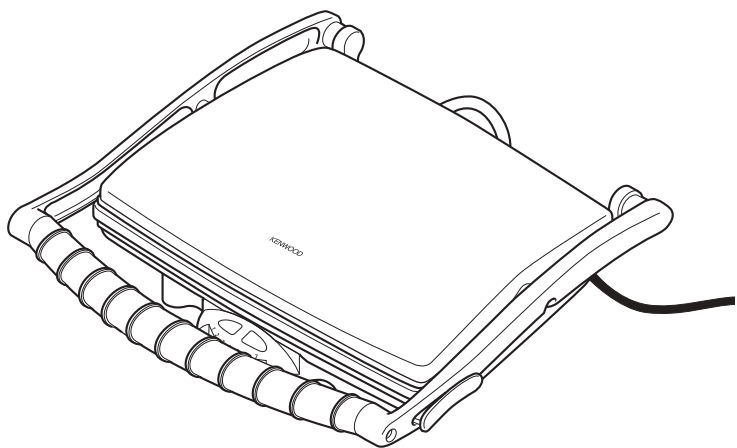




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

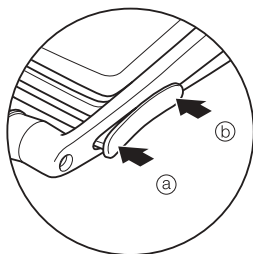
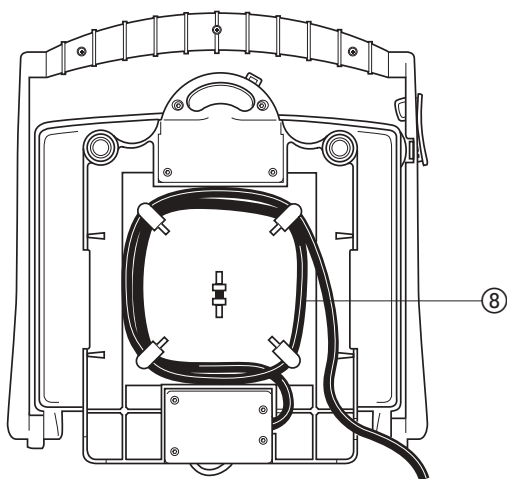
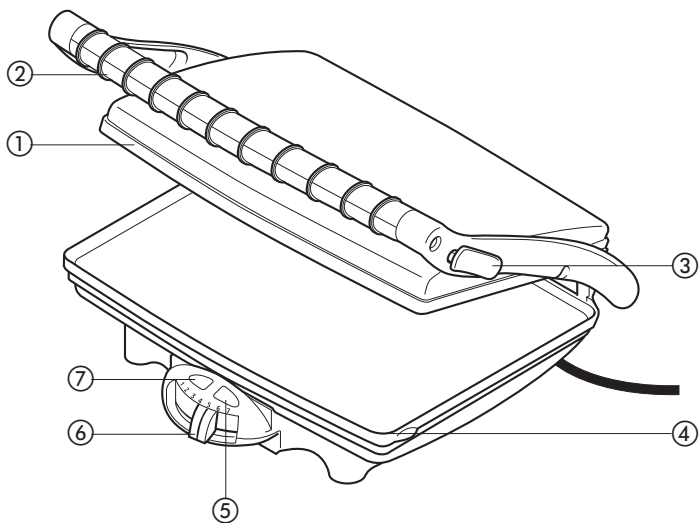
54316/3

KENWOOD



SM600 series

English	2 - 4
Français	5 - 7
Deutsch	8 - 10
Dansk	11 - 13
Svenska	14 - 15
Norsk	16 - 18
Suomi	19 - 20
Magyar	21 - 23
Русский	24 - 26
Česky	27 - 29
Polski	30 - 32



Your new Kenwood Panini Sandwich Press will enable you to cook a range of toasted open styled sandwich and snacks.

safety

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including : -

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces, always use the handle.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use if there is any damage to the appliance, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not use the appliance for other than its intended domestic use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not place any part of this appliance on or near a naked flame or hot plate or in a heated oven.
- Always unplug the appliance when not in use and allow it to cool completely before moving or cleaning it.
- Do not move the appliance while it is hot.
- Always ensure there is adequate ventilation where the appliance is used.
- Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.

- **IMPORTANT:** Do not use the locking clip to lock the upper plate in place when there are sandwiches between the plates.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:

Green and Yellow = Earth,
Blue = Neutral, Brown = Live.

- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- Remove all packaging and any labels.
- Unlock the plates by pushing the front section of the clip ①.
- Clean the cooking plates: see 'cleaning'.

key

- ① upper non stick cooking plate
- ② handle
- ③ locking clip
- ④ lower non stick cooking plate
- ⑤ ready indicator light
- ⑥ variable temperature control
- ⑦ power on indicator light
- ⑧ cord wrap

using your sandwich press

- 1 Unlock the plates by pushing the front section of the clip ①.
- 2 Plug in and the red power on light ⑦ will come on.
- 3 Preheat the unit with the plates closed until the green ready light ⑤ comes on.
- Note: When the unit is used for the first time some smoking may occur this is normal and is due to the initial

- heating of the internal components.
- 4 Open the press fully using the handle and place the sandwich to be cooked on the lower plate, positioned towards the back.
 - 5 Lower the upper cooking plate. The movable hinge ensures that the plate presses down evenly on the sandwich. The weight of the upper plate will gradually flatten the sandwich during cooking.
 - Do not attempt to use the locking clip to lock the upper plate in place when there are sandwiches between the plates.
 - 6 Toasting should take about 5 - 8 minutes. However the actual time will vary according to individual preference, type and thickness of the bread and the filling being cooked. You may need to adjust the temperature depending on the type of bread used and the browning result required.
 - 7 When the food is cooked, carefully open the unit and remove the sandwich using a wooden or plastic spatula. Do not use metal utensils as they will scratch and damage the non-stick surface.
 - 8 Switch off and unplug after use. Allow the appliance to cool completely before cleaning.

hints

- Most types of bread can be used and the sandwich press is ideal for open styled toasted sandwich using breads such as: - baguettes, Ciabatta, Focaccia and other speciality breads and rolls.
- Sweet breads such as brioche, have a high sugar content, so will tend to brown quicker than normal breads so are best cooked on a lower setting.

- Fillings - Only use pre-cooked ingredients or ingredients that only needs to be warmed up to ensure the sandwich ingredients are cooked right through.
- Take care when biting into sandwiches containing fillings such as fruit, tomatoes or jam as they can be very hot and burn if eaten too quickly.
- The sandwich press can also be used for toasting plain bread slices without any filling.
- The non stick coating on the plates means that no butter, margarine or oil is required on the outside of the bread or on the plates.

cleaning

- Switch off, unplug and allow the sandwich press to cool down completely before cleaning.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquids.
- Clean the sandwich press after each use to maintain it in a good clean working condition.
- Wipe the plates with a damp cloth to remove any food debris.
- Wipe the outside with a damp cloth, then dry.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, scouring pads or metal utensils as they will damage the non-stick coating.

storage

- Push the back part of the locking clip ⑥ firmly in to lock the plates together.
- Wrap the cord around the bracket on the underside of the unit.
- The unit can be stored in an upright position if required.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your sandwich press
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- call Kenwood customer care on 023 92392333. Have your model number ready - it is located on the underside of your sandwich press.

Eire

- See our advertisement in Golden Pages.

other countries

- Contact the shop where you bought your sandwich press.

guarantee (UK only)

If your sandwich press goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- you supply your receipt to show when you bought it.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Veuillez déplier les illustrations de la première page

Votre nouveau Gril à Panini Kenwood vous permettra de préparer divers sandwichs chauds et autres snacks.

sécurité

Pour votre sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions de base doivent toujours être respectées, parmi lesquelles :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez toujours la poignée.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil lui-même est endommagé. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table, du plan de travail ou au contact de surfaces chaudes.
- Réservez cet appareil à l'usage domestique pour lequel il est prévu.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne placez aucun élément de cet appareil sur ou à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou dans un four chaud.
- Débranchez toujours l'appareil en dehors des périodes d'utilisation et laissez-le refroidir complètement

avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
- Veillez toujours à la bonne ventilation de la pièce où l'appareil est utilisé.
- Ne couvrez pas cet appareil tant qu'il est chaud ou durant son utilisation.

- **IMPORTANT** : N'actionnez pas le clip de verrouillage de la plaque supérieure lorsque des sandwichs sont présents entre les plaques.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.

- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Retirez tous les emballages et étiquettes.
- Déverrouillez les plaques en appuyant sur la partie avant du clip (a).
- Nettoyez les plaques de cuisson : voir "nettoyage".

légende

- ① plaque de cuisson supérieure anti-adhérente
- ② poignée
- ③ clip de verrouillage
- ④ plaque de cuisson inférieure anti-adhérente
- ⑤ témoin lumineux de cuisson
- ⑥ thermostat
- ⑦ témoin lumineux d'alimentation
- ⑧ enroulement du cordon

utilisation de votre gril à panini

- 1 Déverrouillez les plaques en appuyant sur la partie avant du clip (a).
- 2 Branchez l'appareil et le témoin rouge d'alimentation (7) s'allume.
- 3 Préchauffez l'appareil avec les plaques fermées jusqu'à ce que le témoin vert de cuisson (5) s'allume.
- Remarque : Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il est possible que de la fumée apparaisse ; ce phénomène normal est dû au chauffage initial des éléments internes.
- 4 Ouvrez entièrement votre gril à l'aide de la poignée et placez le sandwich à cuire sur la plaque inférieure, vers l'arrière.
- 5 Abaissez la plaque de cuisson supérieure. La charnière mobile garantit une pression égale de la plaque sur le sandwich. Le poids de la plaque supérieure aplatit progressivement le sandwich pendant la cuisson.
- Ne tentez pas d'actionner le clip de verrouillage de la plaque supérieure lorsque des sandwiches sont présents entre les plaques.
- 6 La cuisson dure environ 5 à 8 minutes. Cependant, la durée précise varie en fonction des préférences individuelles, du type de pain, de son épaisseur et de la garniture à cuire. Il est possible que vous deviez ajuster la température en fonction du type de pain employé et du degré de brunissage souhaité.
- 7 Une fois les aliments cuits, ouvrez l'appareil avec précaution et retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en bois ou plastique. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, ils rayeraient et endommageraient la surface anti-adhérente.
- 8 Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

conseils

- La plupart des types de pain peuvent être utilisés et votre gril à panini convient parfaitement pour des sandwiches chauds à base de pain tel que : baguette, Ciabatta, Focaccia et autres pains et petits pains spéciaux.
- Les pains sucrés, tels que la brioche, contiennent une grande quantité de sucre et ont ainsi tendance à dorer plus rapidement que le pain normal ; par conséquent, il est préférable de les faire cuire à température plus basse.
- Garnitures – Utilisez uniquement des ingrédients précuits ou nécessitant simplement d'être réchauffés, afin de garantir que les ingrédients de votre sandwich seront bien cuits.
- Faites attention lorsque vous mordez dans un sandwich contenant des aliments tels que des fruits, des tomates ou de la confiture ; ils peuvent être très chauds et risquent de vous brûler s'ils sont mangés trop rapidement.
- Votre gril à panini peut également être utilisé pour faire griller des tranches de pain ordinaire sans garniture.
- Grâce au revêtement anti-adhérent des plaques, il est inutile de mettre du beurre, de la margarine ou de l'huile sur les faces extérieures du pain ou sur les plaques.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et laissez votre gril à panini refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez votre gril à panini après chaque utilisation, afin de le conserver propre et en bon état de fonctionnement.
- Essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide afin de retirer tout résidu de nourriture.
- Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, paille de fer, tampon à récurer ou tout autre ustensile métallique ; ils endommageraient le revêtement anti-adhérent.

rangement

- Enfoncez fermement la partie arrière du clip ⑥ afin de verrouiller les plaques refermées.
- Enroulez le cordon autour des ergots situés sous l'appareil.
- L'appareil peut être rangé en position verticale si nécessaire.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre gril à panini,
 - entretenir ou faire réparer votre appareil,
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre gril à panini.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit aufklappen

Mit Ihrem neuen Kenwood Panini Sandwichmaschinen können Sie verschiedenste getoastete Sandwichs und Snacks zubereiten.

Sicherheit

Wie bei Verwendung aller elektrischer Geräte, sind immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Alle Anweisungen lesen.
- Keine heißen Flächen berühren – immer am Handgriff anfassen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät darf von kleinen Kindern oder beeinträchtigten Personen nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden – das Gerät ist kein Spielzeug.
- Bei Gebrauch das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Nicht verwenden, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Das Gerät in diesem Fall überprüfen und gegebenenfalls reparieren lassen – siehe 'Kundendienst'.
- Dieses Gerät nur auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche benutzen.
- Das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Flächen berühren lassen.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät oder Teile des Gerätes nicht in die Nähe einer offenen Flamme, auf eine heiße Herdplatte oder in einen heißen Backofen stellen.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, und vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt oder weggestellt wird.

- Das Gerät nicht bewegen, solange es noch heiß ist.
- Bei Verwendung des Gerätes immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Das Gerät nicht zudecken, solange es verwendet wird oder noch heiß ist.
- **WICHTIG:** Die obere Platte nicht mit dem Verriegelungsclip arretieren, wenn Sandwiches zwischen den Platten sind.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen, daß die auf der Unterseite des Gerätes angegebene Netzspannung der Spannung Ihres Stromnetzes entspricht.
- Dieses Gerät erfüllt die Direktive der Europäischen Gemeinschaft 89/336/EEC.

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen

- Alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber entfernen.
- Das vordere Ende des Verriegelungsclips drücken, um die Arretierung der Platten zu lösen ①.
- Die Platten des Sandwichesens reinigen: siehe 'Reinigung'.

Legende

- ① obere, antihafbeschichtete Platte
- ② Handgriff
- ③ Verriegelungsclip
- ④ untere antihafbeschichtete Platte
- ⑤ Bereitschaftsanzeige
- ⑥ Temperaturregler
- ⑦ Betriebsanzeigenleuchte
- ⑧ Kabelaufwicklung

Verwenden Ihres Sandwicheisens

- 1 Die Platten entriegeln, dazu das vordere Ende des Clips ⑥ drücken.
- 2 Den Netzstecker einstecken – die rote Bereitschaftsleuchte ⑦ leuchtet.
- 3 Mit geschlossenen Platten das Gerät vorheizen, bis die grüne Bereitschaftsleuchte ⑤ leuchtet.
 - Hinweis: Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es etwas rauchen. Das ist normal für das erste Aufheizen der internen Komponenten.
- 4 Das Sandwicheisen am Handgriff ganz öffnen und das Sandwich ganz nach hinten auf die untere Platte legen.
- 5 Die obere Platte absenken. Durch das bewegliche Gelenk kann die Platte gleichmäßig auf das Sandwich drücken. Das Gewicht der oberen Platte sorgt dafür, daß das Sandwich während der Zubereitung allmählich gedrückt wird.
 - Nicht versuchen, die obere Platte mit dem Verriegelungsclip zu arretieren, wenn Sandwiches im Eisen sind.
- 6 Der Toastvorgang dauert 5 – 8 Minuten. Die tatsächliche Dauer variiert je nach persönlicher Vorliebe, Art und Dicke der Brotscheiben und der Füllung. Die Temperatur muss je nach Brotsorte und gewünschtem Bräunungsgrad entsprechend eingestellt werden.
- 7 Wenn das Sandwich fertig ist, das Gerät vorsichtig öffnen und das Sandwich z.B. mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff herausnehmen. Keine Metallgeräte verwenden – diese können die Antihafbeschichtung verkratzen und beschädigen.
- 8 Nach der Verwendung ausschalten und den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

Tips

- Die meisten Brotsorten eignen sich gut; das Sandwicheisen ist ideal für frei zusammengestellte getoastete Sandwiches aus z.B. Baguette, Ciabatta, Focaccia sowie andere Spezialsorten und Brötchen.
- Süße Backwaren wie Brioche haben einen hohen Zuckergehalt und bräunen deshalb schneller als normale Brotsorten; eine niedrigere Temperatureinstellung ist für solche Backwaren am besten geeignet.
- Füllungen – Nur vorgegarte Zutaten oder Zutaten, die nur erwärmt werden müssen, verwenden, damit die Füllung des fertigen Sandwichs "durch" ist.
- Vorsicht beim Biß in ein Sandwich mit Frucht-, Tomaten- oder Marmeladenfüllung – es kann sehr heiß sein und zu Verbrennungen im Mund führen.
- Das Sandwicheisen kann auch zum Toasten von Brotscheiben ohne Füllung verwendet werden.
- Durch die Antihafbeschichtung brauchen die obere und untere Platte oder das Brot außen nicht mit Butter, Margarine oder Öl bestrichen zu werden.

Reinigung

- Vor der Reinigung abschalten, den Netzstecker ziehen und das Sandwicheisen vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Sandwicheisen nach Gebrauch reinigen, um gutem, betriebsbereiten Zustand zu wahren .
- Speisereste mit einem feuchten Tuch von den Platten abwischen.
- Die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen, dann trockenreiben.
- Keine Scheuermittel, Stahlwolle, Scheuerpads oder Metallgegenstände verwenden – sie beschädigen die Antihafbeschichtung.

Aufbewahrung

- Das hintere Ende des Verriegelungsclip ⑥ fest eindrücken, um die Platten zu arretieren.
- Das Netzkabel um die Halterung auf der Unterseite des Gerätes aufwickeln.
- Das Gerät kann aufrecht stehend aufbewahrt werden.

Service und Kundendienst

- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Netzkabel nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Werkstatt ausgewechselt werden.
Wenn Sie Hilfe benötigen:
- bei der Verwendung des Sandwicheisens
- mit Service oder Reparaturen wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie Ihr Sandwicheisen gekauft haben.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Med den nye Kenwood Panini sandwichtoaster kan du riste mange forskellige typer brød og snacks.

sikkerhed

Når der anvendes elektriske apparater, skal visse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, bl.a. følgende:

- Læs hele brugsanvisningen igennem.
- Rør ikke ved varme overflader - brug altid håndtaget.
- Kom aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af småbørn eller svagelige personer uden opsyn.
- Småbørn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Gå ikke fra apparatet, mens det er i brug.
- Anvend ikke apparatet, hvis der er nogen form for skade på apparatet, ledningen eller stikket. Få det kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Dette apparat må kun anvendes på en overflade, som kan tåle varme.
- Lad ikke ledningen hænge ned over kanten af et køkkenbord e.lign. eller røre ved varme overflader.
- Anvend kun apparatet til det beregnede, private formål.
- Anvend ikke apparatet udendørs.
- Apparatet må aldrig anvendes eller placeres på eller i nærheden af åben ild, en elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og lad apparatet køle helt af, inden det flyttes eller rengøres.
- Flyt ikke apparatet, når det er varmt.
- Sørg altid for, at der er tilstrækkelig ventilation på det sted, hvor apparatet anvendes.

- Dæk ikke apparatet til, når det er varmt eller i brug.
- **VIGTIGT:** Brug ikke låseklemmen til at låse den øverste plade fast, når der ligger en sandwich mellem pladerne.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af apparatet.
 - Dette apparat opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.
- før første anvendelse
- Fjern alt indpakningsmateriale og evt. etiketter.
 - Lås pladerne op ved at trykke på forsiden af klemmen ①.
 - Gør pladerne rene: se 'rengøring'.

oversigt

- ① øverste 'slip-let' plade
- ② håndtag
- ③ låseklemme
- ④ nederste 'slip-let' plade
- ⑤ klarlampe
- ⑥ variabel temperaturregulering
- ⑦ strømlampe
- ⑧ ledningsoprul

brug af sandwichtoasteren

- 1 Lås pladerne op ved at trykke på forsiden af klemmen ①.
 - 2 Sæt stikket i, hvorefter den røde strømlampe ⑦ lyser.
 - 3 Forvarm apparatet med lukkede plader, indtil den grønne klarlampe ⑤ lyser.
- Bemærk: Når apparatet anvendes for første gang, kan der komme lidt røg ud. Dette er normalt og skyldes den første opvarmning af de interne komponenter.

- 4 Brug håndtaget til at lukke toasteren helt op og anbring den sandwich, som skal ristes på den nederste plade, mod bagsiden.
- 5 Tryk den øverste 'slip-let' plade ned. Det bevægelige hængsel sikrer, at pladen presses jævnt ned på sandwichen. Vægten af den øverste plade vil gradvist gøre sandwichen flad under ristningen.
- Forsøg ikke at anvende låseklemmen til at låse den øverste plade fast, når der ligger en sandwich mellem pladerne.
- 6 Ristningen bør tage ca. 5 - 8 minutter. Den aktuelle tid vil dog variere, alt efter hvor meget brødet skal ristes, brødets type og tykkelse samt det fyld, der bruges. Det kan være nødvendigt at indstille temperaturen efter brødets type og hvor meget det skal ristes.
- 7 Når brødet er ristet, lukkes apparatet forsigtigt op og sandwichen fjernes med en træ- eller plastspatel. Brug ikke et metalredskab til dette formål, da det kan ridse og beskadige 'slip-let' overfladen.
- 8 Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug. Lad apparatet køle af inden rengøring.

tips

- De fleste typer brød kan anvendes og sandwichtoasteren er velegnet til at riste sandwiches med brød som f.eks.: - flutes, Ciabatta, Focaccia og andre italienske typer brød og rundstykker.
- Søde brødtyper som f.eks. brioche har et højt sukkerindhold og vil derfor brune hurtigere end normalt brød, så de skal ristes på en lavere indstilling.
- Fyld - Brug kun ingredienser, som er stegt eller kogt på forhånd, eller ingredienser, som kun skal opvarmes for at sikre, at sandwichens fyld er helt gennemkogt.

- Pas på, når du bider i en sandwich med fyld som f.eks. frugt, tomater eller syltetøj, da de kan blive meget varme, og du kan brænde dig, hvis du spiser det for hurtigt.
- Sandwichtoasteren kan også anvendes til at riste almindelige skiver brød uden fyld.
- På grund af 'slip-let' belægningen på pladerne er det ikke nødvendigt at komme smør, margarine eller olie på ydersiden af brødet eller på pladerne.

rengøring

- Sluk for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten og lad sandwichtoasteren køle af inden rengøring.
- Kom aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Rengør sandwichtoasteren hver gang den har været i brug, så den kan blive ved med at være i god, ren stand.
- Tør pladerne af med en fugtig klud for at fjerne evt. madrester.
- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør derefter med et viskestykke.
- Benyt ikke skuremidler, ståuld, rengøringssvampe eller metalredskaber, da de kan beskadige 'slip-let' belægningen.

opbevaring

- Tryk den bageste del af låseklemmen ⑥ godt ind for at låse pladerne sammen.
- Ledningen vikles rundt om beslaget på undersiden af apparatet.
- Apparatet kan opbevares i lodret stilling, hvis det er nødvendigt.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis du har brug for hjælp med:

- brug af sandwichtoasteren
- service eller reparationer, så kontakt den forretning, hvor sandwichtoasteren er købt.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Med din nya paninipress från Kenwood kan du laga många olika varma smörgåsar och annat smågott.

säkerheten

När man använder elektriska apparater måste man alltid vara noga med säkerheten. Tänk på följande:

- Läs alla anvisningarna.
- Vidrör inte varma ytor. Använd bara handtaget.
- Doppa inte apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller handikappade utan uppsikt.
- Små barn ska hållas under uppsikt för att förhindra att de leker med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad under användningen.
- Använd inte apparaten om själva apparaten, sladden eller kontakten uppvisar några skador. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service".
- Denna apparat får endast användas på en flat värmebeständig yta.
- Låt inte nätsladden hänga ner från bordet eller arbetsbänken eller vidröra varma ytor.
- Använd inte apparaten för annat än avsett bruk i hemmet.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Ställ ingen del av apparaten på eller nära en öppen låga eller spisplatta eller i en varm ugn.
- Låt inte kontakten sitta i väggen när apparaten inte är i användning, och låt den kallna helt innan den flyttas eller görs ren.
- Flytta inte apparaten när den är varm.
- Sörj för tillräcklig luftväxling när apparaten används.
- Täck inte över apparaten medan den är varm eller används.

- **VIKTIGT:** Använd inte låsklämman för att låsa fast den övre plattan när det ligger smörgåsar mellan plattorna.

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att elektriciteten är av samma typ som anges på undersidan av apparaten.
 - Denna apparat överensstämmer med direktivet 89/336/EEG.
- innan du använder apparaten för första gången
- Avlägsna all förpackning och alla etiketter.
 - Frigör plåtarna genom att trycka på främre delen av klämman ①.
 - Gör ren värmeplattorna, se "rengöring".

delar

- ① övre non-stick värmeplatta
- ② handtag
- ③ låsklämman
- ④ nedre non-stick värmeplatta
- ⑤ klarindikator
- ⑥ temperaturreglage
- ⑦ strömindikator
- ⑧ sladdförvaring

använda paninipressen

- 1 Frigör plåtarna genom att trycka på främre delen av klämman ①.
- 2 Sätt i kontakten. Då tänds den röda strömindikatorn ⑦.
- 3 Fövärm enheten med plattorna stängda tills den gröna klarindikatorn ⑤ tänds.
- **OBS:** När paninipressen används för första gången kan det bildas lite rök. Det är normalt och beror på att komponenterna inuti blir varma för första gången.
- 4 Håll i handtaget och öppna paninipressen helt. Lägg på smörgåsen på nedre plattan så långt bak det går.

- 5 Lägg på den övre plattan. Tack vare det rörliga gångjärnet utövas lika tryck över hela smörgåsen. Vikten av den övre plattan plattar gradvis till smörgåsen under tillagningen.
- Försök inte använda låsklämman för att hålla övre plattan på plats under tillagningen när det ligger smörgåsar mellan plattorna.
- 6 Tillagningen tar omkring 5-8 minuter, men du kan variera det efter egen smak, brödets typ och tjocklek och fyllningens beskaffenhet. Du kan behöva ändra temperaturinställningen efter brödsorten och önskad rostningsgrad.
- 7 När fyllningen är färdiglagad öppnar du försiktigt paninipressen och tar ut smörgåsen med en spatel av trä eller plast. Använd inte metallverktyg, som kan repa eller skada non-stickytan.
- 8 Dra ut kontakten efter användningen. Låt apparaten kallna helt innan den rengörs.

tips

- De flesta brödsorter kan användas. Paninipressen är idealisk för varma smörgåsar gjorda på baguette, ciabatta, focaccia och andra specialbrödtyper och småbröd.
- Sött bröd t ex brioche har högt sockerinnehåll och bryns därför snabbare än annat bröd. För sådant bröd lämpar sig därför en lägre temperaturinställning.
- Fyllning – Använd färdiglagade ingredienser som bara behöver värmas, så att du kan vara säker på att smörgåsen är genomlagad.
- Var försiktig när du biter i en smörgås med t ex frukt, tomater eller sylt. Den kan vara mycket varm och du kan bränna dig om du äter den för snabbt.

- Paninipressen kan också användas för att rosta ett par brödsivor utan fyllning.
- Tack vare plattornas non-stickyta behövs inte smör, margarin eller olja på utsidan av smörgåsen eller på plattorna.

rengöring

- Dra ut kontakten och låt paninipressen svalna helt före rengöringen.
- Doppa inte apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Gör ren paninipressen efter varje användning så att den bevaras i gott skick.
- Torka plattorna med en fuktig duk för att avlägsna eventuella matrester.
- Torka utsidan med en fuktig trasa och torka efter med en torr.
- Använd inte skurmedel, stålull, skurkuddar eller metallverktyg. Då skadas non-stickytan.

förvaring

- Tryck in den bakre delen av låsklämman  hårt så att plattorna låses ihop.
- Linda sladden runt hållaren på undersidan av pressen.
- Paninipressen kan förvaras i upprätt läge, om så önskas.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas av KENWOOD eller av en av KENWOOD godkänd verkstad.

Om du behöver hjälp med:

- användningen av paninipressen,
 - service eller reparation,
- kontakta butiken där du köpte paninipressen.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Du kan bruke din nye Kenwood Panini smørbrødpresse til å lage en rekke ristede åpne smørbrød og snacks.

viktige sikkerhetshensyn

Når du bruker elektriske husholdningsapparater, bør du alltid ta visse forholdsregler, inkludert de følgende:

- Les hele bruksanvisningen.
- Ikke berør varme overflater, bruk alltid håndtaket.
- Ikke legg smørbrødpresen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Apparatet er ikke tenkt å skulle brukes av mindre barn eller handikappede med mindre de er under oppsyn.
- Pass på at små barn ikke leker med smørbrødpresen.
- Ikke gå fra smørbrødpresen så lenge den er slått på.
- Må ikke brukes hvis det er tegn til skade på apparatet, ledningen eller støpselet. Få det kontrollert eller reparert: se 'Service og kundetjeneste'.
- Dette apparatet skal kun brukes på et flatt varmekast underlag.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken eller komme i berøring med varme overflater.
- Dette apparatet skal kun brukes i en husholdning og må ikke brukes til annet enn det er beregnet på.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Ikke sett noen del av dette apparatet på eller nær åpen ild eller varmeplate eller i en varm stekeovn.
- Trekk støpselet ut av kontakten etter bruk og før rengjøring. La apparatet bli helt kaldt før det flyttes eller rengjøres.
- Ikke flytt på apparatet så lenge det er varmt.
- Sørg alltid for at det er god nok ventilasjon der apparatet brukes.

- Apparatet må ikke dekkes til mens det er varmt eller i bruk.

- **VIKTIG:** Ikke bruk låseklemmen til å låse den øvre platen/lokket på plass når det ligger smørbrød mellom platene.

Nettspenning

- Før du tar apparatet i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC om radiostøy.

Før du bruker smørbrødpresen for første gang

- Fjern all emballasje og evt. etiketter.
- Lås opp platene ved å skyve på den fremste delen av klemmen ①
- Gjør ren platene: se 'Stell og rengjøring'.

delene

- ① øvre grillplate med slippbelegg
- ② håndtak
- ③ låseklemme
- ④ nedre grillplate med slippbelegg
- ⑤ varsellampe – klar til bruk
- ⑥ regulerbar temperaturkontroll
- ⑦ varsellampe – strøm på
- ⑧ plass til ledning

bruke smørbrødpresen

- 1 Lås opp platene ved å skyve på den fremste delen av klemmen ①.
- 2 Sett støpselet i kontakten. Den røde lampen ⑦ lyser.
- 3 Hold platene lukket mens smørbrødpresen blir varm. Vent til den grønne lampen ⑤ tennes.
- Merk: Når du bruker smørbrødgrillen for første gang, kan det være at det kommer ut litt røyk. Det er helt normalt og skyldes at innvendige komponenter blir varme.

- 4 Bruk håndtaket og åpne smørbrødpresen helt. Legg smørbrødet som skal grilles bak på den nederste platen.
- 5 Legg på den øvre grillplaten/lokket. De bevegelige hengslene gjør at platen presser jevnt ned på smørbrødet. Vekten av den øvre platen vil etter hvert presse flatt smørbrødet mens det grilles.
- Ikke bruk låseklemmen til å låse den øvre platen/lokket på plass når det ligger smørbrød mellom platene.
- 6 Grillingen tar ca. 5 - 8 minutter. Tiden det faktisk tar kan variere, alt etter hvor tykt brødet er, type fyll og hvilken brødtype det gjelder. Du kan måtte regulere temperaturen avhengig av brødtype og hvor sterkt grillet du vil ha smørbrødet.
- 7 Når smørbrødet er ferdig, åpner du lokket forsiktig og tar ut smørbrødet med en spatel/stekekniv av tre eller plast. Ikke bruk metallredskap - det kan skade slippbelegget.
- 8 Trekk ut støpselet etter bruk. La smørbrødpresen bli helt avkjølt for du rengjør den.

tips

- Du kan bruke de fleste typer brød og smørbrødpresen er ypperlig til åpne grillede smørbrød med brød som f.eks.: - baguette, Ciabatta, Focaccia og andre spesielle typer brød og rundstykker.
- Søte brødtyper som f.eks. brioche inneholder mye sukker, så de blir raskere grillet enn vanlig brød. De bør derfor grilles ved en lavere temperatur.
- Fyll – Bruk bare ingredienser som allerede er kokt eller or ingredienser som bare behøver å varmes opp for å sikre at fyllingrediensene i smørbrødet blir gjennomvarme.

- Vær forsiktig når du biter av et stykke nylaget smørbrød eller snacks. Fyll som f.eks. frukt, tomater eller syltetøy blir veldig varmt og kan brenne deg hvis du spiser smørbrødet med én gang.
- Du kan også bruke smørbrødpresen til å riste vanlige brødsiver uten fyll.
- Slippbelegget på platene gjør at du ikke behøver bruke smør, margarin eller olje på utsiden av brødet eller på platene.

stell og rengjøring

- Trekk ut støpselet og la smørbrødpresen bli helt avkjølt før rengjøring.
- Ikke legg smørbrødpresen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Gjør smørbrødpresen ren hver gang etter bruk for å holde den ren og i god stand.
- Tørk av platene med en fuktig klut for å fjerne eventuelle matrester.
- Tørk av utsiden med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull, gryteskrubb eller metallredskap, da de vil skade slippbelegget.

oppbevaring

- Skyv den bakre delen av låseklemmen  hardt inn for å låse platene sammen.
- Ledningen kan vikles rundt brakettene på undersiden av apparatet.
- Apparatet kan stå loddrett under oppbevaring om ønskelig.

service og kundetjeneste

Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp når det gjelder:

- bruk av smørbrødpresen
 - service eller reparasjoner
- ta kontakt med forhandleren du kjøpte smørbrødpresen av.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Uusi Kenwood Panini -herkkuparila mahdollistaa erityyppisten paahtovoileipien ja -välipalojen valmistamisen.

turvallisuus

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava määrättyjä turvaohjeita, joihin kuuluvat mm. seuraavat varoimenpiteet:

- Lue kaikki ohjeet.
- Älä kosketa kuumia pintoja, käytä aina kahvaa.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna laitetta lasten tai heikkovoimaisten ihmisten käyttöön ilman valvontaa.
- Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta valvomatta sen ollessa käytössä.
- Älä käytä laitetta, jos laitteessa, johdossa tai pistokkeessa on vikaa. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso osaa "huolto".
- Laitetta saa käyttää vain tasaisella, lämpöä kestäväällä pinnalla.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli eikä kosketa kuumia pintoja.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen ilmoitettuun käyttötarkoitukseen kotitaloudessa.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä aseta mitään laitteen osaa kuumen liekin tai lieden päälle tai lähelle eikä kuumaan uuniin.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä, ja anna se jäähtyä täysin ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä siirrä kuumaa laitetta.
- Varmista aina riittävä ilmanvaihto laitetta käytettäessä.
- Älä peitä laitetta sen ollessa kuuma tai käytössä.

- **TÄRKEÄÄ:** Älä lukitse ylälevyä paikalleen lukituspidikkeellä, kun levyjen välissä on voileipiä. ennen liittämistä verkkovirtaan
- Varmista, että käytettävä verkkovirran jännite vastaa laitteen pohjassa näkyvää jännitettä.
- Laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/ETA vaatimukset. ennen ensimmäistä käyttökertaa
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- Avaa levyt painamalla pidikkeen etuosaa. (a)
- Puhdista paahtolevyt: katso osaa "puhdistus".

osat

- ① ylempi teflonpaahtolevy
- ② kahva
- ③ lukituspidike
- ④ alempi teflonpaahtolevy
- ⑤ merkkivalo
- ⑥ lämpötilansäädin
- ⑦ virtavalo
- ⑧ ylimääräinen johto

herkkuparilan käyttö

- 1 Avaa levyt painamalla pidikkeen etuosaa ④
- 2 Aseta pistoke pistorasiaan, jolloin punainen virtavalo ⑦ syttyy.
- 3 Esikuumenna laitetta levyt suljettuina, kunnes vihreä merkkivalo ⑤ syttyy.
- Huomaa: Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, se voi savuta hieman. Tämä on normaalia ja johtuu sisäosien lämpiämisestä.
- 4 Avaa parila kokonaan kahvasta ja aseta paahtettava voileipä alemmalle levylle takaosaa kohti.

- 5 Laske ylälevy alas. Liikkuva sarana takaa sen, että levy painaa voileipää tasaisesti kauttaaltaan. Ylälevyn paino litistää voileipää vähitellen paahtamisen aikana.
- Älä yritä lukita ylälevyä paikalleen lukituspidikkeellä, kun levyjen välissä on voileipiä.
- 6 Paahtamiseen tulisi kulua noin 5–8 minuuttia. Varsinainen aika vaihtelee kuitenkin halutun paahtoasteen, leivän tyypin ja paksuuden sekä käytettävän täytteen mukaan. Lämpötilaa voidaan joutua säätämään käytettävän leipätyypin ja halutun ruskistumisasteen mukaan.
- 7 Kun ruoka on valmis, avaa laite varovasti ja ota voileipä pois puu- tai muovilastalla. Älä käytä metallivälineitä – ne raapivat ja vaurioittavat teflonpintaa.
- 8 Kytke virta pois käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista.

vihjeitä:

- Laitteessa voidaan käyttää useimpia leipätyyppejä, ja se sopii erinomaisesti tavallisille voileiville ja seuraaville leipätyypeille: – patonki, ciabatta, focaccia ja muut erikoisleivät ja sämpylät.
- Makeissa leivissä ja sämpyloissä, esim. briossissa, on runsaasti sokeria, joten ne ruskistuvat nopeammin kuin normaali leipä, ja siksi ne paahtuvat parhaiten alhaisella lämpötila-asetuksella.
- Täytteet: käytä ainoastaan esikypsennettyjä aineksia, joita ei tarvitse muuta kuin lämmittää, jotta voileivän ainekset paahtuvat hyvin kauttaaltaan.
- Esim. hedelmä-, tomaatti- tai hillotäytteisiä leipiä syödessä on oltava erittäin varovainen, koska ne voivat olla hyvin kuumia ja polttavia liian nopeasti syötyinä.

- Herkkuparilaa voidaan käyttää myös leipäviipaleiden paahtamiseen ilman täytettä.
- Levyjen teflonpinnan etuna on se, ettei leivän ulkopinnoilla tai paahtolevyjen pinnoilla tarvita voita, margariinia eikä öljyä.

puhdistus

- Kytke virta pois, irrota pistoke pistorasiasta ja anna herkkuparilan jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Puhdista parila aina käytön jälkeen, jotta se pysyy puhtaana ja hyvässä kunnossa.
- Poista ruoanjäänteet pyyhkimällä levyt kostealla liinalla.
- Pyyhi ulkopuoli kostealla liinalla ja kuivaa.
- Älä käytä hankaavia pesuaineita, teräsvillaa, patasuteja tai metallivälineitä, sillä ne vaurioittavat teflonpinnoitetta.

säilytys

- Lukitse levyt yhteen työntämällä lukituspidikkeen **b** takaosa lujasti paikalleen.
- Kääri johto laitteen pohjassa olevan telineen ympärille.
- Laitetta voidaan haluttaessa säilyttää kohtisuorassa asennossa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto on viallinen, se on annettava turvallisuussyistä KENWOOD-yhtiön tai valtuutetun KENWOOD-liikkeen korjattavaksi.

Jos tarvitset apua seuraavissa:

- herkkuparilan käyttö
- huolto ja varaosat, ota yhteys liikkeeseen, josta ostit parilan.

Az Ön új Kenwood Panini szendvicsprése lehetővé teszi pirított kenyérré helyezett nyitott stílusú szendvicsfélék és harapnivalók készítését.

Biztonság

Villamos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alábbi óvintézkedéseket : -

- Olvassa el az összes utasítást.
- Ne érjen a forró felületekhez, mindig használja a fogót.
- Ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba a készüléket, a tápzsínórt vagy a csatlakozó dugót.
- A készüléket kisgyermek vagy cselekvőképtelen személyek felügyelet nélkül nem használhatják.
- Kisgyermekekre mindig ügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne használja, ha megsérült a készülék, a tápzsínór vagy a csatlakozó dugó. Ellenőriztesse, vagy javíttassa meg: lásd a „szerviz” c. részt.
- Ezt a készüléket csak lapos, hőnek ellenálló felületen szabad használni.
- Ne hagyja, hogy a tápzsínór lelógjon az asztal szélén vagy a munkafelületről, vagy forró felülethez érjen.
- Ne használja a készüléket másra, csak rendeltetésszerű háztartási használatra.
- Ne használja a készüléket házon kívül.
- Ne tegye a készülék semmilyen részét nyílt lángra vagy forró sütőlapra vagy sütőbe, vagy ezek közelébe.
- Mindig húzza ki az áramcsatlakozót, amikor nem használja a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni, mielőtt elmozdítja a helyéről vagy tisztítja.
- Ne mozdítsa el a készüléket, amíg forró.
- Mindig ügyeljen rá, hogy megfelelő legyen a szellőzés ott, ahol a készüléket használja.
- Ne takarja le a készüléket amíg forró, vagy használat közben.

- **FONTOS:** Ne használja a záró fület a felső sütőlemez lezárására, ha még szendvicsek vannak a lemezek között.
Az áramcsatlakozó bedugaszolása előtt
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati táplálás megfelel a készüléke alján feltüntetetteknek.
- E készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EGK irányelvének..
Használatba vétel előtt
- Távolítsa el a csomagolást és minden címkét.
- Nyissa ki a lemezeket a ① fül első részének lenyomásával.
- Tisztítsa meg a sütőlemezeket: lásd „tisztítás”.

Jelmagyarázat

- ① Felső tapadásmentes sütőlap
- ② Fogantyú
- ③ Záró fül
- ④ Alsó tapadásmentes sütőlap
- ⑤ Kész jelzőlámpa
- ⑥ Változtatható hőmérséklet szabályozó
- ⑦ Táplálás jelző lámpa
- ⑧ A tápkábel helye

A szendvicsprés használata

- 1 Nyissa ki a lemezeket a karikában ① fül első részének lenyomásával.
- 2 Csatlakoztassa a dugaszt és gyullad a vörös táplálás jelző ⑦ lámpa.
- 3 Melegítse be a készüléket, lezárt lemezekkel, amíg ki nem gyullad a kész állapotot jelző zöld ⑤ lámpa.
- Megjegyzés: Amikor először használja a készüléket, némi füstszag előfordulhat, ezt a belső komponensek első bemelegedése okozza.

4. Nyissa ki a szendvicsprést teljesen a fogóval, és tegye be megsütni a kívánt szendvicset az alsó sütőlemezre, és tolja hátra.
 5. Engedje le a felső sütőlemez. A mozgó sarokvas biztosítja, hogy a lemez egyenletesen ereszkedik a szendvicstre. A felső sütőlemez súlya fokozatosan lelapítja a szendvicset sütés közben.
 - Ne kísérelje meg a záró fület a felső lemez lezárására használni, amikor szendvics van a sütőlemezek között.
 6. A sütés kb. 5-8 percig tart. A tényleges idő azonban az egyéni szokásoktól, a kenyér típusától és vastagságától, valamint a kenyérré helyezett élelmiszerektől függ. Lehet, hogy be kell szabályoznia a hőmérsékletet az alkalmazott kenyér típusától és a kívánt barnasági foktól függően.
 7. Ha a szendvics megsült, óvatosan nyissa ki a készüléket, és vegye ki a szendvicset lapos, fa vagy műanyag kanál segítségével. Ne használjon fémeszközöket, mivel ezek megkarcolhatják és károsíthatják a tapadásmentes felületet.
 8. Használat után kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket tisztítás előtt.
- Jó tanácsok**
- A legtöbb fajta kenyér használható, és a szendvicsprés ideális a pirítószendvicsek készítéséhez pl. a következő kenyérfajtákkal: bagett, Ciabatta, Focaccia és más speciális kenyérfajták és péksütemények.
 - Az édes kenyerek, pl. a briós, cukortartalma nagy, ezért gyorsabban barnulnak, mint a szokásos kenyerek, tehát rövidebb a sütési idejük.
 - Töltelék - csak előre elkészített alkotó elemeket vagy olyan alkotó elemeket használjon, amelyeket csak fel kell melegíteni ahhoz, hogy a szendvics elkészüljön.
 - Óvatosan harapjon az olyan szendvicsekbe, amelyekben a töltelék gyümölcsöt, paradicsomot

vagy dzsemet tartalmaz, mert ez nagyon forró lehet, és megégetheti a nyelvét, ha gyorsan eszi.

- A szendvicsprés felhasználható kenyérszeletek pirítására is, bármiféle töltelék nélkül.
- A sütőlemezekon lévő tapadás gátló bevonat azt jelenti, hogy sem vaj, sem margarin vagy olaj nem szükséges sem a kenyéren, sem a sütőlemezen.

Tisztítás

- Kapcsolja ki, áramtalanítsa és hagyja a szendvicsprést teljesen lehűlni tisztítás előtt.
- Ne merítse a készüléket, a tápzsínort vagy az áramcsatlakozót vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Tisztítsa meg a szendvicsprést minden használat után, hogy jó üzemállapotban tartsa.
- Törölje le a lemezeket nedves ruhával, hogy eltávolítson minden ételmaradékot.
- Törölje le a külsejét is nedves ruhával, majd szárazra.
- Ne használjon csiszoló tisztítószereket, acélgyapotot, súrolókefét vagy fémeszközöket, mivel ezek károsíthatják a tapadás gátló bevonatot.

Tárolás

- Nyomja le a **(b)** záró fül hátsó részét erősen, hogy lezárja a lemezeket.
- Tekerje fel a tápzsínort a készülék alján erre szolgáló helyre.
- A készülék szükség esetén felfordított helyzetben is tárolható.

Szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a tápzsínór megsérült, biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood-dal vagy a Kenwood által meghatalmazott karbantartó céggel. Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatával kapcsolatban, vagy
- a szervizzel, pótalkatrészekkel vagy javítással kapcsolatban, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

С помощью пресса для приготовления сэндвичей “Кенвуд Панини” Вы сможете приготовить различный ассортимент поджаренных сэндвичей открытого типа и закусовых блюд.

Правила безопасности

При пользовании электроприборами всегда необходимо соблюдать следующие основные правила безопасности: -

- Внимательно прочитайте инструкцию.
- Не трогайте горячие поверхности всегда пользуйтесь ручкой.
- Не погружайте электроприбор, шнур или вилку в воду или любую другую жидкость.
- Детям или инвалидам пользоваться электроприбором без наблюдения взрослых запрещается.
- Дети младшего возраста должны находиться под присмотром взрослых и не играть с электроприбором.
- Никогда не оставляйте прибор работать включенным без присмотра.
- Не пользуйтесь электроприбором, если в нем или в шнуре или вилке есть какие-либо повреждения. Проверьте их или сдайте в ремонт: см. “Обслуживание”.
- Данным электроприбором можно пользоваться только на плоской жаропрочной поверхности.
- Не допускайте, чтобы электрошнур свисал через край стола, а также дотрагивался до горячих поверхностей.
- Не пользуйтесь прибором в других целях, кроме пользования в домашних условиях.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений на улице.

- Запрещается ставить любые части прибора на открытый огонь или вблизи его, а также на горячие поверхности или в нагретую печь или духовку.
- После окончания пользования прибором, отключите его из розетки, и оставьте на некоторое время для полного охлаждения перед началом чистки или перед тем, как его убрать.
- Не передвигайте прибор с места на место, пока он горячий.
- Пользуйтесь прибором только в хорошо проветренных помещениях.
- Никогда не накрывайте горячий или включенный электроприбор.
- **ВНИМАНИЕ: Не нажимайте на фиксирующий зажим, чтобы закрыть верхнюю тарелку, если между тарелками находятся сэндвичи.**

Перед включением в розетку

- Проверьте, чтобы ток в вашей розетке был одинаковой мощности с указанной на электроприборе
- Данный электроприбор соответствует требованиям Директивы ЕЕС 89/336/ЕЕС. **перед включением в работу нового прибора**
- Снимите всю упаковку и этикетки
- Откройте тарелки, нажав на переднюю часть зажима. ^(a)
- Почистите тарелки: см. “чистка”.

обозначения

- ① верхняя тарелка с тефлоновым покрытием
- ② ручка
- ③ фиксирующий зажим
- ④ нижняя тарелка с тефлоновым покрытием
- ⑤ индикатор готовности
- ⑥ регулятор температуры
- ⑦ индикатор тока
- ⑧ накрутка проводов

пользование прессом для приготовления сэндвичей

- 1 Откройте тарелки, нажав на переднюю часть зажима ①.
- 2 Включите в розетку - загорится красный свет индикатора. ⑦
- 3 Предварительно разогрейте прибор с закрытыми тарелками до тех пор, пока не загорится зеленая лампочка индикатора. ⑤
- Примечание: При включении нового прибора в начале работы возможно появление небольшого количества дыма вследствие начального разогрева его компонентов.
- 4 Держась за ручку, полностью откройте пресс и положите на нижнюю тарелку сэндвич, ближе к задней части пресса.
- 5 Накройте верхнюю тарелку. Подвижной шарнир обеспечивает равномерное накрытие сэндвича тарелкой. Под весом верхней тарелки во время приготовления сэндвич постепенно выравнивается.
- **Не пытайтесь нажать на фиксирующий зажим, чтобы закрыть верхнюю тарелку в положении в то время, когда между тарелками находится сэндвич.**
- 6 Для жарки обычно требуется около 5-8 мин. Однако, время приготовления может отличаться в зависимости от личного вкуса, сорта и толщины хлеба и начинки. Для приготовления сэндвичей из различных сортов хлеба и требуемой степени поджаривания следует соответственно отрегулировать нужную температуру.
- 7 После того, когда блюдо полностью приготовлено, осторожно откройте прибор и снимите сэндвич, пользуясь деревянной или пластмассовой лопаткой. Пользоваться металлическими приборами нельзя, т.к. они образуют царапины и приводят к

повреждениям тефлоновой поверхности.

- 8 После окончания пользования прибором выключите его и выньте вилку из розетки. Перед чисткой прибора подождите до тех пор, пока он полностью не остынет.

Полезные советы

- Для приготовления могут быть использованы почти все сорта хлеба; пресс для сэндвичей особенно подходит для поджаривания сэндвичей открытого типа из хлеба сортов батон, Чибатта, Фокаччия и других специальных кулинарных сортов хлебных и булочных изделий.
- Сладкие булочные изделия круглого типа булки ?брёш? содержат большое количество сахара, и при поджаривании они подрумяниваются быстрее, чем обычные сорта хлеба, поэтому их лучше всего готовить при низкой температуре.
- **Начинки - Для полного прожаривания сэндвича всегда используйте только заранее приготовленные ингредиенты, или же те продукты, которые требуется только подогреть.**
- Будьте осторожны в употреблении сэндвичей с начинкой из фруктов, помидоров или варенья, т.к. они могут быть очень горячими, и во время быстрой еды ими можно обжечься.
- Пресс для приготовления сэндвичей также можно использовать для поджаривания простых ломтиков хлеба без начинки.
- Т.к. тарелки изготовлены из тефлоновой непригорающей поверхности, нанесение сливочного, растительного масла или маргарина сверху на хлеб или на тарелки не требуется.

ЧИСТКА

- Выключите прибор, выньте шнур из розетки и оставьте пресс до тех пор, пока он полностью не остынет перед тем, как начинать его чистку.
- Погружать прибор, электрический шнур или вилку в воду или любые другие жидкости категорически запрещается.
- Пресс для сэндвичей необходимо чистить после каждого приготовления пищи, для поддержания его в нормальном и чистом рабочем состоянии.
- Для удаления остатков продуктов протрите тарелки влажной тканью.
- Снаружи протрите сначала влажной тканью, потом сухой.
- Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, стальными губками или мочалками, или любыми металлическими столовыми приборами или предметами, т.к. они вызывают повреждения тефлоновой поверхности.

хранение

- Чтобы закрыть тарелки, плотно нажмите на фиксирующий зажим.
ⓑ
- Намотайте шнур вокруг держателя внизу прибора.
- Электроприбор при необходимости можно хранить, подвесив в вертикальном положении.

обслуживание покупателей

- Для обеспечения техники безопасности поврежденный электрический шнур должен быть заменен

KENWOOD или уполномоченной KENWOOD ремонтной мастерской
Если вам нужна помощь по вопросам:

- пользования прессом для приготовления сэндвичей
 - техобслуживания, запасных частей или ремонта
- Обращайтесь в магазин, где был приобретен пресс для сэндвичей.

Na svém novém opékači Kenwood Panini Sandwich Press si můžete připravit řadu opečených obložených chlebů a sandvičů.

bezpečnost

Při používání elektrických přístrojů je třeba dodržovat všechna níže uvedená bezpečnostní opatření:

- Přečtěte si všechny pokyny
- Nedotýkejte se horkých ploch, k otevření opékače použijte vždy držadlo.
- Přístroj, přívodní šňůra ani zásuvka se nesmějí ponořovat do vody ani jiných tekutin.
- Malé děti a invalidní osoby smějí přístroj používat pouze pod dozorem.
- Přístroj není na hraní - na malé děti řádně dohlédněte.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Došlo-li k poškození přístroje, přívodní šňůry nebo zásuvky, nepoužívejte jej. Nechte si jej zkontrolovat a podle potřeby opravit; viz "servis".
- Přístroj se musí postavit na rovnou, žáruvzdornou plochu.
- Přívodní šňůra nesmí viset přes okraj pracovní plochy; nedotýkejte se horkých částí.
- Přístroj se nesmí používat k účelům, k nimž není určen.
- Přístroj se nesmí používat venku.
- Žádná část tohoto přístroje nesmí být blízko otevřeného ohně, horké plotýnky ani pečící trouby.
- Nepoužíváte-li přístroj, vždy jej rozpojte ze sítě a před přemístěním a čištěním jej nechte zcela vychladnout.
- Horký přístroj nepřemísťujte.
- Přístroj se smí používat jen v řádně větraném prostoru.
- Je-li přístroj horký nebo je v provozu, nesmí se ničím zakrývat.

- **DŮLEŽITÉ:** Jsou-li mezi plotýnkami sandviče, nesmí se horní plotýnka pojistnou svorkou zajišťovat.

před zapnutím

- Zkontrolujte, zda se místní síťové napětí shoduje s napětím uvedeným na spodní straně přístroje.

- Tento přístroj je vyroben v souladu s nařízením Evropského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- Opékač vybalte a odstraňte z něj všechny nálepky.
- Stisknutím přední části svorky ^(a) plotýnky odjistíte.
- Opékací plotýnky vyčistěte: viz "čištění".

vysvětlivky

- a horní nelepivá opékací plotýnka
- b držadlo
- c pojistná svorka
- d dolní nelepivá opékací plotýnka
- e indikátor připravenosti k provozu
- f ovladač teploty
- g indikátor zapnutí
- h naviják na přívodní šňůru

jak použít opékač sandvičů

- 1 Stisknutím přední části svorky ^(a) plotýnky odjistíte.
- 2 Zapojte opékač do sítě; rozsvítí se červený indikátor g.
- 3 Nechte plotýnky zavřené a počkejte, až se rozsvítí zelený indikátor e; opékač je nyní dostatečně zahřátý.
- Pozn.: Při prvním použití může opékač po zapnutí trochu kouřit; je to způsobené normálním zahříváním vnitřních součástí.

- 4 Uchopte držadlo a opékač zcela rozevřete; sandvič k opékání položte dozadu na dolní plotýnku.
 - 5 Sklopte horní opékačí plotýnku. Díky pohyblivému závěsu plotýnka sandvič stejnoměrně stiskne. Při opékání se sandvič hmotností horní plotýnky postupně smáčkne.
 - Jsou-li mezi plotýnkami sandviče, nesmí se horní plotýnka pojistnou svorkou zajišťovat.
 - 6 Opékání trvá asi 5-8 minut. Vlastní doba bude záviset na Vaší volbě, na druhu a tloušťce opékaného chleba a na náplni sandviče. Podle míry opečení a druhu chleba si můžete teplotu opékání seřídit.
 - 7 Jakmile je sandvič opečený, opatrně opékač otevřete a dřevěnou nebo plastovou lopatkou sandvič vyjměte. Nepoužívejte kovové kuchyňské nástroje, mohly by poškrábat a poškodit nelepivý povrch plotýnek.
 - 8 Po použití opékač vypněte a rozpojte ze sítě. Před vyčištěním nechte opékač zcela vychladnout.
- tipy
- V opékači můžete použít většinu druhů pečiva včetně chleba, veku, žemlí, francouzských baguett, italské ciabatty a podobně.
 - Sladké pečivo, jako jsou loupáčky a briošky, obsahuje hodně cukru a zhnědne rychleji než obyčejný chléb; k opékání je vhodnější nižší teplota.

- Náplně: nepoužívejte syrové náplně, které je třeba důkladně propéci; použijte jen náplně, které potřebují pouze prohřát.
- U opečených sandvičů plněných například ovocem, rajčaty a zavařeninou dejte pozor, abyste si při jídle nespálili ústa.
- V opékači si můžete připravit i obyčejné neplněné topinky.
- Díky nelepivému povrchu opékačích plotýnek není nutné mazat máslem, margarinem či olejem ani vnější stranu sandviče, ani plotýnky.

čištění

- Opékač vypněte, rozpojte od sítě a před čištěním jej nechte zcela vychladnout.
 - Opékač, přírodní šňůra ani zásuvka se nesmějí ponořovat do vody ani jiných tekutin.
 - Opékač po každém použití vyčistěte; jen tak zajistíte, aby Vám dobře sloužil.
 - Navlhčeným hadříkem plotýnky otřete a odstraňte z nich případné zbytky jídla.
 - Vnější povrch opékače otřete navlhčeným hadříkem a vytřete do sucha.
 - Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, drátěnky, škrabky ani kovové kuchyňské nástroje, jinak se poškodí nelepivý povrch plotýnek.
- úschova
- Pevným zmáčknutím zadní části pojistné svorky ⑥ dovnitř plotýnky zajistíte.
 - Přírodní šňůru smotejte kolem navijáku na spodní straně opékače.
 - Podle potřeby můžete opékač uschovat ve svislé poloze.

servis a služby zákazníkům

- Poškozenou šňůru musí z bezpečnostních důvodů vyměnit firma Kenwood nebo jí oprávněná servisní služba.

Potřebujete-li pomoc:

- s použitím opékače nebo
- se servisem, náhradními díly či opravami, obraťte se na prodejnu, v níž jste opékač zakoupili.

Twój nowy opiekacz kanapek KENWOOD PANINI umożliwi Ci przygotowywanie szerokiej gamy gorących kanapek i przekąsek.

zasady bezpieczeństwa

- Korzystanie z urządzeń elektrycznych wymaga zawsze przestrzegania podstawowych zasad bezpieczeństwa, a zatem: -
- Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
 - Nie dotykaj gorących powierzchni, zawsze korzystaj z uchwytu.
 - Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie czy innym płynie.
 - Nie dopuszczaj, aby urządzenie było używane bez nadzoru przez małe dzieci czy też osoby niesprawne.
 - Dopilnuj, aby małe dzieci nie bawiły się urządzeniem.
 - Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Nie używaj urządzenia uszkodzonego, z uszkodzonym przewodem bądź wadliwą wtyczką. Oddaj urządzenie do kontroli lub naprawy; zobacz "serwis".
 - TUrządzenie ustawiaj do użytku na płaskiej, termoodpornej powierzchni.
 - Dopilnuj, aby przewód zasilający nie zwisał z brzegu stołu lub blatu roboczego i aby nie dotykał gorących powierzchni.
 - Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie należy go używać do żadnych innych celów.
 - Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
 - Nie umieszczaj żadnej części urządzenia w pobliżu otwartego płomienia, na gorącej płytce ani w nagrzanym piekarniku.
 - Na czas niekorzystania z urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj, aż całkowicie wystygnie.
 - Nie przestawiaj gorącego urządzenia.
 - W miejscu użytkowania zapewnij dobrą wentylację.
 - Nie przykrywaj urządzenia w trakcie pracy ani wtedy, kiedy jest gorące.

- **U WAGA:** Nie używaj zamka do blokowania górnej płyty wtedy, kiedy między płytami znajdują się kanapki.
przed włączeniem
- Sprawdź, czy parametry sieci zasilania odpowiadają wymaganiom opisanym pod spodem urządzenia.
- Niniejsze urządzenie spełnia warunki Dyrektywy EEC (European Economic Community Directive) 89/336/EEC
przed pierwszym użyciem
- Usuń wszystkie elementy opakowania i nalepki.
- Otwórz płyty, naciskając przednią krawędź zamka ⑧.
- Wyczyść płyty grzejne: patrz "czyszczenie".

oznaczenia

- ① górna płyta grzejna, z powierzchnią nieprzywierającą,
- ② uchwyt
- ③ zamek blokujący
- ④ dolna płyta grzejna z powierzchnią nieprzywierającą
- ⑤ wskaźnik gotowości do pracy
- ⑥ regulacja temperatury
- ⑦ wskaźnik zasilania
- ⑧ uchwyty do nawijania przewodu zasilającego.

użytkowanie opiekacza kanapek

- 1 Odblokuj płyty naciskając przednią krawędź zamka ⑧.
- 2 Włącz wtyczkę do gniazdka; zaświeci się czerwony wskaźnik zasilania ⑦.
- 3 Nagrzewaj urządzenie przy zamkniętych płytach, aż do chwili kiedy zaświeci się zielony wskaźnik gotowości do pracy ⑤.
- Uwaga: przy pierwszym użyciu może wystąpić niewielkie dymienie; jest to zjawisko normalne, wynikające ze wstępnego nagrzewania się wewnętrznych elementów.

- 4 Za pomocą uchwytu, otwórz urządzenie na pełną szerokość i umieść kanapkę na dolnej płycie.
- 5 Opuść górną płytę. Ruchomy zawias zapewnia równomierne rozłożenie nacisku na kanapce. Ciężar górnej płyty będzie stopniowo spłaszczał kanapkę w trakcie pieczenia.
 - Nie próbuj używać zamka do blokowania górnej płyty wtedy, kiedy w urządzeniu znajdują się kanapki.
- 6 Czas opiekania wynosi około 5-8 minut. Będzie on zależał od indywidualnego gustu użytkownika, a także od rodzaju i grubości chleba oraz typu nadzienia kanapki przeznaczonej do opiekania. Może zająć potrzeba dostosowania temperatury do rodzaju używanego chleba i preferowanego stopnia jego zarumienienia.
- 7 Z chwilą gdy sporządzany posiłek jest gotowy, ostrożnie otwórz opiekacz i wyjmij kanapkę korzystając z drewnianej lub plastikowej łopatk. Nie używaj metalowych przyborów, gdyż powodują one zadrapanie i niszczenie nieprzywierających powierzchni.
- 8 Po użyciu, wyłącz opiekacz i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie wystygnie.
 - Opiekacz nadaje się do większości rodzajów chleba; stanowi on idealne rozwiązanie do sporządzania gorących kanapek z bagietek, chleba ciabatta, focaccia i innych specjalnych rodzajów chleba i bułek.
 - Słodkie chleby jak strucle (brioche) zawierają dużo cukru i rumienią się szybciej niż zwykłe rodzaje; dlatego najlepszy wynik uzyskuje się przy opiekaniu ich w niższych temperaturach.
 - Nadzienie: Dla zapewnienia pełnego upieczenia wszystkich składników nadzienia kanapki, należy korzystać wyłącznie z produktów wstępnie ugotowanych lub takich, które wymagają jedynie podgrzania.
 - Zachowaj ostrożność przy spożywaniu kanapek wypełnionych owocami, pomidorami lub dżemem, gdyż nadzienia takie mogą być bardzo gorące i przy zbyt gwałtownym przelityciu mogą wywoływać oparzenia przewodu pokarmowego.
 - Opiekacz można używać także do opiekania samych kromek, niczym nie posmarowanych.
 - Dzięki nieprzywierającej powłoce płyt grzejnych nie jest wymagane smarowanie płyt czy też zewnętrznych powierzchni chleba, masłem, margaryną ani olejem.

czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz opiekacz, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i odczekaj, aż urządzenie wystygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Zachowuj urządzenie w dobrym stanie i stałej gotowości do pracy, czyszcząc je dokładnie po każdym użyciu.
- Do usuwania resztek jedzenia z płyt używaj wilgotnej ściereczki.
- Wycieraj zewnętrzną część obudowy wilgotną ściereczką, a następnie wycieraj ją do sucha.
- Nie stosuj środków zawierających substancje cierne, metalowych myjek, szorstkich gąbek ani metalowych przyborów, gdyż działają one niszcząco na nieprzywierające powierzchnie.

przechowywanie

- Zablokuj płyty naciskając tylną krawędź zamka ⑥.
- Owiń przewód zasilający wokół zaczepów pod spodem urządzenia.
- W razie potrzeby, urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej.

serwis i obsługa

- ze względów bezpieczeństwa, uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony przez KENWOOD lub punkt naprawczy autoryzowany przez KENWOOD..
Jeżeli potrzebujesz pomocy w zakresie:
- użytkowania opiekacza,
- konserwacji, części zamiennych lub naprawy,
skontaktuj się ze sklepem, w którym zakupiłeś urządzenie.

