OF LINEA 2000**

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke 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 is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

## **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 ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

## **GARANTIE**

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel 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 gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

## **WARRANTY**

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which 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 warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Downloaded from www.vandenborre.be

Type nr. Apparaat  
N° de modèle de l'appareil **DO9036G**  
Type nr des Gerätes  
Type nr. of appliance

Naam  
Nom .....  
Name  
Name

Adres  
Adresse .....  
Adresse  
Address

Aankoopdatum  
Date d'achat .....  
Kaufdatum  
Date of purchase

## RECYCLAGE INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u er voor 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 het 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 milieu bewust.

## 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.

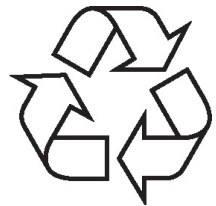
L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.



## 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 des 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.

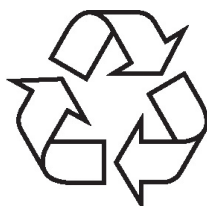
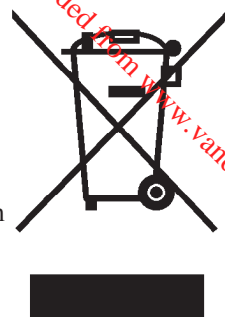
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



## RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall 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



## INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

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.

Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

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

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

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

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

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Dit toestel mag gebruik worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder. En door personen met een fysieke of sensoriele 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 mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.

Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 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.

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt, moet u steeds volgende basis veiligheidsregels in acht nemen :

1. Lees aandachtig alle instructies.
2. Dompel het snoer, de stekker of het toestel niet onder in water of een andere vloeistof.
3. Verwijder de stekker uit het stopcontact voor u het toestel reinigt. Laat het toestel eerst afkoelen voor u onderdelen

---

plaatst of wegneemt en voor u het toestel schoonmaakt.

4. Zet eerst de controle knop op “off” alvorens de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
5. Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is, slecht functioneert of wanneer de stekker of het snoer beschadigd is.
6. Nauwgezet toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel wordt gebruikt in de buurt van kinderen. Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen.
7. Raak geen hete onderdelen aan. Gebruik steeds het handvat en de knop.
8. Het gebruik van accessoires niet meegeleverd met het toestel of welke niet aanbevolen worden door de fabrikant kunnen brand, elektrocutie of verwondingen tot gevolg hebben.
9. Het toestel niet buiten gebruiken.
10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of toog hangen. Laat het snoer niet in contact komen met warme oppervlakken.
11. Plaats het toestel niet op of in de buurt van een kookfornuis of in een verwarmde oven.
12. Gebruik het toestel steeds op een droge, platte ondergrond.
13. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om het toestel te reinigen.
14. Gebruik het toestel nooit voor iets anders, dan datgene waarvoor het bestemd is.
15. Laat uw toestel nooit achter zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
16. Wanneer het toestel in gebruik is moet u steeds een vrije ruimte van minstens 10 cm hebben rond en boven het toestel. Plaats nooit iets boven op het toestel.

## 17. Gebruik steeds een randgeaard stopcontact.

### Waarschuwing:



- Hete oppervlaktes.
- Handvat wordt warm tijdens gebruik.
- Houd kinderen op een veilige afstand.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

### 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.

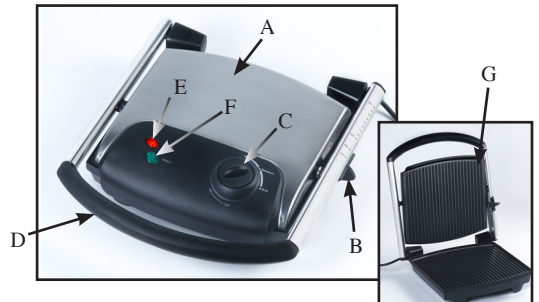
Het verlengsnoer moet zo gepeplaatst worden dat kinderen er niet kunnen aan trekken of dat er niet kan over gestruikeld worden.

### 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

- A. RVS behuizing
- B. Slot voor rechtopstaande opberging
- C. Temperatuurregeling
- D. Warmte geïsoleerd handvat
- E. Stroomindicatielampje
- F. Temperatuurindicatielampje
- G. Anti-aanbak platen



### 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. 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 uitgaan. Laat het toestel gesloten terwijl het opwarmt.



Wanneer het toestel op temperatuur is zal het groene temperatuurindicatorlampje 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 er voor 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 anti-aanbaklaag beschadigen.
6. Wanneer u klaar bent, zet u de temperatuurregeling op “off” en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

## TIPS VOOR HET GRILLEN

1. De panini grill 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.

Kebabs 3 stuks	Hoog	8 – 10	Draai de kebabs om na 4 – 5 min.
Lever 2 stuks	Gemiddeld	2 – 3	Maak de lever grondig schoon.
Varkenskortelet	Hoog	6 – 8	De korteletten zouden van gelijke grote 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 vermeldt 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 anti-aanbaklaag 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 een vochtige doek.
4. Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.
5. Maak uw panini 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.

## **IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 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 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.

Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 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.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre des consignes de sécurité de base, dont celles-ci :

1. Bien lire toutes les instructions.
2. Ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau

ou dans tout autre liquide.

3. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'enlever ou d'ajouter un accessoire ou de nettoyer l'appareil.

4. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position OFF (ARRÊT), puis retirer la fiche de la prise murale.

5. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit.

6. Exercer une étroite surveillance si l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant. L'utilisation par des enfants est déconseillée.

7. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées ou des boutons.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter des risques d'incendies, de chocs électriques ou de blessures corporelles et annulera la garantie.

9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

10. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, dont celle de la cuisinière.

11. Ne pas le placer sur/près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un four chaud.

12. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, lisse et plane.

13. Ne pas utiliser d'agents abrasifs pour nettoyer l'appareil.

14. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.

15. Ne pas laisser le gril à panini sans surveillance en cours

d'utilisation.

16. Lorsque l'appareil est en marche, s'assurer de laisser au moins 10 cm d'espace

de chaque côté pour permettre à l'air de circuler librement.

Ne jamais rien déposer sur

l'appareil.

17. Pour assurer une protection continue contre tout risque de choc électrique, ne brancher cet appareil qu'à des prises adéquatement mises à la terre.

Mise en garde :



- Surfaces chaudes.
- La poignée devient chaude pendant l'utilisation.
- Tenez les enfants à une distance de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### **CORDON D'ALIMENTATION**

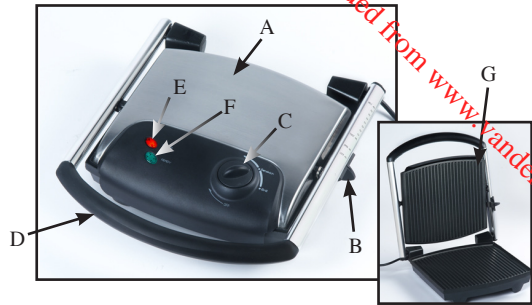
Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher avec un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée avec prudence; cependant, assurez-vous que sa capacité électrique est au moins égale ou supérieure à celle de l'appareil. La rallonge 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

- A. Fini extérieur en chrome poli
- B. Loquet de sécurité pour rangement vertical
- C. Commande de température
- D. Poignée thermo-isolante
- E. Voyant sous tension (rouge)
- F. Voyant prêt (vert)
- G. Plaques de cuisson Antiadhésives



## UTILISATION DU GRIL À PANINI

1. Mettre le grill 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. Brancher le grill à panini sur une prise. Une fois le grill branché, le voyant rouge « SOUS TENSION » et le voyant vert « PRÊT » s'allumeront.
  2. Régler le bouton de commande de température au réglage désiré. Le voyant vert « PRÊT » s'éteindra. Laisser le grill 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 grill à panini maintient automatiquement la température de cuisson désirée.
3. Mettre 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 poids de la plaque de grill 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 grill 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 grill à panini.

## CONSEILS PRATIQUES

1. Le grill 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.
Brochettes 3 pcs	Elevé	8 – 10	Tourner après 4 à 5 min.
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 essuyer les plaques à nouveau avec 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.

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 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 8 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 8 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.

Beim Gebrauch elektrischer Geräte, sollten Sie immer die folgenden Sicherheitsvorschriften beachten :

1. Aufmerksam alle Anweisungen lesen.
2. Das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
3. Vor dem Reinigen des Geräts den Stecker aus der

Steckdose ziehen. Das Gerät zuerst abkühlen lassen bevor Teile eingesetzt oder entnommen werden und vor der Reinigung des Geräts.

4. Zuerst den Kontrollschalter auf „off“ schalten, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

5. Das Gerät nicht benutzen wenn es beschädigt ist, schlecht funktioniert oder wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt sind.

6. Wird das Gerät im Beisein von Kindern benutzt, ist die Aufsicht eines Erwachsenen unerlässlich. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

7. Keine heißen Teile des Geräts berühren. Immer den Handgriff und den Schalter benutzen.

8. Die Benutzung von Zubehören, die nicht zum Gerät gehören oder die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann Brand, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.

9. Das Gerät nicht draußen benutzen.

10. Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Anrichte hängen lassen. Das Kabel nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommen lassen.

11. Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Herds oder in einen erhitzten Ofen stellen.

12. Das Gerät immer auf einem trockenen, flachen Untergrund benutzen.

13. Zum Reinigen des Geräts keine ätzenden Reinigungsmittel benutzen.

14. Das Gerät niemals anders als bestimmungsgemäß benutzen.

15. Das Gerät niemals ohne Aufsicht lassen, wenn es in Betrieb ist.

16. Ist das Gerät in Betrieb, sollten Sie immer einen Freiraum

von mindestens 10 cm um das Gerät und über dem Gerät zur Verfügung haben. Niemals etwas auf das Gerät stellen.

17. Immer eine Steckdose mit Erdung benutzen.

Warnung :



- Heiße Oberflächen.
- Handgriff wird während des Gebrauchs warm.
- Kinder vom Gerät fern halten.

## DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

### 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.

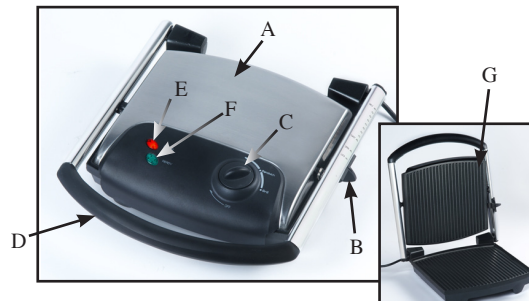
Kontrollieren ob das Verlängerungskabel dieselbe oder eine höhere Wattleistung wie das Gerät aufweist. Die Wattleistung des Geräts steht auf der Unterseite des Geräts. Das Verlängerungskabel ist so zu verlegen, dass Kinder nicht daran ziehen können oder nicht darüber gestolpert werden kann.

### 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

- A. RVS Umkastung
- B. Schloß für aufrecht stehende Lagerung
- C. Temperaturregelung
- D. Wärme geschützter Handgriff
- E. Stromanzeigelampe
- F. Temperaturanzeigelampe
- G. Platten mit Antihafbeschichtung



### 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. 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.
Kebab 3 Stück	Hoch	8 – 10	Die Kebab nach 4 - 5 Min. umdrehen.
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 Fleisches 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 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.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

This appliance can be used by children, starting from the age of 8 and up. And by persons with a physical or sensory limitation as well as, mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. On the condition that these persons have received the necessary instruction on how to use this appliance in a safe way and they must also know the dangers that can occur in using this appliance. Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance, cannot be done by children younger than 8 year old.

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

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

Attention : This appliance can not be used with external timer or separate remote control.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Do not immerse cord, plug, or unit in water or any other liquid.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.



4. To disconnect, turn all controls to OFF, then remove plug from wall outlet.
5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any matter.
6. Close supervision is necessary when appliance is being used near children. Not recommended for use by children.
7. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury and will void warranty.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always use appliance on a dry, smooth flat surface
13. Do not use abrasive agents when cleaning the appliance.
14. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
15. Do not leave your panini grill unattended while in use.
16. When using the appliance, be sure to allow at least 10 cm of space on all sides of the unit to allow for adequate air circulation. Never place anything on top of the unit.
17. To ensure continued protection against the risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

**WARNING :**

- Hot surfaces.
- The handle comes warm during use.
- Keep children at a safe distance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

**POWER CORD**

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

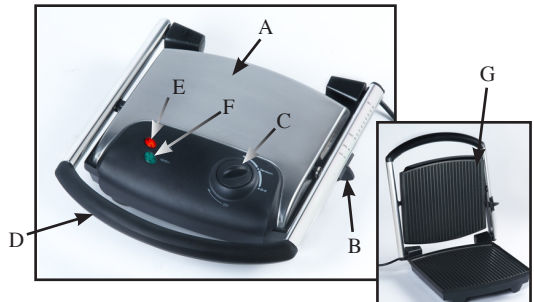
An extension cord may be used with care; however, be sure the marked electrical rating is equal to or greater than the rating of this appliance. The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. Use 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**

- A. Brushed stainless steel Exterior
- B. Latch for Upright Storage
- C. Temperature Dial
- D. Thermal-Insulated Handle
- E. Power Indicator Light (Red)
- F. Ready Indicator Light (Green)
- G. Nonstick Grill Plates

**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. 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 achieved, 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 retain 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.
Kebabs 3 pcs	High	8 – 10	turn kebabs after 4-5 min.
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 before wiping the plates again with a damp cloth.
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.

