

DOMO

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

**PANINI GRILL
PANINI SÜTŐ**



DO9140G

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANCIA

Ez a készülék kétéves garanciaidővel rendelkezik. Ebben az időszakban a gyártó felelős minden olyan kudarcért, amely az építési hiba közvetlen következménye. Ha ezek a hibák előfordulnak, a készüléket szükség esetén javítani vagy kicserélni. A jótállás nem érvényes, ha a készülék károsodása nem megfelelő, és nem követi a harmadik fél utasításait vagy javítását. A garancia az eredetitől a kézhezvételig érvényes. Minden alkatrész, amely kopásnak van kitéve, ki van zárva a jótállásból. Ha a készülék a 2 éves garanciális időszak alatt szétesik, akkor visszaadhatja a készüléket az átvételi elismervényével együtt az üzletbe, ahol megvásárolta.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezzel a jelzéssel ellátott felületek használat közben forrók lehetnek.

Ajánlott nem hozzá nyúlni ezekhez a felületekhez használat közben. Használják a készüléken lévő fogantyút..

- Olvassa el figyelmesen az utasításokat. Tartsd meg kézikönyv a későbbi referenciáért.
- Győződjön meg róla, hogy minden csomagolóanyag és a promóciós matricákat eltávolították mielőtt használatba venné a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játszhassanak a csomagolóanyag.
- Ezt a készüléket nem aa csökkentett személyeket (beleértve a gyermekeket is), érzékszervi vagy szellemi képességeit, vagy a tapasztalat és a tudás hiánya, hacsak nem kaptak felügyeletet vagy a készülék használati utasítása a biztonságáért felelős személy által.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítása érdekében nem játszanak a készülékkel.
- Ne mozdítsa el a használatban lévő vagy a még forró készüléket. Hagyja lehűlni, mielőtt elmozdítaná. Do not place on or near a hot gas or electric burner or sink, or in a heated oven.
- Ne helyezze éghető anyagok, gázok vagy robbanószerkezetek közelébe.
- Ne tegye könnyen gyúlékony tárgyak közelébe, mint például függöny, törölköző stb.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelően van összeszerelve, majd csatlakoztassa az áramkörhöz. Ahhoz, hogy lecsatlakoztassa, tekerje a gombot az „OFF” vagy „0” kikapcsolást jelző állapotba, majd húzza ki a fali csatlakozóból. Soha ne rángassa a kábelt vagy a készülék ahhoz hogy eltávolítsa a dugaszt az aljzatból.
- Ne használja a készüléket, ha víz van benne vagy bármelyik alkatrésze még vizes tisztítás után.
- A készülék tiszta állapotban tartásának elmulasztása negatívan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol forróság vagy forró gőz lehetséges.
- Mindig stabil, síma felületre tegye a készüléket.
- Az itt feltüntetett utasításoknak való megfelelés elmulasztása által okozott sérülések vagy károk saját felelősségére történnek. A gyártó, az importőr, vagy a szállító nem tehető felelőssé.
- FIGYELEM: Ne takarja le a fedelet, így elkerülheti a tűz kialakulását.
- Ne használja a terméket olyan felületen, amely gőz vagy hő hatására károsodhat.
- Mindig helyezze a készüléket sík és stabil felületre.
- A szabályok megsértése miatti sérülések vagy károk önmagukban állnak kockázat. Sem a gyártó, az importőr, sem a szállító nem tehető felelőssé.
- VIGYÁZAT: Ne takarja le a fedelet a tűz elkerülése érdekében.

TUDJA MEG A JÖVŐBELI REFERENCIÁT

TÁPKÁBEL

Egy rövid tápkábel biztosítja a hosszabb vezeték miatt bekövetkező veszélyeket.

Legyen figyelmes hosszabbító kábel használatakor; An extension cord may be used with care; ellenőrizze, hogy a jelzett elektromos teljesítmény egyenlő-e vagy annál nagyobb, mint a készülék minősítése. A hosszabbítókábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a pultra vagy asztalra, ahol gyerekek elérnek és rángathatják. Csak 3-vezetékes hosszabbítókábelt használjon 3-pólusú földelő csatlakozóval. A készülék elektromos minősége a készülék alsó részén található.

HASZNÁLAT ELŐTT

Csomagolja ki a készüléket, távolítson el minden csomagoló anyagot róla. Törölje le a külső részét és a grill lapot egy tiszta, nedves ruhával. Törölje szárazra. Soha ne használjon maró vagy súrolószereket.

ALKATRÉSZEK

1. Rozsdamentes acél test
2. Csúszka:
 - a készülék elejéhez:
függőlegesen zár
 - a készülék hátuljához: fedél
magasság beállítása
3. Hőmérséklet tárcsa
4. Hőszigetelt fogantyú
5. Tápellátás jelzőfénye (Piros)
6. Készenlétet jelzőfény (Zöld)
7. Tapadásmentes grill-lemezek
8. Edény a túlzott zsíradékhoz



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Tegye a panini sütőt egy száraz, sima felületre. Place your panini grill on a dry, flat surface. Figyeljen oda, hogy a készülék oldalai, teteje és alja legalább 10 cm távolságra van a faltól, szekrénytől, egyéb tárgyaktól. Csatlakoztassa a panini sütőt egy 230V, 50Hz AC kimenethez. Ekkor felvillan a piros "POWER" fény és a zöld "READY" fény.
2. Tekerje a hőmérséklet irányító gombot a kívánt állásra. A zöld "READY" fény kikapcsol. Hagyja zárt állapotban a panini sütőt, hogy előmelegedjen. Mikor eléri a beállított hőmérsékletet a zöld "READY" fény bekapcsol.
Megjegyzés: Használat közben a zöld "READY" fény be és kikapcsol. Ez azért van, mert a panini sütő automatikusan szabályozza a hőmérsékletet, hogy a beállított hőfokon tartsa a sütőt.
3. Tegye az élelmiszert az alsó grill lapra és zárja le a fedőt. Place the ingredients onto the bottom grill plate and close the lid. Nem szükséges a fogantyút lenyomni, mivel a zsanér lehetővé teszi, hogy a grilllap egyenletesen nyomja le a szendvicset. A fedő magasságát szabályozni tudja. You can adjust the height of the lid a fedél kinyitásával és a csúszka gombot a készülék hátulja felé vagy a készülék eleje felé tolva. Figyelem: Ne csúsztassa a csúszkát a 'LOCK' állásba. Ez a zár, amit csak a készülék tárolásakor használjon. Ne zárja le így a működésben lévő készüléket.
4. Kérem, vegye figyelembe az útmutató mellékletében található sütési idő táblázatot. Nézzon rá többször a panini sütőre, hogy tudja mikor készült el.
5. Mikor az étel elkészült, vegye ki a panini sütőből egy műanyag vagy fakanállal. Ne használjon fém eszközöket, mivel azok megrongálthajták a tapadásmentes grill-lemezek felületét.
6. Mikor elkészült, tekerje a hőmérséklet szabályozót "OFF" állásba, majd csatlakoztassa le a készüléket az áramkörrel.

SÜTÉSI ÖTLETEK

1. A panini sütő szendvicsek, húsok, halak, zöldségek sütésére alkalmas. Használja a hőmérséklet szabályozót a megfelelő hőfok kiválasztására.
2. A grill fedelének állítható magassága különböző élelmiszervastagságokhoz igazítható.
3. Az állítható csuklós szint lehetővé teszi, hogy az élelmiszer tökéletesen megsüljön vagy tökéletesen olvadjon. Egyszerűen emelje fel és állítsa be a csuklópántot a csúszkával a kívánt szintre a megfelelő sütés érdekében.
4. Várjon egy pár percet, hogy kihűljön az elkészített étel, mielőtt elfogyasztja.
5. Főzze meg a húst a grill sütés előtt, a finomabb eredmények érdekében.
6. Zsírozza meg a grilllemezeket, amikor halat főz, hogy megakadályozza, hogy odaragadjon a grill laphoz.

ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET	SÜTÉSI IDŐ (PERC)	MEGJEGYZÉS
Csirke (1 kg)	Medium	75 – 80	Vágja félbe. Nem szükséges megfordítani.
Kolbász 2 db	Magas	4 – 6	Vágja félbe.
Hamburger 2 pdb	Magas	3 – 5	Várjon 2-3 percet, mielőtt kinyitja a sütőt.
Kebab 3 db	Magas	8 – 10	Fordítsa meg a kebabod 4-5 perc után.
Máj 2 db	Közepes	2 – 3	Alaposan mossza meg.
Sertéshús	Magas	6 – 8	Egyenletes vastagságúak legyenek.
Lazac	Közepes	16 – 20	Zsírozza meg a lemezt és fordítsa meg a sütés felénél.
Nyelvhal 1 db	Közepes	18 – 22	Zsírozza meg a lemezt és fordítsa meg a sütés felénél.
Bordák 3 db	Magas	15 – 18	10 perc után fordítsa meg.
Steak 1 db	Közepes	2 – 3	A megadott idővel a steak alig lesz átsütve. Az idő hossza a hús vastagságától függ.
Padlizsán 6 szelet	Közepes	6 - 8	Egyenletes vastagságúra vágja.
Karikázott hagyma	Közepes	6 – 8	Egyenletes vastagságúra vágja.
Sárga/zöld/piros paprika 1 db	Közepes	6 - 8	Csukja le és nyomja le a fedelet.
Töltött kenyér	Közepes	3 - 9	Puha kenyeret használjon.
Szendvics/ panini	Közepes	2 - 3	Fél adag sajtot tegyen a szendvicsbe.

- Vegye figyelembe, hogy ezek csupán ajánlott sütési idők.
- Kérem, igazítsa a sütési időt az ön személyes ízléséhez.
- Különböző vastagságú húsok különböző sütési időt igényelnek. Ügyeljen arra, hogy a húst fogyasztásra alkalmas, biztonságos belső hőmérsékleten főzze.

TISZTÍTÁS ÉS A PANINI GRILL KARBANTARTÁSA

1. Csatlakoztassa le az áramkörrel a panini grillt és hagyja kihűlni tisztítás előtt. Ajánlott úgy tisztítani a grill lapokat, hogy még enyhén meleg.
2. Törölje át a grill lapokat egy tiszta, nedves ruhával. Soha ne használjon súrolószereket vagy dörzsölő szivacsot, mivel megkarcolja a grill-lapokat.
3. Ha ételmaradék ráégett a grill lapokra, melegítse újra a sütőt és növényi olajjal törölje át. Hagyja állni egy pár percig, majd a grill lapokat ismét törölje át egy nedves ruhával.
4. **Soha ne áztassa a panini sütőt vagy alkatrészeit vízbe, vagy bármilyen folyadékba.**
5. Ajánlott, minden használat után megtisztítani a készüléket.
6. A biztonságos és kényelmes tárolás érdekében hagyja teljesen lehűlni a panini sütőt, zárja le a készüléket, és csúsztassa a csúszkát a fogantyú oldalán a LOCK állásba. Ha be van zárva, a panini grill tárolható függőleges helyzetben.