

sall_{ing}



INSTRUCTION MANUAL PANINI GRILL

11027801

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Salling. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.

Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af produktet og forstår de involverede farer.
- Hold produktet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

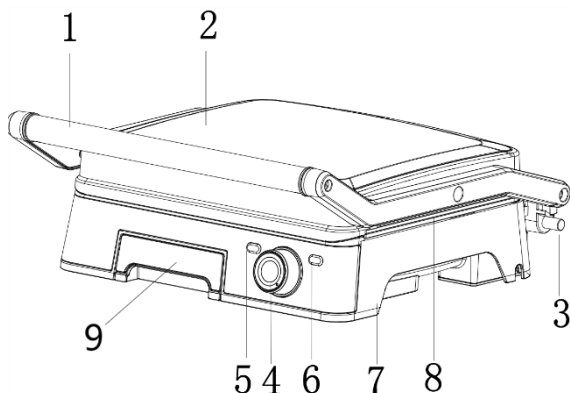
Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:



JORDSTIK

Apparatet er udstyret med et stik med jordforbindelse for at reducere risikoen for elektrisk stød. Hvis stikket ikke passer i stikkontakten, skal du kontakte en uddannet elektriker. Modificér ikke stikket, og brug ikke en adapter.

BESKRIVELSE AF DELE



1. Håndtag
2. Topkabinet
3. Knap til vinkling i 180°
4. Termostatknop
5. Kontrollampe for strøm
6. Kontrollampe for klar til brug
7. Bundplade
8. Slip-let grillplade
9. Drypbakke

FØR APPARATET TAGES IBRUG FØRSTE GANG

- Læs brugsanvisningen nøje, og gem den til senere brug
- Fjern al emballage.
- Rengør varmepladerne ved at tørre dem med en svamp eller klud, der er fugtet med varmt vand.

NEDSÆNK IKKE APPARATET I VAND, OG LAD IKKE VAND LØBE DIREKTE IND PÅ VARMEPLADERNE.

- Tør varmepladerne med en klud eller køkkenrulle.
- Smør lidt madolie på varmepladerne, eller brug lidt slip-let spray til madlavning for at få det bedste resultat.

Bemærk: Din panini-grill kan udsende en let røg eller lugt, når den opvarmes første gang. Dette er normalt for mange apparater, der afgiver varme, og påvirker ikke apparatets sikkerhed.

BRUGERVEJLEDNING

Før første brug af apparatet:

- Fjern alle reklamestickers og al emballage.
- Kontrollér, at varmepladerne er rene og uden støv. Tør dem om nødvendigt af med en fugtig klud.
- Du får det bedste resultat, hvis du smører en teskefuld planteolie på slip-let pladerne. Spred olien jævnt med et stykke køkkenrulle, og tør eventuel overskydende olie af.

KLARGØRING AF DIN PANINI-GRILL

1. Luk panini-grillen, og sæt strømkablet i en stikkontakt i væggen. Den røde kontrollampe for strøm og den grønne kontrollampe for klar til brug tændes.
2. Indstil termostaten til maksimumstillingen. Den grønne kontrollampe for klar til brug slukker, hvilket angiver, at grillen varmer op.
3. Den grønne kontrollampe for klar til brug tænder igen, hvilket angiver, at panini-grillen er opvarmet.
4. Du kan nu begynde at tilberede mad efter dit valg.

TILBEREDNING

BRUG SOM EN KONTAKTGRILL

- Indstil termostaten på panini-grillen til den ønskede stilling. Prøv maksimumstillingen for første brug. Du kan senere justere indstillingen op eller ned efter din præference.
- Tilbered burgere, skært kød og tynde udskæringer af kød eller andre madvarer som anvist, og anbring maden på den nederste varmeplade.
- Luk den øverste varmeplade, der har et flydende hængsel, der gør det muligt for varmepladen at trykke jævnt på maden. Den øverste plade skal sænkes helt for, at der dannes grillstriber på maden.
- Når maden er færdig, skal du åbne låget med håndtaget. Fjern maden med en plastspatel. Brug aldrig metaltænger eller knive, da disse kan beskadige grillpladernes non-stick-belægning.
- Brug panini-grillen som en kontaktgrill til at tilberede burgere, skært kød og tynde udskæringer af kød samt grøntsager.
- Grillen fungerer som en kontaktgrill, når du skal tilberede maden hurtigt eller foretrækker en sundere grillningsmetode. Metoden er hurtigere, fordi begge sider af maden grilles på samme tid. Forhøjningerne på grillpladerne giver sammen med fedtafløbet i hjørnet mulighed for, at overskydende fedt kan løbe af.
- Rengør altid drypbakken efter hver brug.

BEMÆRK:

Når du tilbereder flere madvarer på kontaktgrillen, skal du sørge for, at madvarerne har samme tykkelse, så dækslet kan lukkes plant over dem.

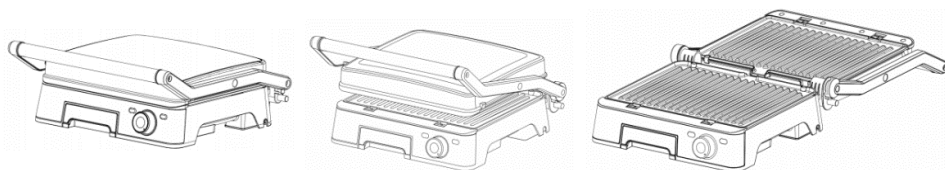
BRUG SOM EN PRESSEGRILL

- Indstil termostaten på panini-grillen til den ønskede stilling. Start med maksimumstillingen for at få det bedste resultat. Du kan senere indstille den efter dine præferencer.
- Tilbered sandwichene som anvist, og anbring dem på den nederste varmeplade. Placer altid sandwichene bagerst på pladen.
- Luk den øverste varmeplade, der har et flydende hængsel, der er beregnet til at trykke jævnt ned på sandwichene. Sørg for at sænke den øverste varmeplade helt, så sandwichene tilberedes korrekt.
- Tilbered i ca. 3-6 minutter, indtil maden er færdig eller er gyldenbrun. Justér tiden til din smag.

- Åbn låget med håndtaget, når sandwichene er færdige. Fjern sandwichene med en plastspatel. Brug aldrig metaltænger eller knive, da de kan forårsage skade på slip-let belægningen på varmepladerne.
- Panini-grillen kan også bruges som en pressegrill til at grille sandwicher, brød og quesadillas.
- Panini-grillen er udstyret med et særligt håndtag og hængsel, der gør det muligt at justere låget efter madens tykkelse. Dette design sikrer jævn grilning, uanset om du tilbereder tynde kartoffelskiver eller en tyk steak af højreb.
- Sørg for, at madvarerne har samme tykkelse, så låget lukker plant, når du tilbereder flere madvarer på kontaktgrillen.
- Rengør drypbakken efter hver brug.

BRUGES SOM EN ÅBEN GRILL

- Anbring panini-grillen på en ren og plan overflade, når du skal bruge grillen. Grillen skal anbringes fadt.
- Sørg for, at den øverste plade/det øverste låg flugter med den nederste plade/fod. Den øverste og nederste plade skal flugte, så der dannes én stor grilloverflade. For at opnå dette skal du finde udløserhåndtaget til hængslet på den højre arm.



- Hold i håndtaget med venstre hånd, og tryk på knappen til vinkling i 180° med din højre hånd. Skub håndtaget tilbage, indtil dækslet hviler fladt på bordet. Grillen bliver i denne stilling, indtil du løfter håndtaget og dækslet og sætter dem tilbage i den lukkede stilling.
- Brug panini-grillen som en åben grill til at tilberede burgere, steaks, ferkræ (vi anbefaler ikke attilberede fjerkræ med ben, da fjerkrækod med ben ikke grilles jævnt på en åben grill), fisk og grøntsager.
- Madlavning på den åbne grill er den mest alsidige måde at bruge panini-grillen på. I åben stilling får du dobbelt så stor grilloverflade.
- Du har mulighed for at tilberede forskellige typer mad på samme tidspunkt, uden at aromaerne blandes sammen, eller du kan tilberede større mængder af den samme mad. Der kan også tilberedes forskellige kødudskæringer med forskellig tykkelse, og du kan tilberede kødet individuelt til din smag.
- Rengør drypbakken efter hver brug.

RENGØRING OG PLEJE

- Træk altid grillens stik ud af kontakten, og stil den til afkøling, før du gør den ren. Panini-grillen er lettere at gøre ren, når den er en smule varm. Det er ikke nødvendigt at

skille panini-grillen ad, for at den kan gøres ren. Grillen må ikke nedsænkes i vand eller sættes iopvaskemaskinen.

- Tør grillpladerne rene for madrester med en blød klud. Brug lidt varmt vand med lidt rengøringsmiddel på områder med genstridige fastbrændte rester. Brug en ikke-slibende skuresvamp af plast, eller læg et fugtigt stykke køkkenrulle over resterne for at opbløde dem.
- Benyt ikke skuremidler, der kan ridse eller beskadige slip-et-belegningen.
- Brug ikke køkkenredskaber af metal til at fjerne mad. De kan beskadige slip-let-belegningen.
- Tør kun grillen af udvendigt med en fugtig klud. Brug ikke slibende skuresvampe eller ståluld. De beskadiger finishen. Læg aldrig kabinettet ned i vand eller andre væsker.
- Læg ikke grillen i opvaskemaskinen.
- Fjern, og tøm drypbakken efter hver brug. Vask drypbakken i varmt sæbevand. Undgå at bruge skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler, der kan beskadige overfladen. Skyl drypbakken, og tør den grundigt af med en ren, blød klud, før den sættes tilbage på plads.

OPBEVARING

- Tag altid grillens stik ud af kontakten, før den stilles til opbevaring.
- Sørg altid for, at grillen er afkølet og helt tør, før den stilles til opbevaring.
- Ledningen kan vikles rundt om bunden af foden for nem opbevaring.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11027801
220-240V~, 50/60Hz
2000 Watt

PRODUCENT

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Danmark
www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Salling. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.

Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.

- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough

treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

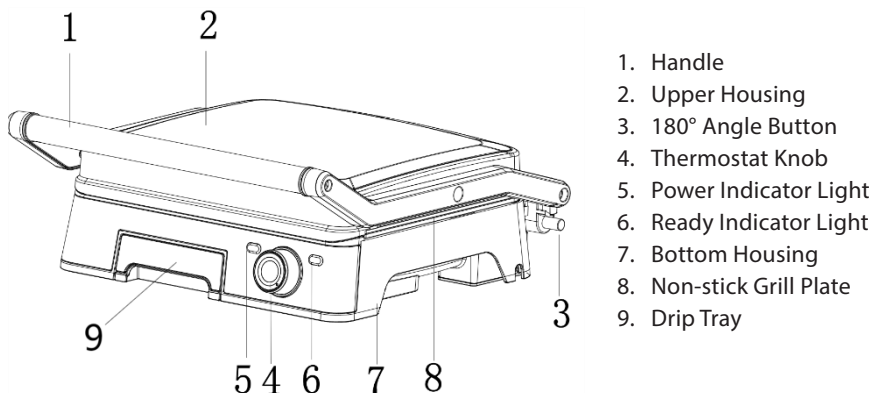
Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



GROUNDING PLUG

This appliance is equipped with a grounded plug to reduce the risk of electric shock. If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug or use an adapter.

PARTS IDENTIFICATION



BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging materials.
- Clean the cooking plates by wiping them with a sponge or cloth dampened with warm water.

DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER OR RUN WATER DIRECTLY ONTO THE COOKING SURFACES.

- Dry the plates with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a small amount of cooking oil or non-stick cooking spray.

Notice: When heating your Panini Grill for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is normal for many heating appliances and does not affect its safety.

HOW TO USE

Before using the appliance for the first time:

- Remove any promotional stickers and packaging materials.
- Ensure the cooking plates are clean and free of dust. If needed, wipe them with a damp cloth.
- For best results, apply a teaspoon of vegetable oil to the non-stick plates. Spread it evenly with an absorbent kitchen towel, then wipe off any excess oil.

PREPARING YOUR PANINI GRILL

1. Close the Panini Grill and plug the power cord into a wall outlet. The red power indicator light and the green ready indicator light will turn on.
2. Set the thermostat knob to Max. The green ready indicator light will turn off, indicating that the grill is heating.
3. After a few minutes, the green ready indicator light will turn on again, signaling that the grill has finished preheating.
4. You can now begin cooking your food to your preference.

COOKING

To Use as a Contact Grill

- Set the Panini Grill Temperature Control to your desired setting. For the first use, try the Max setting. You can later adjust it higher or lower according to your preference.
- Prepare burgers, boneless meat, thin cuts of meat, or other foods as directed, and place them onto the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate, which has a floating hinge designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to create grill marks on the selected foods.
- When the food is cooked, use the handle to open the lid. Remove the food with a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife, as they can damage the non-stick coating of the cooking plates.
- Use the Panini Grill as a contact grill to cook burgers, boneless meat, thin cuts of meat, and vegetables.
- The Grill-Toaster functions as a contact grill when you need to cook food quickly or prefer a healthier grilling method. Since both sides of the food cook simultaneously, the process is faster. The ridges on the grill plates, combined with the grease spout at the corner, allow excess grease to drain away.
- Always clean the drip tray after each use.

NOTE:

When cooking multiple food items in the contact grill, ensure they have a consistent thickness so the cover closes evenly over them.

TO USE AS A PRESS GRILL

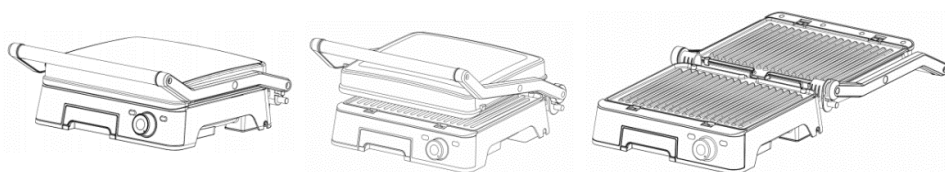
- Set the Panini Grill temperature control to your desired setting. For best results, start with the “MAX” setting. You can adjust it later based on your preferences.
- Prepare the sandwiches as directed and place them onto the bottom cooking plate. Always position the sandwiches towards the rear of the plate.
- Close the top cooking plate, which has a floating hinge designed to evenly press down on the sandwich. Ensure the top plate is fully lowered to cook the sandwiches properly.
- Cook for about 3 to 6 minutes, or until golden brown. Adjust the time to suit your taste.
- • Once the sandwich is cooked, use the handle to open the lid. Remove the sand-

wich with a plastic spatula. Never use metal tongs or knives, as they can damage the non-stick coating of the cooking plates.

- The Panini Grill can also be used as a press grill to grill sandwiches, breads, and quesadillas.
- The Panini Grill features a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food. This design ensures even grilling, whether you're cooking thinly sliced potatoes or a thick sirloin steak.
- When cooking more than one item in the contact grill, ensure the food items are of consistent thickness so the cover will close evenly.
- Clean the drip tray after each use.

TO USE AS A OPEN GRILL

- Place the Panini Grill on a clean, flat surface where you intend to cook. The grill can be positioned flat.
- Ensure that the upper plate/cover is level with the lower plate/base. The upper and lower plates should align to create one large cooking surface. To achieve this, locate the hinge release lever on the right arm.



- With your left hand on the handle, use your right hand to press the 180° angle button. 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 Panini Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, as it may not cook evenly in the open grill), fish, and vegetables.
- Cooking in the open grill position is the most versatile method for using the Panini Grill. In this position, you have double the cooking surface.
- The open position allows you to cook different types of food separately, without mixing their flavors, or cook large amounts of the same food. It also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.
- Clean the drip tray after each use.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the Panini Grill and allow it to cool before cleaning. It is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble the grill for cleaning. Never immerse the grill in water or place it in the dishwasher.

- Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For stubborn, baked-on residue, apply a small amount of warm water mixed with detergent to the area. Use a non-abrasive plastic scouring pad or place damp kitchen paper over the residue to moisten it.
- Do not use abrasive materials that could scratch or damage the non-stick coating.
- Avoid using metal utensils to remove food, as they can damage the non-stick surface.
- Wipe the exterior of the grill with a damp cloth only. Do not use abrasive scouring pads or steel wool, as these will damage the finish. Never immerse the exterior in water or any other liquid.
- Do not place the grill in the dishwasher.
- After each use, remove and empty the drip tray. Wash the tray in warm, soapy water, avoiding scouring pads or harsh detergents that may damage the surface. Rinse and dry the tray thoroughly with a clean, soft cloth before replacing it.

STORAGE

- Always unplug the grill before storing.
- Ensure the grill is cool and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of the base for convenient storage.

TECHNICAL DATA

Article No. 11027801
220-240V~, 50/60Hz
2000 Watt

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.