



INSTRUCTION MANUAL

PANINI MAKER



MODEL **B30202J4M**

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY PRIOR TO OPERATING
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEIS

1. ALLE ANWEISUNGEN LESEN.
2. WARNUNG! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und den Drehknopf.
4. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Kochgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
5. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere Zwecke. Nicht im Freien verwenden.
6. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich. Kleine oder gebrechliche Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es missbrauchen.
7. Verwenden Sie das Produkt immer auf einer trockenen und ebenen Fläche.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines

heißen Gas- oder Elektrobrenners oder eines heißen Ofens.

9. Achten Sie bei der Verwendung dieses Produkts darauf, dass oberhalb und an den Seiten des Panini-Grills genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
10. Wenn Sie dieses Produkt auf einem heißen Tisch verwenden möchten, empfiehlt es sich, eine Isoliermatte zu verwenden.
11. Hängen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke, berühren Sie keine heißen Oberflächen und kneten Sie keine Knoten.
12. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es bewegen, wenn es nicht in Gebrauch ist, oder bevor Sie das Gerät reinigen oder lagern.
13. Verwenden Sie zur Reinigung dieses Produkts keine scharfen Scheuermittel, ätzenden Reiniger oder Ofenreiniger.
14. Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gehäuse des Geräts regelmäßig auf Schäden. Wenn Sie einen Schaden feststellen, stellen Sie die

Verwendung des Geräts sofort ein und bringen Sie das Panini-Gerät und alle zugehörigen Teile zur Inspektion, zum Austausch oder zur Reparatur zum nächstgelegenen autorisierten Service-Center.

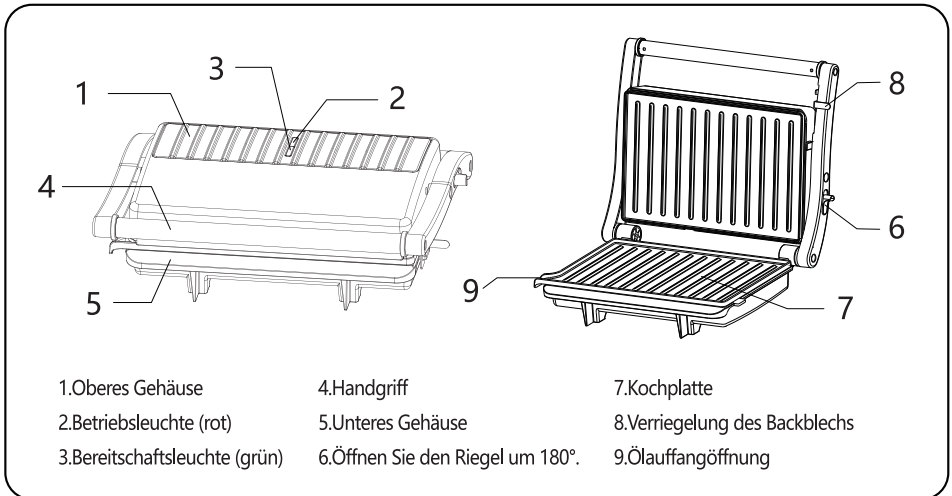
15. Es wird empfohlen, einen Fehlerstromschutzschalter (Sicherheitsschalter) zu installieren, um einen zusätzlichen Sicherheitsschutz zu gewährleisten, wenn das Produkt in Betrieb ist. Es wird empfohlen, einen Sicherheitsschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA in den Stromkreis zu installieren, der das Produkt versorgt. Wenden Sie sich bitte an Ihren Elektriker, um professionellen Rat einzuholen.

TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.	B30202J4M
Stromversorgung	220V-240V~50Hz/60Hz
Stromverbrauch	800-1000W

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

PRODUKTÜBERSICHT



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Wischen Sie die Kochplatten mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch und warmem Wasser ab.
3. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und spülen Sie die Kochflächen nicht unter fließendem Wasser ab.
4. Trocknen Sie das Gerät mit einem Tuch oder Papiertuch ab. Für beste Ergebnisse die Kochplatten leicht mit etwas Speiseöl oder Kochspray bestreichen.
5. Hinweis: Wenn Ihr Gerät zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es eine kleine Menge Rauch oder einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und stellt keine Sicherheitsbedenken dar.

BETRIEBSANLEITUNG

ALS DRUCKGRILL

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und die roten und grünen Lichter leuchten auf.
2. Schließen Sie das Gerät und heizen Sie es vor. Es dauert etwa 3 Minuten, bis das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und die Bereitschaftsanzeige erlischt.

3. Sobald die Bereitschaftsanzeige erloschen ist, öffnen Sie das Gerät und legen Sie die Panini oder andere Lebensmittel auf die untere Kochplatte.
 4. Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie die Platte. Die Bereitschaftsanzeige leuchtet wieder auf.
 5. Etwa 3 bis 8 Minuten backen, bis die Bereitschaftsanzeige erlischt oder bis die Panini goldbraun sind.
- Hinweis: Während des Garvorgangs schaltet sich die Kontrollleuchte zyklisch ein und aus, während der Thermostat das Gerät auf der richtigen Temperatur hält.
6. Wenn die Speisen bis zum gewünschten Grad erhitzt/gekocht sind, öffnen Sie den Deckel mit dem Griff. Nehmen Sie die Lebensmittel mit Hilfe eines Kunststoffspatels heraus. Verwenden Sie niemals eine Metallzange oder ein Messer, da diese die Kochplatten beschädigen können.
 7. Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät offen abkühlen.

ALS OFFENER GRILL

1. Die oberen und unteren Kochplatten des Geräts können aneinandergereiht werden, um eine große, doppelt so große Kochfläche zu schaffen. Die Verwendung des Geräts als offener Grill ist eine vielseitige Kochoption.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene Fläche.
3. Halten Sie den Griff mit der linken Hand und schieben Sie mit der rechten Hand den Scharnierentriegelungshebel zu sich hin. Schieben Sie den Griff zurück, bis der Deckel flach auf der Arbeitsplatte aufliegt. Das Gerät verbleibt in dieser Position, bis Sie den Griff und die Abdeckung anheben, um sie wieder in die geschlossene Position zu bringen.
4. Mit der Option „Offener Grill“ können Sie Burger, Steak, Geflügel (wir raten davon ab, Hähnchen mit Knochen auf diese Weise zuzubereiten, da es auf einem offenen Grill nicht gleichmäßig gart), Fisch und Gemüse zubereiten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. Das Gerät ist leichter zu reinigen, wenn es noch leicht warm ist. Sie brauchen das Gerät zum Reinigen nicht zu zerlegen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein. Das Gerät ist NICHT spülmaschinengeeignet.
2. Wischen Sie die Kochplatten mit einem weichen Tuch ab, um Essensreste zu entfernen. Bei angebackenen Speiseresten drücken Sie etwas warmes Wasser mit Spülmittel auf die Rückstände und reinigen Sie dann die betroffene Stelle mit einem nicht scheuernden Kunststoff-Scheuerschwamm

oder legen Sie ein feuchtes Papiertuch auf die Stelle, um die Speisereste zu lösen.

3. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Kochplatte zerkratzen und beschädigen können.
4. Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Ihre Lebensmittel zu entnehmen, da diese die Kochplatten beschädigen können.
5. Wischen Sie die Außenseite des Geräts nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Außenseite nicht mit einem Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche beschädigen würde.

LAGERUNG

- Ziehen Sie vor der Lagerung des Geräts immer den Netzstecker.
- Achten Sie immer darauf, dass das Gerät vor der Lagerung kühl und trocken ist.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, das Gerät und die Verpackungsmaterialien ordnungsgemäß zu entsorgen. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass sie auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen dieses Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen das Gerät und sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um sich über Entsorgung und Recycling zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zum Recycling zu Ihrer örtlichen Sammelstelle. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN CHINA