INSTRUCTION MANUAL

PANINI MAKER



MODEL: 300000KLU

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE.

GB

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

• Use only on AC 220-240 Voltage, 50/60 Hz. Use only for household.

• Do not touch hot surfaces. Use handles and knob.

• To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.

• Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

• Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.

• Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Press Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Press Grill is used.

• The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.

• Do not use outdoors or for commercial purposes.

• Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.

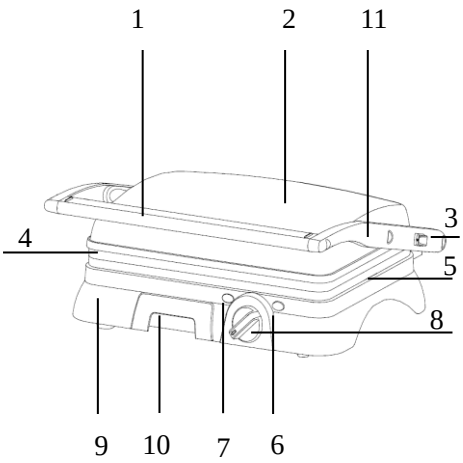
• Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.

• Unplug the unit when finished using.

• Extreme caution must be exercised when moving an appliance.

GB

PARTS IDENTIFICATION



1. Handle
2. Upper Housing
3. Hinge Release Lever
4. Upper Non-stick Plate
5. Bottom Non-stick Plate
6. Ready Light (Green)
7. Power Light (Red)
8. Thermostat Knob
9. Bottom Housing
10. Oil Tray
11. Lift rod

BEFORE FIRST USE

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

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

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

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

GB

USE AS PRESS GRILL

- Set the Grill Toaster Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the max. You may later adjust it lower or higher according to your preference.
- Close the Grill Toaster and plug it into the wall outlet, you will notice that the power and ready light will come on, indicating that the Grill Toaster has begun preheating.
- It will take approximately 5 minutes to reach baking temperature, the ready light will go off.
- Open the Grill Toaster, put the sandwich, meat or other foods on the bottom cooking plate.

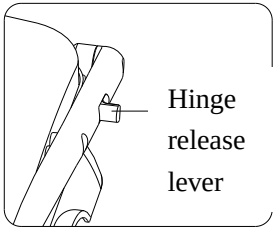


- Close the Grill Toaster. The ready light will go on again.
- Cook for about 3 to 8 minutes, the ready light goes off again, or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the foods with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave unit open to cool.

USE AS OPEN GRILL

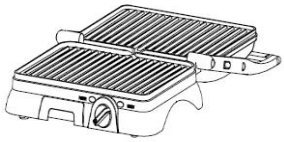
- Place Grill Toaster on a clean flat surface where you intend to cook. The Grill Toaster can be positioned in flat position.

• Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface. The Grill Toaster to this position, locate the hinge release lever on the right arm.



• With you left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.

• Use the Grill Toaster as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.



• Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Grill Toaster. In the open position, you have double the surface area for grill.

• You have the option of cooking different types of foods on separates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to you liking.

CLEANING AND CARE

• Always unplug the Grill Toaster and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Grill Toaster for cleaning. Never immerse the Grill Toaster in water or place in dishwasher.

GB

• Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
• Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
• Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
• Wipe the outside of the grill toaster with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
• Do not place in the dishwasher.
• Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

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

Data:

• 220-240V, 50/60Hz,2000W

WARRANTY: 2 YEARS

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

• Verwenden Sie nur an AC 220-240 Volt und eine Spannung von 50/60 Hz. Nur für häuslichen Gebrauch.

• Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und den Knopf.

• Zum Schutz gegen das Risiko eines Stromschlags tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Grilleinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

• Eine ständige Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.

• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

• Betreiben Sie kein Gerät, das in irgendeiner Weise falsch funktioniert oder beschädigt wurde. Um die Gefahr eines möglichen Stromschlags zu vermeiden, versuchen Sie niemals, den Grill selbst zu reparieren. Bringen Sie das Gerät zu Überprüfung und Reparatur zu einer autorisierten Servicestelle. Unsachgemäßer Zusammenbau kann bei Verwendung des Grillgitters zu Stromschlägen führen.

• Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzung der Personen führen.

• Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke.

• Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen und keine heißen Oberflächen berühren.

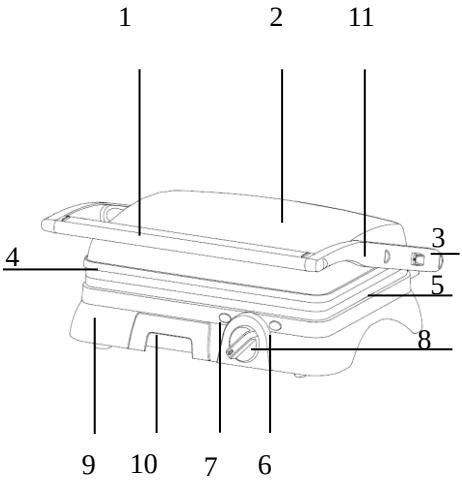
• Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von einem Gasbrenner oder einem elektrischen Brenner oder einem heißen Ofen.

• Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung von der Stromversorgung.

• Sie müssen sehr vorsichtig sein, wenn Sie ein Gerät bewegen.

DE

AUFBAU DES PANINI GRILLS



1. Griff
2. Deckel
3. Scharnierfreigabehebel
4. Obere Antihaftplatte
5. Untere Antihaftplatte
6. Power-Licht(Grün)
7. Power-Lich(Rot)
8. Thermostatknopf
9. Bodenplatte
10. Deckel des Ölsammlers
11. Hebebügel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

• Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

• Entfernen Sie alle Verpackungen

• Reinigen Sie die Grillplatten, indem Sie einen mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm oder ein Tuch zum Reinigen verwenden.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT INS WASSER EIN UND SPRITZEN SIE KEIN WASSER DIREKT AUF GRILLFLÄCHEN.

• Mit einem Tuch oder Papiertuch trocknen.

• Um bessere Ergebnisse zu erzielen, benetzen Sie die Grillplatten leicht mit etwas Speiseöl.

Hinweis: Wenn sich Ihr Panini-Grill zum ersten Mal erhitzt, kann es einen leichten Rauch oder Geruch geben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Sicherheit des Geräts.

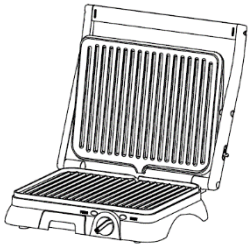
VERWENDUNG ALS PRESS GRILL

• Stellen Sie den Temperaturregler des Grills auf die gewünschte Einstellung. Versuchen Sie zu Beginn mit einer mittleren Einstellung. Dann können Sie sie je nach Wunsch niedriger oder höher einstellen.

• Schließen Sie den Deckel des Panini Grills und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an. Sie werden sehen, dass das Power-Licht und das Licht der Aufwärmphase zu leuchten beginnen, was darauf hinweist, dass der Panini Grill angefangen hat vorzuheizen.

• Es dauert ca. 5 Minuten bis sich der Panini Grill erhitzt hat, die Leuchte der Aufwärmphase erlischt.

• Öffnen Sie den Panini Maker, legen Sie ein Sandwich, Fleisch oder andere Lebensmittel auf unteren Teil der Grilpllatte.



• Schließen Sie den Deckel des Grills. Das Licht der Bereitschaft leuchtet weiter.

• Lassen Sie Ihr Essen für ca. 3 bis 8 Minuten grillen, fertig, das Licht erlischt wieder; oder lassen Sie Ihr Essen so lange grillen, bis Ihre Lebensmittel braun sind. Sie können Ihre Lebensmittel so lange oder so kurz auf dem Grill lassen wie es Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.

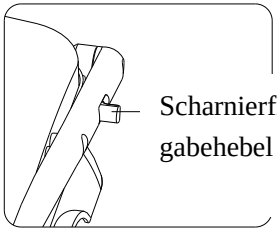
• Wenn das Essen fertig ist, öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Griffs. Nehmen Sie das Essen mit Hilfe eines Plastikspatels. Verwenden Sie niemals eine Metallzange oder ein Messer, da diese die Antihaftbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.

• Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät offen zum Abkühlen.

VERWENDUNG ALS OFFENER GRILL

●Stellen Sie Grill auf eine saubere, ebene Fläche, wo Sie grillen möchten. Der Grill kann in einer flachen Position platziert werden.

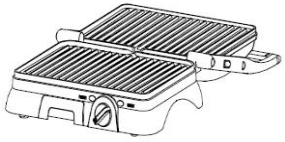
• Scharnierfreigabehebel. Die obere Platte / Abdeckung ist mit der unteren Platte / unterem Teil verbunden. Die oberen und unteren Platten sind so ausgerichtet, dass sie eine große Grillfläche bilden können. Für diesen Position des Grill ist den Scharnierfreigabehebel an die linke Seite zu platzieren.



• Mit der linken Hand am Griff, schieben Sie den Hebel mit Ihrer rechten Hand zu sich. Drücken Sie den Griff zurück, bis der Deckel flach auf dem Tresen steht. Das Gerät bleibt in dieser Position, bis Sie den Griff und die Abdeckung anheben, um sie in die geschlossene Position zu bringen.

• Verwenden Sie den Grillrost als offenen Grill zum Grillen von Hamburgern, Rindfleisch, Geflügel (wir empfehlen kein Huhn ohne Knochen zu grillen, da es nicht gleichmäßig auf einem offenen Grill zubereitet wird), Fisch und Gemüse.

• Grillen auf dem offenen Grillrost ist die besten Art, um den Grill zu verwenden. In der offenen Position hat er die doppelte Fläche für Grillen.



• Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Arten von Lebensmitteln separat zu grillen, ohne ihre Aromen zu kombinieren oder große Mengen derselben Art von Lebensmitteln zuzubereiten. Die offene Position bietet auch Platz für verschiedene Fleischstücke mit unterschiedlichen Dicken, so dass Sie jedes Stück nach Ihrem Geschmack zubereiten können.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

• Entfernen Sie den Grill immer von der Stromversorgung und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Das Gerät ist leichter zu reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Es ist nicht notwendig, den Grill zu demontieren, um ihn zu reinigen. Tauchen Sie den Grill **niemals** ins Wasser ein und stecken ihn bitte **nicht** in die Geschirrspülmaschine.

• Reinigen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch, um Reste der Lebensmittel zu entfernen. Für übrig gebliebene Backwaren ist etwas warmes Wasser mit Reinigungsmittel über die Speisereste zu geben, dann reinigen Sie sie mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm oder legen Sie feuchten Küchenpapier auf die Grillplatte, um die Reste der Lebensmittel zu befeuchten.

• Verwenden Sie keine Schleifmittel, die die Antihaftbeschichtung verkratzen oder beschädigen könnten.

• Verwenden Sie kein Zubehör aus Metall, um Ihre Lebensmittel zu entnehmen. Sie könnten die Antihaftbeschichtung der Oberfläche beschädigen.

• Wischen Sie die Außenseite des Grills nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie das Außenseite nicht mit einem Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche beschädigen würde. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

• Waschen Sie das Gerät oder Teile des Geräts nicht in einem Spüler ab.

• Entfernen und leeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch und waschen Sie die Tropfschale mit warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder aggressiven Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Spülen und trocknen Sie sie vollständig mit einem sauberen, weichen Tuch und montieren Sie sie wieder.

DE

LAGERUNG

- Trennen Sie den Grill immer von der Stromversorgung, bevor Sie ihn aufbewahren.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn aufbewahren.
- Das Netzkabel kann zum Aufbewahren um den Sockel gewickelt werden.

Daten:

- 220-240V, 50 / 60Hz, 2000W

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE



SAMSPARTY SL

CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,

TOLEDO,ESPAÑA

B45824786

HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM

MADE IN P.R.C