

COOK&BAKER

BY IMERCO

PANINIGRILL

BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,
før du tager apparatet i brug,
og gem den til senere brug.

Model: 100428254



COOK&BAKER

PANINIGRILL

BRUGSANVISNING

INTRODUKTION

Tak fordi du har valgt et produkt fra COOK&BAKER. Du har købt et kvalitetsprodukt, som overholder alle gældende standarder i EU i forhold til funktion og sikkerhed.

Vi anbefaler, at du overholder nedenstående anvisninger, således at du behandler dit produkt korrekt og dermed opnår en lang levetid på produktet.

Du bedes læse brugervejledningen grundigt igennem og især være opmærksom på sikkerhedsanvisningerne, for du tager produktet i brug. Gem denne brugervejledning sammen med produktet, så alle brugere kan slå op i den, når de bruger produktet.

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre skader på personer og ting.
- Brug kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten påtager sig intet ansvar for skader i forbindelse med forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag med god afstand til bordkanten eller tilsvarende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.
- Produktet må kun tilsluttes 220-240 V~/50-60 Hz.
- Produktets motor/elektronik, ledning eller stik må ikke nedsænkes i vand, og motoren/elektronikken må ikke komme i kontakt med vand.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikket med våde eller fugtige hænder.
- Produktet må ikke udsættes for direkte sollys, høje temperaturer, høj fugtighed, støv eller korroderende stoffer.
- Gå ikke fra produktet, når det er tændt.
- Produktet skal altid være under opsyn, når det er i brug. Børn skal altid være under opsyn, når de anvender produktet, for at sikre, at de ikke leger med produktet. Produktet er ikke legetøj.
- Produktet kan have skarpe dele og skal derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun det tilbehør, der følger med produktet, eller som anbefales af producenten.
- Produktet kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af produktet, og de forstår eventuelle farer.
- Sørg for, at produktet og ledningen ikke kan nås af børn, der er under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

LEDNING OG STIK

- Ledningen må ikke hænge ud over kanten.
- Ledningen og produktet skal holdes på afstand af varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når produktet ikke er i brug. Træk ikke i ledningen, når stikket tages ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sorg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, at ledningen og stikket ikke er beskadiget, og undlad at bruge produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt ned i vand eller på anden måde er blevet beskadiget.
- Hvis produktet eller stikket er beskadiget, skal produktet ses efter, og det skal om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør.
- Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt butikken for at finde ud af, om det er en reparation, der hører ind under garantien. Garantien ophæves, hvis du forsøger at reparere produktet selv.

REGLER FOR KLAGER, HVOR GARANTIEEN IKKE GÆLDER:

- Hvis ovenstående ikke overholdes.
- Hvis der er forsøgt uautoriseret reparation eller modifikation af produktet.
- Hvis produktet er blevet håndteret forkert eller udsat for hård behandling eller andre former for skade.

TEKNISKE DATA

220-240V~

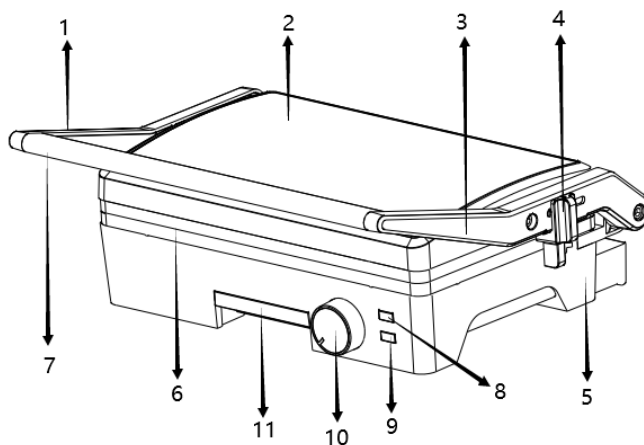
50/60HZ

1600W

PANINIGRILL

BRUGSANVISNING

OM DIN PANINIMASKINE



1. Venstre løftegreb
2. Øverste hus
3. Højre løftegreb
4. Vinkeltrykknop til lukning
5. Nederste hus
6. Keramisk grillplade
7. Håndtag
8. Knap for tændt (rød)
9. Knap for klar (grøn)
10. Termostatknop
11. Drypbakke

FØR FØRSTE BRUG

- Læs hele brugsanvisningen grundigt, og opbevar til fremtidig brug.
- Fjern al emballage.
- Rengør varmepladerne ved at tørre dem med en svamp eller klud, der er fugtet med varmt vand. Enheden må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke hældes vand direkte på varmepladerne.
- Tør med en klud eller en papirserviet.
- For de bedste resultater påføres en smule madlavningsolie eller -spray på varmepladerne.

Bemærk: Når din paninimaskine opvarmes første gang, kan den afgive en smule røg eller lugt. Dette er normalt for mange apparater, der afgiver varme. Det har ingen betydning for apparatets sikkerhed.

SÅDAN BRUGES APPARATET

Inden apparatet tages i brug første gang, tages eventuelle reklamemærkater og emballagemateriale af. Kontroller, at varmepladerne er rene og støvfri. Tør om nødvendigt med en fugtig klud. De bedste resultater opnås ved at hælde en teskefuld madolie på pladerne. Fordel med et absorberende viskestykke, og tør eventuelt overskydende olie af.

SÅDAN KLARGØRES DIN PANINIMASKINE

- Luk paninimaskinen, drej termostatknappen til positionen MAX, og sæt den i stikkontakten. Det røde lys angiver, at paninimaskinen er begyndt at varme op. Efter et par minutter angiver det grønne lys, at paninimaskinen er færdig med at varme op. Du kan nu tilberede maden, som du ønsker den, ved at justere termostatknappen til den ønskede indstilling: "MIN" for lettere tilberedt mad, "MAX" for længere tilberedt mad.
- Opvarm i omkring 3 til 5 minutter for at nå den rette temperatur. Det grønne lys tændes, og paninimaskinen er klar til brug.

TILBEREDNING

SÅDAN BRUGES DEN SOM KONTAKTGRILL

- Tryk på trykknappen for at åbne det øverste hus.
- Klargør burgere, kød uden ben og tynde kødudskæringer eller andre fødevarer som angivet, og læg det på den nederste varmeplade.
- Luk den øverste varmeplade, som har et hængsel, der er designet til at lukke jævnt ned omkring maden. Den øverste plade skal sænkes helt for at få grillmærker på fødevarerne.

PANINIGRILL

BRUGSANVISNING

- Når maden er færdigtilberedt, slukkes maskinen på knappen, og håndtaget bruges til at åbne låget. Tag maden ud med en plastspatel (medfølger ikke). Brug aldrig en metaltang eller kniv, da de kan beskadige den keramiske belægning på varmepladerne.
- Brug paninimaskinen som en kontaktgrill til at tilberede burgere, kød uden ben og tynde kødudskæringer og grøntsager.
- Brug paninimaskinen som en kontaktgrill, når du vil tilberede noget på kort tid, eller når du ønsker en sund måde at grille på. Når maden tilberedes på en kontaktgrill, tilberedes den hurtigt, fordi den grilles på begge sider på samme tid.

SÅDAN BRUGES DEN SOM EN PRESSEGRILL

- Tryk på trykknappen for at åbne det øverste hus.
- Forbered din sandwich som angivet, og læg den på den nederste varmeplade. Læg altid din sandwich på den bageste del af den nederste varmeplade.
- Luk den øverste varmeplade, som har et hængsel, der er designet til at lukke jævnt ned omkring din sandwich. Den øverste plade skal sænkes helt ned for at tilberede din sandwich.
- Tilbered i ca. 3 til 6 minutter, eller indtil den er gyldenbrun.
- Når din sandwich er færdigtilberedt, slukkes maskinen på knappen, og håndtaget bruges til at åbne låget. Tag din sandwich ud med en plastspatel (medfølger ikke). Brug aldrig en metaltang eller kniv, da de kan beskadige den keramiske belægning på varmepladerne.
- Brug paninimaskinen som en pressegrill til at grille sandwiches, brød og quesadillas.
- Paninimaskinen er designet med et unikt håndtag og et hængsel, der gør, at den øverste del kan tilpasses madens tykkelse. Du kan nemt grille alt lige fra tyndskårne kartofler til en tyk sirloin steak med gode resultater.
- Når du tilbereder mere end ét stykke mad i pressegrillen, er det vigtigt, at tykkelsen på fødevarerne er ens, så låget lukker sig jævnt på maden.

SÅDAN BRUGES DEN SOM EN ÅBN GRILL

- Anbring paninimaskinen på en ren og plan overflade, hvor maden skal tilberedes. Paninimaskinen kan anbringes i en flad position.
- Den øverste plade/det øverste låg flugter med den nederste plade/bunden. De øverste og nederste plader danner én stor flade.

Vinkelknop

Hold venstre hånd på håndtaget, og brug din højre hånd til at skubbe vinkeltrykknappen op.

Eller brug din højre hånd til at skubbe knappen hen mod dig, hvis låget er lukket.

Skub håndtaget tilbage, indtil låget hviler fladt på køkkenbordet.

Enheden bliver i denne position, indtil du løfter håndtaget og låget for at få den tilbage til lukket position.

Husk at slukke knappen, når tilberedningen er færdig.

- Brug paninimaskinen som en åben grill til at tilberede burgere, steak, fjerkræ (vi anbefaler ikke at tilberede kylling med ben, da de ikke tilberedes jævnt på en åben grill), fisk og grøntsager.
- Tilberedning på den åbne grill er den mest alsidige metode at bruge paninimaskinen på. I den åbne position har du en dobbelt flade at grille på.
- Du har mulighed for at tilberede forskellige typer fødevarer separat uden at blande deres smag, eller du kan tilberede store mængder af den samme type mad. Den åbne position kan også bruges til forskellige kødudskæringer med forskellig tykkelse, så du kan tilberede hvert stykke, som du ønsker det.



RENGØRING OG PLEJE

- Tag altid paninimaskinen ud af stikkontakten, og lad den køle af, inden du rengør den.
- Hæld altid olien ud, og vask oliebakken grundigt, inden du tilbereder maden.
- Enheden er nemmere at gøre ren, når den er lidt varm.
- Det er ikke nødvendigt at skille paninimaskinen ad for rengøring.
- Paninimaskinen må ikke nedsænkes i vand og må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Tør kogepladerne af med en blød klud for at fjerne madrester. For at fjerne fastbrændte madrester dryppes varmt vand med opvaskemiddel over madresterne. Rengør derefter med en ikke-slibende grydesvamp af plast, eller anbring vådt køkkenrulle over grillen for at blødgøre madresterne.
- Brug aldrig noget slibende, som kan ridse eller beskadige den keramiske belægning.

PANINIGRILL

BRUGSANVISNING

- Brug ikke metalredskaber til at fjerne madresterne. De kan beskadige den keramiske overflade.
- Tør kun den udvendige side af paninimaskinen med en fugtig klud. Rengør ikke den udvendige side med en slibende grydesvamp eller ståluld, da det vil beskadige belægningen.
- Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Må ikke komme i opvaskemaskinen.

OPBEVARING

- Tag altid paninimaskinen ud af stikkontakten før opbevaring.
- Sørg altid for, at paninimaskinen er kold og tør inden opbevaring.
- Paninimaskinen må ikke opbevares med olie i oliebakken.

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

