



panini machine

Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Before first use	5
Basic operations	6
Care and maintenance	9
Troubleshooting	10
Security warning	11
Technical specifications	11

IT SOMMARIO

Schema del prodotto	36
Prima del primo utilizzo	37
Operazioni di base	38
Cura e manutenzione	41
Risoluzione dei problemi	42
Avvisi riguardanti la sicurezza	43
Specifiche tecniche	43

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktets opbygning	12
Inden første brug	13
Grundlæggende betjening	14
Rengøring og vedligeholdelse	17
Fejlfinding	18
Sikkerhedsadvarsel	19
Tekniske specifikationer	19

NL INHOUDSTAFEL

Struuctuurschema van het product	44
Voorafgaand aan het eerste gebruik	45
Algemene bedieningswijze	46
Reiniging en onderhoud	49
Probleemoplossing	50
Veiligheidswaarschuwing	51
Technische specificaties	51

DE INHALTSVERZEICHNIS

Abbildung des Produktaufbaus	20
Vor dem ersten Gebrauch	21
Grundlegende Funktionen	22
Pflege und Wartung	25
Fehlerbehebung	26
Sicherheitshinweise	27
Technische Daten	27

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

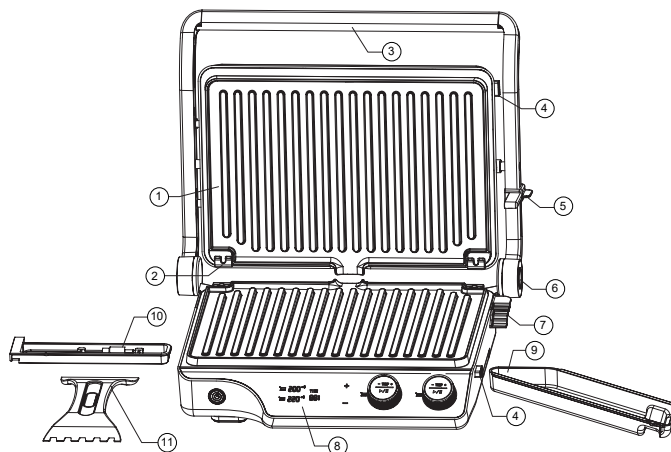
Produktstrukturschema	52
Före första användning	53
Grundläggande funktioner	54
Vård och underhåll	57
Felsökning	58
Säkerhetsvarning	59
Tekniska specifikationer	59

FR TABLE DES MATIÈRES

Schéma de la structure du produit	28
Avant la première utilisation	29
Opérations élémentaires	30
Entretien et maintenance	33
Dépannage	34
Avertissement de sécurité	35
Particularités techniques	35

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	60
Før første gangs bruk	61
Grunnleggende operasjoner	62
Stell og vedlikehold	65
Feilsøking	66
Sikkerhetsadvarsel	67
Tekniske spesifikasjoner	67



1 Plates

2 Fixtures for plates

3 Handle

4 Plate release button

5 Sliding lock - For locking the machine together or change the distance between plates.

6 Adjusting grilling state

7 Distance adjustment

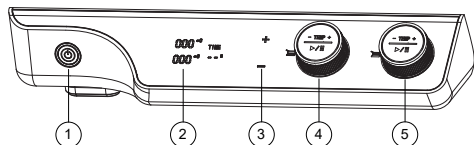
8 Display - Control panel

9 Drip tray

10 Thermos probe

11 Spatula

Display



1 Power button

2 Temperature display

3

Time Touch Keys (+ / -):

Set heating time from 1 to 90 minutes (and seconds in certain settings)

4

Upper Plate Temperature Knob:

Rotate to set temperature (90°C to 230°C).

Press to start/stop heating for the upper plate only.

Press first, then rotate to adjust both plates simultaneously.

5

Lower Plate Temperature Knob:

Rotate to set temperature (90°C to 230°C).

Press to start/stop heating for the lower plate only.

Press first, then rotate to adjust both plates simultaneously.

BEFORE FIRST USE



Remove all the packaging.



Clean the machine and its accessories.



Attach the plates to the machine.



Place the machine at least 30 cm from the wall or other flammable materials.



Place on a heat-resistant, stable, and level surface.

Note:

A slight smell or smoke on first use is normal.

First use

- 1 Plug in the power cable.
- 2 All indicators flash once and then the machine goes into standby mode. Press the power button to turn on.

Setting A Single Plate

Rotate Upper (or Lower) Knob:

- 1 Temperature display starts at 90°C.
Continue turning to set from 90°C to 230°C.
Use the + / - buttons to set time (1–90 min; or press both + and - together to switch to seconds).
- 2 Press the same knob to start heating the selected plate. Knob indicator lights up.
- 3 Press again to stop heating.

Setting Both Plates Together

- 1 Press one of the knobs (upper or lower) first (without rotating). Both displays show “000°C.”
- 2 Rotate to set same temperature for both (90–230°C).
- 3 Use + / - to set total cooking time.
- 4 Press the knob again to start heating both plates.
- 5 When preheating finishes, the grill beeps 3 times. Place food on the grill, and the timer will count down.
- 6 Once time is up, the buzzer sounds a long beep.

Using The Thermos probe

- 1 Pull out the probe box from the left side and insert the thermos probe jack into the connector at the lower end of the box.
- 2 Insert the probe tip into the center of the steak (about halfway).
- 3 Close the plates to cook; both sides will brown.
- 4 To use the thermos probe setting, press the Left Knob first, then rotate to set both plates to 230°C, time ~8 minutes. Press the Left Knob again to confirm. Then choose your doneness on the Right Knob.
- 5 Select doneness by rotating the Right Knob: Refer to the selection codes in the diagram.
- 6 The lower plate display will automatically switch to show the thermos probe's reading during cooking.

Doneness	Select code	Cooking temperature (°C)	Cooking time (minutes)	Thermos probe temperature (°C)
Rare	1	230	4	50
Medium - rare	3	230	5	55
Medium	5	230	6	60
Medium - well done	7	230	7	65
Well done	10	230	8	73

The cooking time is estimated suggested references. The time depends on the kind of meat and thickness.



When using the thermos probe, the temperature display of the thermo probe is displayed by default in the lower plate.



When using the thermos probe, the temperatures of the upper and lower plates must be set simultaneously.

Adjusting Grill State

Closed state (0°)



Plates are fully closed, edges touching.

Slide Lock can lock the plates together or allow a small gap (up to about 40 mm).

Use various lock positions to accommodate different food thicknesses (e.g., sandwiches, steaks).

105° Open



Partially open plates at about 105°.

Useful for flipping or adding ingredients.

Often used when substituting the lower plate with a flat plate (pancakes, eggs, etc.).

180° Open



Fully open, both plates lie flat side by side.

Maximum cooking surface for foods like steaks, chops, chicken, pancakes, etc.

Removing & Assembling The Plates

Removing a Plate



Open the grill to 105° or 180°.

Press the Plate Release Button; the plate will pop free from the fixture.

Carefully lift it away. Always ensure the plate is cool, or use heatproof gloves if hot.

Assembling a Plate



With the grill open (105° or 180°), align the plate's slots onto the fixture.

Press down until it locks with a "click."

- 1 Unplug in the power cable.
- 2 Let the grill cool completely before cleaning.
- 3 Never immerse the entire grill, power cord, or plug in water or other liquids.
- 4 Do not use abrasive metal tools (steel wool, scrapers) on the plates or housing.

External and general cleaning

Machine

- ✓ Clean the exterior and interior surfaces with a soft cloth or sponge and warm water mixed with a neutral, non-abrasive cleaner. (avoid soaking any electrical parts).

Remove & Clean Plates:

- ✓ The plates are dishwasher-safe or can be hand-washed in warm soapy water.

Drip tray

- ✓ Dishwasher-safe, or clean with warm soapy water.

Dry Thoroughly

- ✓ Ensure plates and drip tray are fully dry and correctly reattached.

Error	Possible cause	Processing method
Grill not working	Power cord not plugged in	Plug into a proper outlet.
Smoke between plates	Residue from previous cooking	Clean plates after each use.
Food burnt/undercooked	Wrong temperature/time settings	Adjust temperature/time to match the food.
Burnt toast	Toasting time differs between cold/hot grill states	Shorten time once grill is already hot.
Grill stopped mid-cooking ("beep" sound)	Max timer (90 min) reached; auto shutdown	Restart the grill if you need more time.
Food cooked unevenly	Different food sizes/types; not flipping when open 100°/180°	Uniform size foods; flip food partway through cooking.



Keep the plug clean and undamaged.



Avoid electric shock - don't plug or unplug with wet hands.



Keep away from flammable materials.



Do not cover the air outlet when in use.



Because of hot air from air outlet, please place the machine 30 cm away from the wall.



Keep away from children.



Household use only.



Do not disassemble, repair, or modify the appliance by yourself.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Rated Voltage: 220-240V
- Rated frequency: 50/60Hz
- Rated power: 2000 W
- Grilling surface: 340 x 230 mm
- Weight: 6.3 kg

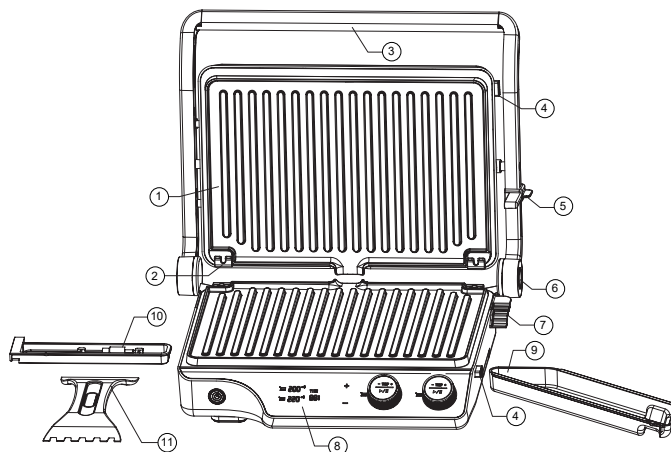
How to get rid of the product again:

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2022/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.



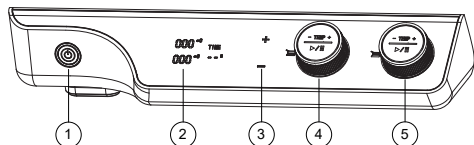
The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.

If you have any questions or need help with your panini machine, please contact service@onyxcookware.eu



- | | | | |
|---|---|----|------------------------|
| 1 | Plader | 7 | Afstandsjustering |
| 2 | Beslag til plader | 8 | Display – Kontrolpanel |
| 3 | Håndtag | 9 | Drypbakke |
| 4 | Pladeudløserknap | 10 | Termosonde |
| 5 | Skydelås – til at låse maskinen sammen eller ændre afstanden mellem pladerne. | 11 | Spatel |
| 6 | Justering af grilltilstand | | |

Display



1 Tænd/sluk-knap

2 Temperaturvisning

3 Tidstouch-taster (+ / -):
Indstil opvarmningstid fra 1 til 90 minutter
(og sekunder i visse indstillinger).

Øverste pladetemperaturknap:
Drej for at indstille temperaturen (90°C til
230°C).

Tryk for at starte/stoppe opvarmning af kun
den øverste plade.
Tryk først, og drej derefter for at justere
begge plader samtidigt.

Nederste pladetemperaturknap:
Drej for at indstille temperaturen (90°C til
230°C).

Tryk for at starte/stoppe opvarmning af kun
den nederste plade.
Tryk først, og drej derefter for at justere
begge plader samtidigt.

INDEN FØRSTE BRUG

✓ Fjern al emballagen.

✓ Rengør maskinen og dens tilbehør.

✓ Fastgør pladerne til maskinen.

✓ Placer maskinen mindst 30 cm fra væggen
eller andre brandbare materialer.

✓ Placer den på en varmebestandig, stabil og
jævn overflade.

Bemærk:

En svag lugt eller røg ved
første brug er normalt.

Første brug

1 Sæt strømkablet i.

2 Alle indikatorer blinker én gang, hvorefter maskinen går i standby. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde.

Indstilling af en enkelt plade

Drej øverste (eller nederste) knap:

1 Temperaturvisningen starter ved 90°C.

Fortsæt med at dreje for at indstille fra 90°C til 230°C.

Brug + / - tasterne til at indstille tiden (1–90 min; eller tryk på både + og - for at skifte til sekunder).

2 Tryk på den samme knap for at starte opvarmning af den valgte plade. Knappens indikator lyser.

3 Tryk igen for at stoppe opvarmningen.

Indstilling af begge plader samtidig

1 Tryk først på en af knapperne (øverste eller nederste) uden at dreje. Begge visninger viser "000°C."

2 Drej for at indstille samme temperatur for begge (90°C–230°C).

3 Brug + / - til at indstille samlet tilberedningstid.

4 Tryk på knappen igen for at starte opvarmning af begge plader.

5 Når forvarmningen er færdig, bipper grillen 3 gange. Læg maden på grillen, og timeren tæller ned.

6 Når tiden er gået, lyder der et langt bip.

Brug af termosonden

- 1 Træk probeboksen ud fra venstre side, og stik termosondens stik i forbindelsen i boksens nederste del.
- 2 Stik spidsen af sonden i midten af bøffen (ca. halvvejs).
- 3 Luk pladerne for at tilberede; begge sider bliver brunet.
- 4 For at bruge termosonde-indstillingen skal du først trykke på venstre knap, derefter dreje for at sætte begge plader til 230°C, ca. 8 minutter. Tryk igen på venstre knap for at bekræfte. Vælg derefter ønsket tilberedningsgrad på højre knap.
- 5 Vælg tilberedningsgrad ved at dreje højre knap: Se valgmulighederne i diagrammet.
- 6 Under madlavning skifter den nederste plades display automatisk til at vise termosondens temperatur.

Tilberednings-grad	Vælg kode	Tilberedningstemperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)	Termosonde-temperatur (°C)
Rare	1	230	4	50
Medium - rare	3	230	5	55
Medium	5	230	6	60
Medium - well done	7	230	7	65
Well done	10	230	8	73

Tilberedningstiderne er kun vejledende. Tiden afhænger af kødtype og tykkelse.



Når termosonden bruges, vises termosondens temperatur som standard på den nederste plade.



Når termosonden bruges, skal temperaturen for både øverste og nederste plade indstilles samtidig.

Justering af grilltilstand

Lukket tilstand (0°)

Pladerne er helt lukkede, kanterne rører hinanden.

Skydelåsen kan låse pladerne sammen eller give en lille afstand (op til ca. 40 mm).

Vælg forskellige låsepositioner efter tykkelsen på maden (f.eks. sandwich, bøffer).

105° åben

Pladerne er delvist åbne ved ca. 105°.

Praktisk til at vende eller tilsætte ingredienser.

Ofte brugt, når den nederste plade erstattes af en flad plade (pandekager, æg osv.).

180° åben

Pladerne er fuldt åbne og ligger fladt ved siden af hinanden.

Giver maksimalt tilberedningsareal til f.eks. bøffer, koteletter, kylling, pandekager osv.

Fjernelse og montering af plader

Sådan fjernes en plade

Åbn grillen til 105° eller 180°.

Tryk på pladeudløserknappen; pladen frigøres fra beslaget.

Løft den forsigtigt væk. Brug varmebestandige handsker, hvis pladen er varm.

Sådan monteres en plade

Med grillen åben (105° eller 180°) justerer du pladens slidser med beslaget.

Tryk ned, til du hører et "klik."

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Lad grillen køle helt af, før du rengør den.
- 3 Nedsæk aldrig hele grillen, strømkablet eller stikket i vand eller andre væsker.
- 4 Brug ikke slibende metalredskaber (ståluld, skrabere) på pladerne eller maskinen.

Udvendig og generel rengøring

Maskine

- ✓ Rengør ydre og indre overflader med en blød klud eller svamp og varmt vand tilsat et neutralt, ikke-slibende rengøringsmiddel. (Undgå at gennemvæde elektriske dele).

Fjern & rengør pladerne:

- ✓ Pladerne tåler opvaskemaskine eller kan vaskes i hånden i varmt sæbevand.

Drypbakke

- ✓ Tåler opvaskemaskine, eller rengør den i varmt sæbevand.

Tør grundigt

- ✓ Sørg for, at plader og drypbakke er helt tørre og monteret korrekt igen.

Fejl	Mulig årsag	Løsningsmetode
Grill fungerer ikke	Strømkablet er ikke sat i	Sæt i en passende stikkontakt.
Røg mellem pladerne	Rester fra tidligere madlavning	Rengør pladerne efter hver brug.
Maden brændt på/ikke gennemstegt	Forkerte temperatur-/tidsindstillinger	Juster temperatur/tid til fødevaren.
Brændt toast	Ristetiden varierer mellem kold/varm grill	Forkort tiden, når grillen allerede er varm.
Grillen stoppede midt i madlavningen ("bip" lyd)	Maks. tidsindstilling (90 min) nået; automatisk slukning	Genstart grillen, hvis du behøver mere tid.
Maden er ujævn tilberedt	Forskellige madstørrelser/-typer; maden vendes ikke ved 100°/180°	Ensartet størrelse på fødevarer; vend maden undervejs.



Hold stikket rent og ubeskadiget.



Undgå elektrisk stød – tilslut eller frakobl ikke med våde hænder.



Hold afstand til brandfarlige materialer.



Dæk ikke for luftudtaget under brug.



På grund af varm luft fra luftudtaget skal maskinen placeres 30 cm fra væggen.



Hold den væk fra børn.



Kun til husholdningsbrug.



Foretag ikke selv demontering, reparation eller ændringer af apparatet.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Mærkespænding: 220-240 V

Mærkefrekvens: 50/60 Hz

Mærkeeffekt: 2000 W

Grilloverflade: 340 x 230 mm

Vægt: 6,3 kg

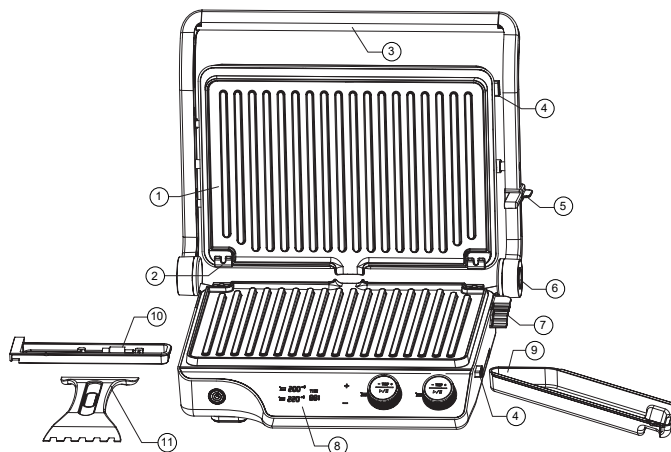
Når du skal skille dig af med produktet igen:



Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) – WEEE.

Hvilket betyder at apparatet kan være til fare for miljøet og menneskers sundhed. Bortskaf venligst dette produkt på offentlige genbrugspladser.

Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp til din panini-maskine, kan du kontakte service@onyxcookware.dk



1 Platten

7 Abstandsjustierung

2 Halterungen für Platten

8 Display – Bedienfeld

3 Griff

9 Tropfschale

4 Plattenfreigabetaste

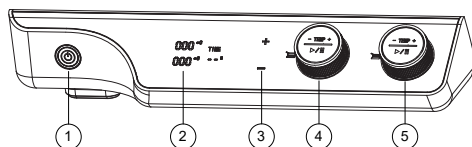
10 Thermosonde

5 Schieberiegel – Zum Zusammenrasten der Maschine oder zum Ändern des Abstands zwischen den Platten.

11 Spatel

6 Einstellung des Grillzustands

Display



1 Netzschalter

2 Temperaturanzeige

3

Zeit-Touch-Tasten (+ / -):

Einstellen der Aufheizzeit von 1 bis 90 Minuten (und Sekunden in bestimmten Einstellungen).

4

Temperaturregler für die obere Platte:

Drehen, um die Temperatur einzustellen (90 °C bis 230 °C).

Drücken, um das Heizen nur der oberen Platte zu starten/stoppen.

Zuerst drücken, dann drehen, um beide Platten gleichzeitig einzustellen.

5

Temperaturregler für die untere Platte:

Drehen, um die Temperatur einzustellen (90 °C bis 230 °C).

Drücken, um das Heizen nur der unteren Platte zu starten/stoppen.

Zuerst drücken, dann drehen, um beide Platten gleichzeitig einzustellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.



Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.



Befestigen Sie die Platten am Gerät.



Platzieren Sie das Gerät mindestens 30 cm von Wänden oder anderen brennbaren Materialien entfernt.



Stellen Sie es auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.

Hinweis:

Ein leichter Geruch oder Rauch beim ersten Gebrauch ist normal.

Erster Gebrauch

- 1 Schließen Sie das Netzkabel an.
- 2 Alle Anzeigen blinken einmal auf, dann wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.

Einstellung einer einzelnen Platte

Drehen Sie den Regler (oben oder unten):
Die Temperaturanzeige beginnt bei 90 °C.

- 1 Drehen Sie weiter, um zwischen 90 °C und 230 °C einzustellen.
Benutzen Sie die Tasten + / –, um die Zeit einzustellen (1–90 Min; oder drücken Sie + und – zusammen, um auf Sekunden umzuschalten).
- 2 Drücken Sie denselben Regler, um das Heizen der gewählten Platte zu starten. Die Kontrollleuchte am Regler leuchtet auf.
- 3 Drücken Sie erneut, um das Heizen zu stoppen.

Einstellung beider Platten gleichzeitig

- 1 Drücken Sie zuerst einen der Regler (oben oder unten), ohne zu drehen. Beide Anzeigen zeigen "000 °C".
- 2 Drehen Sie, um dieselbe Temperatur für beide Platten einzustellen (90–230 °C).
- 3 Verwenden Sie + / –, um die Gesamtgarzeit einzustellen.
- 4 Drücken Sie den Regler erneut, um beide Platten zu heizen.
- 5 Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen 3 Signaltöne. Legen Sie das Gargut auf die Platten, und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- 6 Nach Ablauf der Zeit ertönt ein langer Piepton.

Verwendung der Thermosonde

- 1 Ziehen Sie die Sondenbox auf der linken Seite heraus und stecken Sie den Sondenstecker in den Anschluss im unteren Teil der Box.
- 2 Führen Sie die Sonde mittig in das Steak ein (ca. bis zur Hälfte).
- 3 Schließen Sie die Platten, um zu garen; beide Seiten werden angebräunt.
- 4 Um die Thermosonden-Einstellung zu nutzen, drücken Sie zuerst den linken Regler und drehen Sie ihn, um beide Platten auf 230 °C und ca. 8 Minuten einzustellen. Drücken Sie den linken Regler erneut, um zu bestätigen. Wählen Sie dann den gewünschten Gargrad am rechten Regler.
- 5 Wählen Sie den Gargrad, indem Sie den rechten Regler drehen: Siehe Auswahlcodes in der Abbildung.
- 6 Während des Garvorgangs wechselt die Anzeige der unteren Platte automatisch zur Anzeige der Thermosondentemperatur.

Gargrad	Auswahl-code	Gartempera-tur (°C)	Garzeit (Mi-nuten)	Thermoson-dentempera-tur (°C)
Rare (Blutig)	1	230	4	50
Medium-Rare (Medi-um-blutig)	3	230	5	55
Medium	5	230	6	60
Medium-Well (Halb-durch)	7	230	7	65
Well Done (Durchge-braten)	10	230	8	73

Die Garzeiten sind Richtwerte und hängen von Fleischsorte und Dicke ab.



Bei Verwendung der Thermosonde wird deren Temperatur standardmäßig auf der unteren Platte angezeigt.



Bei Verwendung der Thermosonde müssen die Temperaturen der oberen und unteren Platte gleichzeitig eingestellt werden.

Einstellung des Grillzustands

Geschlossener Zustand (0°)

Die Platten sind komplett geschlossen, die Kanten berühren sich.



Mithilfe des Schieberiegels können die Platten verriegelt oder ein kleiner Spalt gelassen werden (bis zu ca. 40 mm).

Wählen Sie verschiedene Riegelpositionen, um unterschiedliche Lebensmittelstärken (z. B. Sandwiches, Steaks) anzupassen.

105° geöffnet

Platten sind teilweise in einem Winkel von ca. 105° geöffnet.



Praktisch zum Wenden oder Hinzufügen von Zutaten.

Häufig verwendet, wenn die untere Platte durch eine flache Platte ersetzt wird (Pfannkuchen, Eier usw.).

180° geöffnet



Platten sind vollständig geöffnet und liegen flach nebeneinander.

Maximale Grillfläche für Steaks, Koteletts, Hähnchen, Pfannkuchen usw.

Entfernen & Montieren der Platten

Entfernen einer Platte



Öffnen Sie den Grill auf 105° oder 180°.

Drücken Sie die Plattenfreigabetaste; die Platte löst sich aus der Halterung.

Heben Sie sie vorsichtig ab. Falls die Platte heiß ist, verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.

Montieren einer Platte



Öffnen Sie den Grill auf 105° oder 180° und richten Sie die Schlitze der Platte an der Halterung aus.

Drücken Sie nach unten, bis ein "Klick" zu hören ist.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2 Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- 3 Tauchen Sie niemals das gesamte Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 4 Verwenden Sie keine scheuernden Metallwerkzeuge (Stahlwolle, Schaber) auf den Platten oder am Gerät.

Externe und allgemeine Reinigung

Gerät

- ✓ Reinigen Sie die äußeren und inneren Oberflächen mit einem weichen Tuch oder Schwamm und warmem Wasser mit einem neutralen, nicht scheuernden Reinigungsmittel (vermeiden Sie es, elektrische Teile zu durchnässen).

Platten entfernen & reinigen:

- ✓ Die Platten sind spülmaschinengeeignet oder können von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden.

Tropfschale

- ✓ Spülmaschinengeeignet oder in warmem Seifenwasser reinigen.

Gründlich trocknen

- ✓ Achten Sie darauf, dass die Platten und die Tropfschale vollständig trocken sind und korrekt wieder angebracht werden.

Fehler	Mögliche Ursache	Vorgehensweise
Grill funktioniert nicht	Netzkabel nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
Rauch zwischen den Platten	Rückstände vom letzten Grillvorgang	Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch.
Speisen verbrannt/ungenügend gegart	Falsche Temperatur-/Zeiteinstellung	Passen Sie Temperatur/Zeit dem Lebensmittel an.
Verbrannter Toast	Unterschiedliche Toastzeiten zwischen kaltem/warmem Grill	Verkürzen Sie die Zeit, wenn der Grill bereits heiß ist.
Grill stoppte während des Betriebs (Signalton)	Maximale Zeit (90 Min) erreicht; automatische Abschaltung	Starten Sie den Grill neu, wenn mehr Zeit benötigt wird.
Speisen ungleichmäßig gegart	Unterschiedliche Lebensmittelgrößen/-typen; kein Wenden bei 100°/180°	Einheitliche Lebensmittelgröße; Speisen während des Grillens wenden.



Halten Sie den Stecker sauber und unbeschädigt.



Vermeiden Sie elektrischen Schlag – Stecker nicht mit nassen Händen (ein)stecken oder ziehen.



Von entzündlichen Materialien fernhalten.



Decken Sie den Luftauslass während des Betriebs nicht ab.



Durch die heiße Abluft stellen Sie das Gerät 30 cm von der Wand entfernt auf.



Von Kindern fernhalten.



Nur für den Hausgebrauch geeignet.



Zerlegen, reparieren oder verändern Sie das Gerät nicht selbst.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220–240 V

Nennfrequenz: 50/60 Hz

Nennleistung: 2000 W

Grillfläche: 340 × 230 mm

Gewicht: 6,3 kg

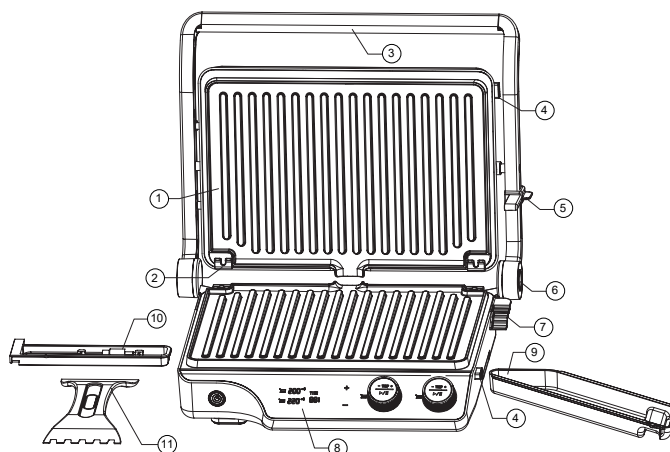
So entsorgen Sie das Gerät:



Dieses Gerät wurde gemäß der europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

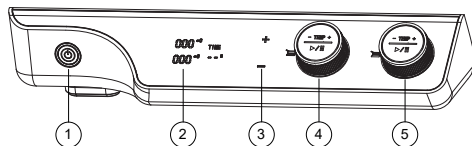
Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.

Bei Fragen oder wenn Sie Hilfe mit Ihrem Panini-Gerät benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------|
| 1 | Plaques | 7 | Réglage de la distance |
| 2 | Fixations pour plaques | 8 | Affichage – Panneau de commande |
| 3 | Poignée | 9 | Bac de récupération |
| 4 | Bouton de libération de la plaque | 10 | Sonde thermique |
| 5 | Verrou coulissant – Pour verrouiller la machine ou modifier la distance entre les plaques. | 11 | Spatule |
| 6 | Réglage du mode de grillade | | |

Affichage



1 Bouton d'alimentation

2 Affichage de la température

3

Touches tactiles de temps (+ / -)
Permettent de régler la durée de chauffe de 1 à 90 minutes (et les secondes dans certains cas).

4

Bouton de température de la plaque supérieure :
Tournez pour régler la température (de 90 °C à 230 °C).
Appuyez pour démarrer/arrêter le chauffage de la plaque supérieure uniquement.
Appuyez d'abord, puis tournez pour régler simultanément les deux plaques.

5

Bouton de température de la plaque inférieure :
Tournez pour régler la température (de 90 °C à 230 °C).
Appuyez pour démarrer/arrêter le chauffage de la plaque inférieure uniquement.
Appuyez d'abord, puis tournez pour régler simultanément les deux plaques.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Retirez tous les emballages.



Nettoyez la machine et ses accessoires.



Fixez les plaques sur la machine.



Placez l'appareil à au moins 30 cm du mur ou de tout autre matériau inflammable.



Installez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Remarque :

Une légère odeur ou fumée lors de la première utilisation est normale.

Première utilisation

- 1 Branchez le câble d'alimentation.
- 2 Tous les voyants clignotent une fois, puis l'appareil passe en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer.

Régler une seule plaque

Tournez le bouton (supérieur ou inférieur) :

- 1 L'affichage de la température commence à 90 °C. Continuez à tourner pour régler entre 90 °C et 230 °C. Utilisez les touches + / – pour régler la durée (1–90 min ; ou appuyez simultanément sur + et – pour passer en mode secondes).
- 2 Appuyez sur le même bouton pour lancer le chauffage de la plaque sélectionnée. Le voyant du bouton s'allume.
- 3 Appuyez à nouveau pour arrêter le chauffage.

Régler les deux plaques ensemble

- 1 Appuyez d'abord sur l'un des boutons (supérieur ou inférieur) sans tourner. Les deux affichages indiquent « 000 °C ».
- 2 Tournez pour régler la même température pour les deux plaques (90–230 °C).
- 3 Utilisez + / – pour régler la durée totale de cuisson.
- 4 Appuyez à nouveau sur le bouton pour chauffer les deux plaques.
- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, le gril émet 3 bips. Mettez les aliments sur le gril et le minuteur commence le décompte.
- 6 Une fois le temps écoulé, un bip long retentit.

Utilisation de la sonde thermique

- 1 Tirez le boîtier de la sonde sur le côté gauche et insérez la fiche de la sonde dans le connecteur situé en bas du boîtier.
- 2 Insérez la pointe de la sonde au centre du steak (environ à mi-hauteur).
- 3 Refermez les plaques pour cuire ; les deux faces vont dorer.
- 4 Pour utiliser le réglage de la sonde thermique, appuyez d'abord sur le bouton de gauche, puis tournez pour régler les deux plaques à 230 °C, environ 8 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton de gauche pour confirmer. Sélectionnez ensuite la cuisson souhaitée sur le bouton de droite.
- 5 Choisissez le degré de cuisson en tournant le bouton de droite : reportez-vous aux codes dans le tableau.
- 6 Pendant la cuisson, l'affichage de la plaque inférieure bascule automatiquement pour indiquer la température mesurée par la sonde thermique.

Degré de cuisson	Code de sélection	Température de cuisson (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Température de la sonde (°C)
Saignant (Rare)	1	230	4	50
À point-saignant (Medium-Rare)	3	230	5	55
À point (Medium)	5	230	6	60
À point-bien cuit (Medium-Well)	7	230	7	65
Bien cuit (Well Done)	10	230	8	73

Les temps de cuisson sont des références indicatives et dépendent du type de viande et de son épaisseur.



Lors de l'utilisation de la sonde thermique, la température de celle-ci s'affiche par défaut sur la plaque inférieure.



Lors de l'utilisation de la sonde thermique, les températures des plaques supérieure et inférieure doivent être réglées simultanément.

Réglage du mode de grillade

État fermé (0°)

Les plaques sont complètement fermées, les bords se touchent.



Le verrou coulissant peut verrouiller les plaques ensemble ou laisser un petit espace (jusqu'à environ 40 mm).

Sélectionnez différentes positions de verrouillage selon l'épaisseur des aliments (ex. sandwiches, steaks).

Ouverture à 105°



Les plaques sont partiellement ouvertes à environ 105°.

Utile pour retourner ou ajouter des ingrédients.

Souvent utilisé lorsqu'on remplace la plaque inférieure par une plaque plate (crêpes, œufs, etc.).

Ouverture à 180°



Les plaques sont totalement ouvertes et à plat côte à côte.

Superficie de cuisson maximale pour steaks, côtelettes, poulet, crêpes, etc.

Retrait et assemblage des plaques

Retirer une plaque



Ouvrez le gril à 105° ou 180°.

Appuyez sur le bouton de libération de la plaque ; la plaque se dégage de la fixation.

Soulevez-la délicatement. Si la plaque est chaude, utilisez des gants résistants à la chaleur.

Assembler une plaque



Avec le gril ouvert à 105° ou 180°, alignez les encoches de la plaque avec la fixation.

Appuyez vers le bas jusqu'à entendre un « clic ».

- 1 Débranchez le câble d'alimentation.
- 2 Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.
- 3 N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4 N'utilisez pas d'outils métalliques abrasifs (laine d'acier, grattoirs) sur les plaques ou le carter.

Nettoyage externe et général

Appareil

- ✓ Nettoyez les surfaces extérieures et intérieures avec un chiffon doux ou une éponge, et de l'eau tiède additionnée d'un détergent neutre non abrasif (évituez de mouiller les parties électriques).

Retrait & nettoyage des plaques :

- ✓ Les plaques passent au lave-vaisselle ou peuvent être lavées à la main avec de l'eau savonneuse tiède.

Bac de récupération

- ✓ Passe également au lave-vaisselle ou peut être nettoyé à l'eau savonneuse tiède.

Bien sécher

- ✓ Assurez-vous que les plaques et le bac de récupération soient complètement secs et réinstallés correctement.

Erreurs	Cause possible	Méthode de résolution
Le gril ne fonctionne pas	Le câble d'alimentation n'est pas branché	Branchez la fiche dans une prise adaptée.
Fumée entre les plaques	Résidus de la cuisson précédente	Nettoyez les plaques après chaque utilisation.
Aliments brûlés / pas assez cuits	Réglages de température/ temps inappropriés	Ajustez la température/le temps à l'aliment.
Pain grillé brûlé	Le temps de grillage varie entre un gril froid/chaud	Réduisez la durée lorsque le gril est déjà chaud.
Le gril s'est arrêté en cours de cuisson (bip)	Durée maximale (90 min) atteinte ; arrêt automatique	Redémarrez l'appareil si vous avez besoin de plus de temps.
Aliments cuits de façon inégale	Différence de taille/de type d'aliment ; non retourné en mode 100°/180°	Optez pour des aliments de taille uniforme ; retournez-les en cours de cuisson.



Gardez la fiche propre et en bon état.



Évitez tout choc électrique – ne branchez/débranchez pas avec les mains mouillées.



Tenez l'appareil à l'écart de matériaux inflammables.



Ne couvrez pas la sortie d'air lors de l'utilisation.



En raison de l'air chaud expulsé, laissez 30 cm entre le mur et l'appareil.



Tenez-le hors de portée des enfants.



Réservé à un usage domestique uniquement.



Ne démontez, ne réparez et ne modifiez pas l'appareil vous-même.

PARTICULARITÉS TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Puissance nominale : 2000 W

Surface de grillade : 340 × 230 mm

Poids : 6,3 kg

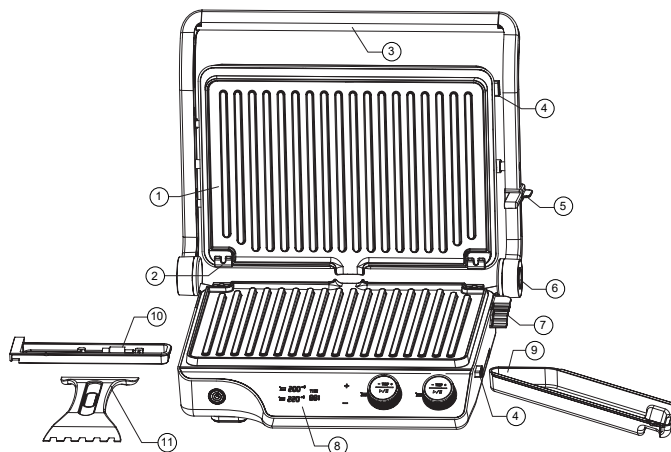


Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.

Pour toute question ou si vous avez besoin d'aide concernant votre appareil à panini, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



1 Piastre

2 Supporti per le piastre

3 Manico

4 Pulsante di rilascio della piastra

5 Blocco scorrevole – Per bloccare la macchina o modificare la distanza tra le piastre.

6 Regolazione della modalità di cottura

7 Regolazione della distanza

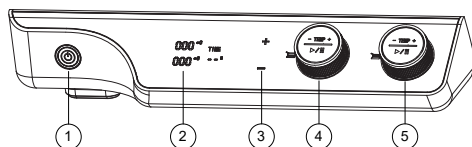
8 Display – Pannello di controllo

9 Vassoio raccogli gocce

10 Sonda termica

11 Spatola

Display



1 Pulsante di accensione

2 Visualizzazione della temperatura

3

Tasti touch del tempo (+ / -)
Consentono di impostare il tempo di riscaldamento da 1 a 90 minuti (e i secondi in alcune impostazioni).

4

Manopola della temperatura piastra superiore:
Ruotare per impostare la temperatura (90 °C-230 °C).
Premere per avviare/arrestare il riscaldamento della sola piastra superiore. Premere prima, poi ruotare per regolare simultaneamente entrambe le piastre.

5

Manopola della temperatura piastra inferiore:
Ruotare per impostare la temperatura (90 °C-230 °C).
Premere per avviare/arrestare il riscaldamento della sola piastra inferiore. Premere prima, poi ruotare per regolare simultaneamente entrambe le piastre.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



Rimuovere tutto l'imballaggio.



Pulire la macchina e i suoi accessori.



Fissare le piastre alla macchina.



Posizionare l'apparecchio ad almeno 30 cm dalla parete o da altri materiali infiammabili.



Sistamarlo su una superficie resistente al calore, stabile e piana.

Nota:

Un leggero odore o fumo al primo utilizzo è normale.

Primo utilizzo

- 1 Collegare il cavo di alimentazione.
- 2 Tutti gli indicatori lampeggiano una volta, poi la macchina entra in modalità stand-by. Premere il pulsante di accensione per avviare.

Impostazione di una singola piastra

Ruotare la manopola (superiore o inferiore):

- 1 La visualizzazione della temperatura parte da 90 °C. Continuare a ruotare per impostare da 90 °C a 230 °C. Utilizzare i tasti + / - per impostare il tempo (1-90 min; oppure premere insieme + e - per passare ai secondi).
- 2 Premere la stessa manopola per avviare il riscaldamento della piastra selezionata. L'indicatore sulla manopola si illumina.
- 3 Premere nuovamente per interrompere il riscaldamento.

Impostazione di entrambe le piastre contemporaneamente

- 1 Premere prima una delle manopole (superiore o inferiore) senza ruotarla. Entrambi i display mostreranno "000 °C".
- 2 Ruotare per impostare la stessa temperatura per entrambe (90-230 °C).
- 3 Utilizzare + / - per impostare il tempo totale di cottura.
- 4 Premere nuovamente la manopola per avviare il riscaldamento di entrambe le piastre.
- 5 Quando il preriscaldamento è completato, la griglia emette 3 segnali acustici. Posizionare il cibo sulla griglia e il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 6 Al termine del tempo, si sente un segnale acustico prolungato.

Utilizzo della sonda termica

- 1 Estrarre il box della sonda sul lato sinistro e inserire il connettore della sonda nel punto di collegamento situato nella parte inferiore del box.
- 2 Inserire la punta della sonda al centro della bistecca (all'incirca a metà).
- 3 Chiudere le piastre per cuocere; entrambi i lati si doreranno.
- 4 Per utilizzare l'impostazione della sonda termica, premere prima la manopola sinistra, quindi ruotare per impostare entrambe le piastre a 230 °C, per circa 8 minuti. Premere di nuovo la manopola sinistra per confermare. Scegliere poi il grado di cottura desiderato con la manopola destra.
- 5 Selezionare il grado di cottura ruotando la manopola destra: fare riferimento ai codici riportati in tabella.
- 6 Durante la cottura, il display della piastra inferiore passerà automaticamente a mostrare la temperatura rilevata dalla sonda termica.

Grado di cottura	Codice di selezione	Temperatura di cottura (°C)	Tempo di cottura (minuti)	Temperatura sonda termica (°C)
Al sangue (Rare)	1	230	4	50
Media al sangue (Medium-Rare)	3	230	5	55
Media (Medium)	5	230	6	60
Media ben cotta (Medium-Well)	7	230	7	65
Ben cotta (Well Done)	10	230	8	73

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono dal tipo di carne e dallo spessore.



Durante l'uso della sonda termica, la sua temperatura viene mostrata di default sulla piastra inferiore.



Quando si utilizza la sonda termica, le temperature della piastra superiore e inferiore devono essere impostate contemporaneamente.

Regolazione della modalità di cottura

Stato chiuso (0°)



Le piastre sono completamente chiuse, i bordi si toccano.

Il blocco scorrevole può bloccarle insieme o consentire un piccolo spazio (fino a circa 40 mm).

Scegliere diverse posizioni di blocco in base allo spessore degli alimenti (es. panini, bistecche).

Apertura a 105°



Le piastre sono parzialmente aperte a circa 105°.

Utile per girare o aggiungere ingredienti.

Spesso utilizzato quando si sostituisce la piastra inferiore con una piastra piatta (pancake, uova ecc.).

Apertura a 180°



Le piastre sono completamente aperte e si posizionano piatte una accanto all'altra.

Massima superficie di cottura per bistecche, braciole, pollo, pancake ecc.

Rimozione e montaggio delle piastre

Rimozione di una piastra



Aprire la griglia a 105° o 180°.

Premere il pulsante di rilascio della piastra; la piastra si sgancia dal supporto.

Sollevarla con attenzione. Se la piastra è calda, utilizzare guanti resistenti al calore.

Montaggio di una piastra



Con la griglia aperta a 105° o 180°, allineare le scanalature della piastra con il supporto.

Premere verso il basso finché non si sente un "clic".

- 1 Scollegare il cavo di alimentazione.
- 2 Lasciare che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.
- 3 Non immergere mai l'intero apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- 4 Non utilizzare utensili metallici abrasivi (lana d'acciaio, raschietti) sulle piastre o sulla struttura.

Pulizia esterna e generale

Macchina

- ✓ Pulire le superfici esterne ed interne con un panno morbido o una spugna e acqua tiepida mescolata a un detergente neutro non abrasivo (evitando di bagnare le parti elettriche).

Rimozione & pulizia delle piastre :

- ✓ Le piastre sono lavabili in lavastoviglie o a mano in acqua tiepida e sapone.

Vassoio raccogli gocce

- ✓ Può essere lavato in lavastoviglie o con acqua tiepida e sapone.

Asciugare accuratamente

- ✓ Assicurarsi che le piastre e il vassoio siano completamente asciutti e rimontati correttamente.

Errori	Possibile causa	Metodo di risoluzione
Griglia non funziona	Cavo di alimentazione non collegato	Collegare la spina a una presa adeguata.
Fumo tra le piastre	Residui dalla cottura precedente	Pulire le piastre dopo ogni uso.
Cibo bruciato / non cotto a sufficienza	Impostazioni di temperatura/ tempo errate	Regolare temperatura/tempo in base all'alimento.
Toast bruciato	Tempi di tostatura diversi tra griglia fredda/calda	Ridurre il tempo quando la griglia è già calda.
Griglia interrotta durante la cottura (segnale acustico)	Raggiunto il tempo massimo (90 min); spegnimento automatico	Riavviare la griglia se serve più tempo.
Cottura disomogenea	Differenti dimensioni/tipi di alimenti; non girati a 100°/180°	Utilizzare alimenti di dimensioni omogenee; girarli a metà cottura.



Mantenere la spina pulita e non danneggiata.



Evitare scosse elettriche – non collegare/scollegare con le mani bagnate.



Tenere lontano da materiali infiammabili.



Non coprire lo sfiato dell'aria durante l'uso.



A causa dell'aria calda in uscita, posizionare la macchina a 30 cm dal muro.



Tenere lontano dalla portata dei bambini.



Solo per uso domestico.



Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio da soli.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale: 220–240 V

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Potenza nominale: 2000 W

Superficie di cottura: 340 × 230 mm

Peso: 6,3 kg

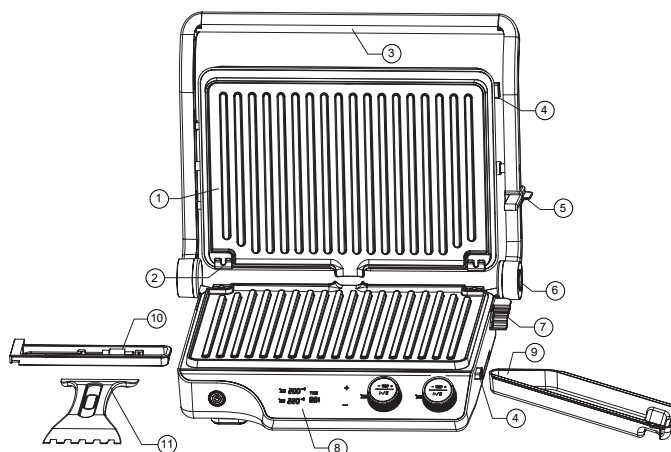
Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Ciò significa che l'elettrodomestico contiene sostanze dannose che potrebbero causare danni all'ambiente e alla salute delle persone. Consegnare questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.

Per qualsiasi domanda o se necessiti di assistenza con la tua macchina per panini, contatta service@onyxcookware.it



1 Platen

2 Bevestigingen voor platen

3 Handgreep

4 Plaatreleaseknop

5 Schuifvergrendeling – Om de machine samen te vergrendelen of de afstand tussen de platen te wijzigen.

6 Grillstand instellen

7 Afstandsinstelling

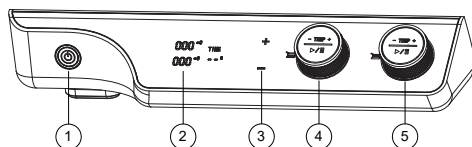
8 Display – Bedieningspaneel

9 Druipbak

10 Thermosonde

11 Spatel

Display



1 Aan/uit-knop

2 Temperatuurweergave

3

Tijdsinstellingstoetsen (+ / -)
Hiermee stelt u de verwarmingstijd in van 1 tot 90 minuten (en seconden in bepaalde instellingen).

4

Temperatuurknop bovenste plaat:
Draaien om de temperatuur in te stellen (90 °C–230 °C).

Drukken om het verwarmen van uitsluitend de bovenste plaat te starten/stoppen. Eerst drukken en dan draaien om beide platen tegelijkertijd in te stellen.

5

Temperatuurknop onderste plaat:
Draaien om de temperatuur in te stellen (90 °C–230 °C).

Drukken om het verwarmen van uitsluitend de onderste plaat te starten/stoppen. Eerst drukken en dan draaien om beide platen tegelijkertijd in te stellen.

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



Verwijder al het verpakkingsmateriaal.



Reinig het apparaat en de bijbehorende accessoires.



Bevestig de platen aan het apparaat.



Plaats het apparaat op minstens 30 cm afstand van een muur of ander brandbaar materiaal.



Plaats het op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.

Opmerking:

Een lichte geur of rook bij het eerste gebruik is normaal.

Eerste gebruik

- 1 Steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Alle indicatoren knippen één keer, vervolgens gaat het apparaat in de stand-by-modus. Druk op de aan/uit-knop om in te schakelen.

Een enkele plaat instellen

Draai aan de knop (boven of onder):

De temperatuurweergave start bij 90 °C.

- 1 Blijf draaien om in te stellen van 90 °C tot 230 °C.
Gebruik de toetsen + / – om de tijd in te stellen (1–90 min; of druk + en – tegelijk in om naar seconden te schakelen).
- 2 Druk op dezelfde knop om het verwarmen van de geselecteerde plaat te starten. Het lampje naast de knop gaat branden.
- 3 Druk opnieuw om het verwarmen te stoppen.

Beide platen gelijktijdig instellen

- 1 Druk eerst op een van de knoppen (boven of onder) zonder te draaien. Beide displays tonen “000 °C”.
- 2 Draai om dezelfde temperatuur voor beide platen in te stellen (90–230 °C).
- 3 Gebruik + / – om de totale baktijd in te stellen.
- 4 Druk opnieuw op de knop om beide platen te verwarmen.
- 5 Zodra het voorverwarmen voltooid is, klinkt er drie keer een pieptoon. Plaats het voedsel op de grill en de timer begint af te tellen.
- 6 Na afloop van de tijd klinkt er een lange pieptoon.

De thermosonde gebruiken

- 1 Trek de sondebox uit aan de linkerkant en steek de stekker van de sonde in de aansluiting aan de onderkant van de box.
- 2 Steek de punt van de sonde in het midden van de biefstuk (ongeveer halverwege).
- 3 Sluit de platen om te koken; beide zijden worden bruin.
- 4 Om de thermosonde-instelling te gebruiken: druk eerst op de linkerknop en draai om beide platen in te stellen op 230 °C, ongeveer 8 minuten. Druk nogmaals op de linkerknop om te bevestigen. Kies vervolgens de gewenste gaarheid met de rechterknop.
- 5 Selecteer de gaarheid door de rechterknop te draaien: zie de codes in de tabel.
- 6 Tijdens het koken zal het display van de onderste plaat automatisch overschakelen naar de temperatuur die door de thermosonde is gemeten.

Gaarheid	Selectiecode	Baktijdtemperatuur (°C)	Baktijd (minuten)	Temperatuur thermosonde (°C)
Rare (Rood)	1	230	4	50
Medium-Rare (Rosé)	3	230	5	55
Medium	5	230	6	60
Medium-Well (Bijna doorbakken)	7	230	7	65
Well Done (Doorbakken)	10	230	8	73

De kooktijden zijn indicatief en hangen af van het soort vlees en de dikte.



Bij gebruik van de thermosonde wordt standaard de door de sonde gemeten temperatuur op de onderste plaat getoond.



Wanneer u de thermosonde gebruikt, moet u de temperatuur van de bovenste en de onderste plaat gelijktijdig instellen.

Grillstand aanpassen

Gesloten stand (0°)

De platen zijn volledig gesloten, de randen raken elkaar.



Met de schuifvergrendeling kunnen de platen worden vergrendeld of kan er een kleine opening worden gelaten (tot ongeveer 40 mm).

Kies verschillende vergrendelposities afhankelijk van de dikte van het voedsel (bijv. sandwiches, biefstukken).

105° geopend

De platen zijn gedeeltelijk geopend onder een hoek van ongeveer 105°.



Handig om ingrediënten om te draaien of toe te voegen.

Vaak gebruikt wanneer de onderste plaat wordt vervangen door een vlakke plaat (pannenkoeken, eieren, enz.).

180° geopend



De platen zijn volledig geopend en liggen plat naast elkaar.

Maximale kookoppervlakte voor biefstukken, karbonades, kip, pannenkoeken, enz.

Platen verwijderen en monteren

Een plaat verwijderen



Open de grill tot 105° of 180°.

Druk op de plaatreleaseknop; de plaat komt los uit de houder.

Til de plaat voorzichtig weg. Als de plaat heet is, gebruik dan hittebestendige handschoenen.

Een plaat monteren



Met de grill geopend op 105° of 180°, zet u de uitsparingen van de plaat op één lijn met de houder.

Druk naar beneden tot u een "klik" hoort.

- 1 Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2 Laat de grill volledig afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- 3 Dompel nooit het hele apparaat, het netsnoer of de stekker onder in water of andere vloeistoffen.
- 4 Gebruik geen schurende metalen hulpmiddelen (staalwol, krabbers) op de platen of de behuizing.

Uitwendige en algemene reiniging

Apparaat

- ✓ Reinig de buiten- en binnenoppervlakken met een zachte doek of spons en warm water met een mild, niet-schurend reinigingsmiddel (vermijd doordrenken van elektrische onderdelen).

Platen verwijderen & schoonmaken:

- ✓ De platen zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen met de hand worden gewassen in warm sop.

Druipbak

- ✓ Eveneens vaatwasmachinebestendig of schoon te maken met warm sop.

Grondig drogen

- ✓ Zorg ervoor dat de platen en de druijbak volledig droog zijn en correct teruggeplaatst.

Fouten	Mogelijke oorzaak	Oplossingsmethode
Grill werkt niet	Netsnoer niet aangesloten	Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.
Rook tussen de platen	Resten van eerdere kookbeurt	Reinig de platen na elk gebruik.
Voedsel verbrand / niet gaar genoeg	Verkeerde temperatuur-/tijdsinstelling	Pas temperatuur/tijd aan op het gerecht.
Aangebrande toast	Verschil in toastingtijd tussen koude/warme grill	Verkort de baktijd als de grill al heet is.
Grill stopte tijdens het koken (pieptoon)	Maximale tijd (90 min) bereikt; automatische uitschakeling	Start de grill opnieuw als er meer tijd nodig is.
Voedsel ongelijk gegaard	Verschillende maten/soorten voedsel; geen omdraaien bij 100°/180°	Zorg voor voedsel van gelijke grootte; draai het eten halverwege om.



Houd de stekker schoon en onbeschadigd.



Voorkom elektrische schokken – steek of trek niet met natte handen de stekker in/uit.



Houd het uit de buurt van brandbare materialen.



Bedek de luchtuitlaat niet tijdens gebruik.



Plaats het apparaat 30 cm van de muur, vanwege hete uitlaatlucht.



Houd buiten bereik van kinderen.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Demonteer, repareer of wijzig het apparaat niet zelf.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominale spanning: 220–240 V

Nominale frequentie: 50/60 Hz

Nominaal vermogen: 2000 W

Grilloppervlak: 340 × 230 mm

Gewicht: 6,3 kg

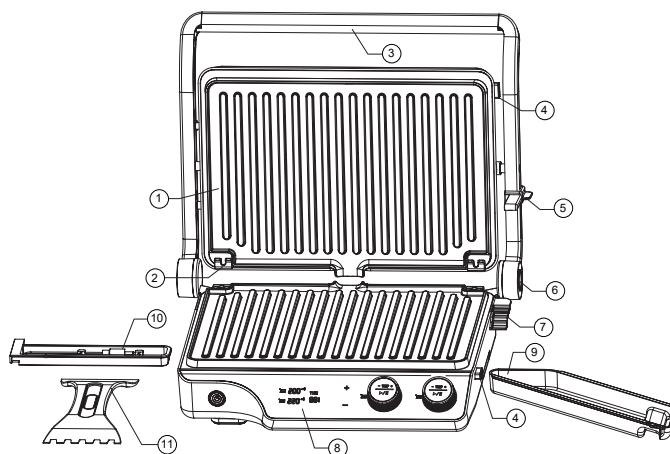
Het product afvoeren:



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.

Heeft u vragen of hulp nodig bij uw panini-apparaat? Neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



1 Plattor

7 Avståndsställning

2 Fästen för plattor

8 Display – Kontrollpanel

3 Handtag

9 Droppbricka

4 Knapp för att lossa plattan

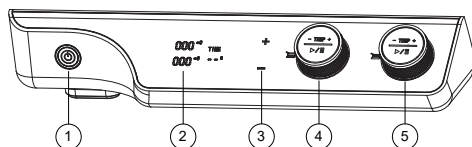
10 Termosond

5 Skjutförregling – För att låsa ihop maskinen eller ändra avståndet mellan plattorna.

11 Stekspade

6 Justering av grillläge

Display



1 Strömbrytare

2 Temperaturvisning

Tidstangenter (+ / -)

3 Används för att ställa in uppvärmningstid från 1 till 90 minuter (och sekunder i vissa lägen).

Temperaturvred för övre plattan:

Vrid för att ställa in temperaturen (90 °C-230 °C).

4 Tryck för att starta/stoppa uppvärmning endast av den övre plattan.
Tryck först och vrid sedan för att justera båda plattorna samtidigt.

Temperaturvred för nedre plattan:

Vrid för att ställa in temperaturen (90 °C-230 °C).

5 Tryck för att starta/stoppa uppvärmning endast av den nedre plattan.
Tryck först och vrid sedan för att justera båda plattorna samtidigt.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

✓ Ta bort allt förpackningsmaterial.

✓ Rengör maskinen och dess tillbehör.

✓ Fäst plattorna på maskinen.

✓ Placera maskinen minst 30 cm från väggar eller andra brännbara material.

✓ Ställ den på en värmeständig, stabil och plan yta.

Obs:

En lätt lukt eller rök vid första användning är normalt.

Första användning

- 1 Anslut nätsladden.
- 2 Alla indikatorer blinkar en gång, sedan går maskinen in i standbyläge. Tryck på strömbrytaren för att slå på.

Ställa in en enskild platta

Vrid på vredet (övre eller nedre):

Temperaturvisningen börjar på 90 °C.

- 1 Fortsätt vrida för att ställa in mellan 90 °C och 230 °C.
Använd + / - för att ställa in tiden (1–90 min; eller tryck på + och - samtidigt för att växla till sekunder).
- 2 Tryck på samma vred för att starta uppvärmningen av den valda plattan. Indikatorn vid vredet tänds.
- 3 Tryck igen för att stoppa uppvärmningen.

Ställa in båda plattorna samtidigt

- 1 Tryck först på ett av vreden (övre eller nedre) utan att vrida. Båda displayerna visar "000 °C".
- 2 Vrid för att ställa in samma temperatur för båda (90–230 °C).
- 3 Använd + / - för att ställa in total tillagningstid.
- 4 Tryck på vredet igen för att starta uppvärmning av båda plattorna.
- 5 När förvärmningen är klar ljuder 3 pip. Lägg maten på grillen och timern börjar räkna ner.
- 6 När tiden är ute hörs en lång signal.

Använda termosonden

- 1 Dra ut sondlådan på vänster sida och anslut sondens kontakt i uttaget längst ned i lådan.
- 2 Stick in sondspetsen i mitten av biffen (ungefär halvvägs).
- 3 Stäng plattorna för att tillaga; båda sidor bryns.
- 4 För att använda termosondläget: tryck först på det vänstra vredet och vrid för att ställa in båda plattorna på 230 °C, cirka 8 minuter. Tryck på det vänstra vredet igen för att bekräfta. Välj sedan önskad stekgrad på det högra vredet.
- 5 Välj stekgrad genom att vrida på det högra vredet: se koder i tabellen.
- 6 Under tillagningen växlar skärmen för den nedre plattan automatiskt för att visa temperaturen som mäts av termosonden.

Stekgrad	Valkod	Tillagningstemperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)	Termosondens temperatur (°C)
Rare (blodig)	1	230	4	50
Medium-Rare (rosaröd)	3	230	5	55
Medium	5	230	6	60
Medium-Well (nästan genomstekt)	7	230	7	65
Well Done (genomstekt)	10	230	8	73

Tillagningstiderna är ungefärliga och beror på kötttyp och tjocklek.



När termosonden används visas dess temperatur som standard på den nedre plattan.



När du använder termosonden måste temperaturerna för både övre och nedre plattan ställas in samtidigt.

Justera grillläge

Stängt läge (0°)

Plattorna är helt slutna, kanterna vidrör varandra.

Skjutförreglingen kan låsa plattorna eller lämna en liten öppning (upp till cirka 40 mm).

Välj olika låspositioner beroende på livsmedlets tjocklek (t.ex. smörgåsar, biffar).

Öppet läge 105°

Plattorna är delvis öppna i cirka 105°.

Praktiskt för att vända eller tillsätta ingredienser.

Används ofta när den nedre plattan byts ut mot en plan platta (pannkakor, ägg m.m.).

Öppet läge 180°

Plattorna är helt öppna och ligger platt bredvid varandra.

Maximalt tillagningsutrymme för biffar, kotletter, kyckling, pannkakor osv.

Ta bort och montera plattor

Ta bort en platta

Öppna grillen till 105° eller 180°.

Tryck på knappen för att lossa plattan; plattan frigörs från hållaren.

Lyft försiktigt bort den. Om plattan är varm, använd värmetåliga handskar.

Montera en platta

Med grillen öppen (105° eller 180°) justerar du plattans spår med hållaren.

Tryck ner tills du hör ett "klick".

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Låt grillen svalna helt innan du rengör den.
- 3 Sänk aldrig ned hela apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
- 4 Använd inga slipande metallverktyg (stålull, skrapor) på plattorna eller höljet.

Yttre och allmän rengöring

Maskin

- ✓ Rengör de yttre och inre ytorna med en mjuk trasa eller svamp och ljummet vatten blandat med ett mildt, icke-slipande rengöringsmedel (undvik att väta elektriska delar).

Ta bort & rengör plattorna:

- ✓ Plattorna kan diskas i maskin eller för hand i ljummet såpvatten.

Droppbricka

- ✓ Tål diskmaskin eller kan rengöras med ljummet såpvatten.

Torka noggrant

- ✓ Se till att plattorna och droppbrickan är helt torra och korrekt återmonterade.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärdsmetod
Grillen fungerar inte	Nätsladden ej ansluten	Anslut sladden till ett lämpligt eluttag.
Rök mellan plattorna	Rester från tidigare tillagning	Rengör plattorna efter varje användning.
Maten bränd / inte genomstekt	Felaktig temperatur-/tidsinställning	Justera temperatur/tid efter maten.
Bränt rostat bröd	Skillnad i rostningstid mellan kall/varm grill	Kortare tid när grillen redan är varm.
Grillen stannade mitt i tillagningen (pip-ljud)	Maximal tid (90 min) uppnådd; automatisk avstängning	Starta om grillen om du behöver mer tid.
Ojämn tillagning	Olika storlek/typ av livsmedel; inte vänt vid 100°/180°	Använd mat av jämn storlek; vänd maten under tillagningen.



Håll stickkontakten ren och oskadad.



Undvik elektrisk stöt – sätt inte i eller dra ur sladden med våta händer.



Förvara den på avstånd från brännbara material.



Täck inte för luftutloppet under användning.



På grund av den varma luften som strömmar ut bör grillen placeras 30 cm från väggen.



Förvara den oåtkomlig för barn.



Endast för hushållsbruk.



Montera, reparera eller modifiera inte apparaten själv.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning: 220–240 V

Märkfrekvens: 50/60 Hz

Märkeffekt: 2000 W

Grillyta: 340 × 230 mm

Vikt: 6,3 kg

Så här kasserar du produkten:

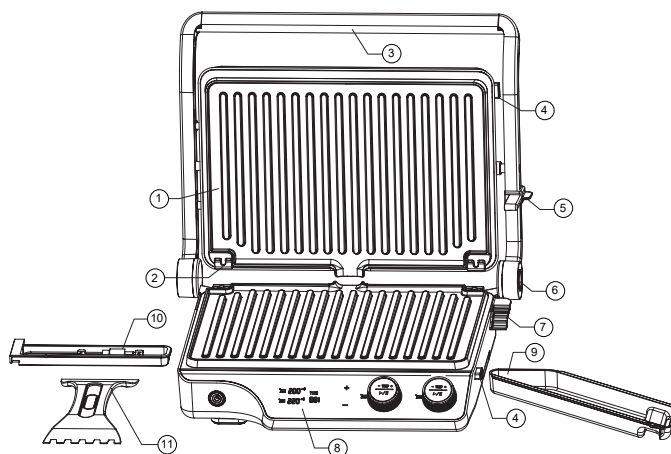


Den här apparaten har identifierats i enlighet med europeiska direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Det innebär att den kan vara skadlig för miljön och människors hälsa på grund av att den innehåller farliga ämnen. Vänligen kassera den här produkten vid en offentlig återvinningsstation.

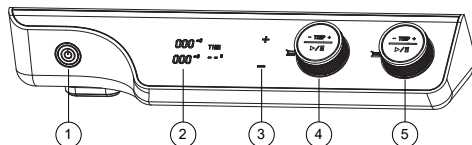
Om du har frågor eller behöver hjälp med din paninimaskin, kontakta gärna service@onyxcookware.se

NO PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



- | | | | |
|---|---|----|-------------------------|
| 1 | Plater | 7 | Avstasjonsjustering |
| 2 | Fester til plater | 8 | Display – Kontrollpanel |
| 3 | Håndtak | 9 | Dryppbrett |
| 4 | Knapp for å løse ut platen | 10 | Termosonde |
| 5 | Skyvelås – For å låse maskinen sammen eller justere avstanden mellom platene. | 11 | Stekespade |
| 6 | Innstilling av grillmodus | | |

Display



1 Strømknapp

2 Temperaturvisning

3

Tidstaster (+ / -)

Brukes for å angi oppvarmingstid fra 1 til 90 minutter (og sekunder i enkelte innstillinger).

4

Temperaturbryter for øvre plate:

Vri for å stille inn temperatur (90 °C–230 °C).

Trykk for å starte/stoppe oppvarming kun av den øvre platen.

Trykk først, og vri deretter for å justere begge platene samtidig.

5

Temperaturbryter for nedre plate:

Vri for å stille inn temperatur (90 °C–230 °C).

Trykk for å starte/stoppe oppvarming kun av den nedre platen.

Trykk først, og vri deretter for å justere begge platene samtidig.

FØR FØRSTE GANGS BRUK



Fjern alt emballasjemateriale.



Rengjør maskinen og tilbehøret.



Fest platene til maskinen.



Plasser maskinen minst 30 cm fra vegger eller andre brennbare materialer.



Sett den på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.

Merk:

En svak lukt eller røyk ved første gangs bruk er normalt.

Første gangs bruk

- 1 Koble til strømkabelen.
- 2 Alle indikatorer blinker én gang, deretter går maskinen i standby. Trykk på strømknappen for å skru på.

Innstilling av én enkelt plate

Drei bryteren (øvre eller nedre):

- 1 Temperaturvisningen starter på 90 °C.
Fortsett å vri for å stille inn mellom 90 °C og 230 °C.
Bruk + / – for å angi tid (1–90 min; eller trykk + og – samtidig for å bytte til sekunder).
- 2 Trykk på samme bryter for å starte oppvarming av valgt plate. Indikatoren ved bryteren lyser.
- 3 Trykk igjen for å stoppe oppvarming.

Innstilling av begge plater samtidig

- 1 Trykk først på en av bryterne (øvre eller nedre) uten å vri. Begge displayer viser “000 °C”.
- 2 Drei for å stille inn samme temperatur for begge (90–230 °C).
- 3 Bruk + / – for å stille inn total steketid.
- 4 Trykk på bryteren igjen for å varme opp begge plater.
- 5 Når forvarmingen er ferdig, piper grillen 3 ganger. Legg maten på grillen, så starter nedtellingen.
- 6 Når tiden er ute, høres et langt pip.

Bruke termosonden

- 1 Trekk ut sondeboksen på venstre side og koble sonden til kontakten nederst i boksen.
- 2 Stikk sonden inn i midten av biffen (omtrent halvveis).
- 3 Lukk platene for å tilberede; begge sider blir brune.
- 4 For å bruke termosondeinnstillingen: trykk først på venstre bryter og vri for å stille begge plater til 230 °C, ca. 8 minutter. Trykk på venstre bryter igjen for å bekrefte. Velg deretter ønsket stekegrad på høyre bryter.
- 5 Velg stekegrad ved å vri på høyre bryter: se kodene i tabellen.
- 6 Under tilberedningen vil displayet for den nedre platen automatisk vise temperaturen fra termosonden.

Stekegrad	Kode	Steketemperatur (°C)	Steketid (minutter)	Termosonde-temperatur (°C)
Rare (blodig)	1	230	4	50
Medium-Rare (lett rosa)	3	230	5	55
Medium	5	230	6	60
Medium-Well (nesten gjennomstekt)	7	230	7	65
Well Done (gjennomstekt)	10	230	8	73

Steketidene er veiledende og avhenger av type kjøtt og tykkelse.



Når du bruker termosonden, vises temperaturen fra sonden som standard på den nedre platen.



Når termosonden brukes, må temperaturen for både øvre og nedre plate stilles inn samtidig.

Justere grillmodus

Lukket posisjon (0°)

Platene er helt lukket, kantene berører hverandre.

Skyvelåsen kan låse platene sammen eller la en liten åpning (opptil ca. 40 mm).

Velg ulike låseposisjoner avhengig av matens tykkelse (f.eks. sandwicher, biffer).

105° åpen

Platene er delvis åpne i omtrent 105°.

Praktisk for å snu eller tilsette ingredienser.

Brukes ofte når den nedre platen erstattes av en flat plate (pannekaker, egg, osv.).

180° åpen

Platene er helt åpne og ligger flatt ved siden av hverandre.

Gir maksimal stekeflate for biffer, koteletter, kylling, pannekaker osv.

Fjerne og montere plater

Fjerne en plate

Åpne grillen til 105° eller 180°.

Trykk på knappen for å løse ut platen; platen frigjøres fra festet.

Løft den forsiktig vekk. Hvis platen er varm, bruk varmebestandige hansker.

Montere en plate

Med grillen åpen (105° eller 180°), juster sporene på platen med festet.

Trykk ned til du hører et "klikk."

- 1 Koble fra strømkabelen.
- 2 La grillen kjøle seg helt ned før rengjøring.
- 3 Senk aldri hele apparatet, strømkabelen eller støpselet i vann eller andre væsker.
- 4 Ikke bruk slipende metallverktøy (stålull, skraper) på platene eller huset.

Utvendig og generell rengjøring

Maskin

- ✓ Rengjør de ytre og indre overflatene med en myk klut eller svamp og lunkent vann med et mildt, ikke-slipende rengjøringsmiddel (unngå å få væske i elektriske deler).

Fjerne og rengjøre plater:

- ✓ Platene kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd i lunkent såpevann.

Dryppbrett

- ✓ Kan vaskes i oppvaskmaskin, eller rengjøres i lunkent såpevann.

Tørk grundig

- ✓ Sørg for at plater og dryppbrett er helt tørre og montert riktig.

NO FEILSØKING

Feil	Mulig årsak	Løsningsmetode
Grillen fungerer ikke	Strømkabelen er ikke tilkoblet	Koble til en egnet stikkontakt.
Røyk mellom platene	Rester fra forrige tilberedning	Rengjør platene etter hver bruk.
Maten er brent / ikke gjennomstekt	Feil temperatur-/tidsinnstilling	Juster temperatur/tid etter maten.
Brent toast	Ulik ristetid mellom kald/ varm grill	Reduser tiden når grillen allerede er varm.
Grillen stoppet midt under tilberedning (pipelyd)	Maksimal tid (90 min) nådd; automatisk avslåing	Start grillen på nytt hvis du trenger mer tid.
Ujevn tilberedning	Ulik størrelse/type mat; ikke snudd på 100°/180°	Bruk mat med jevn størrelse; snu under steking.

NO SIKKERHETSADVARSEL



Hold støpselet rent og uten skader.



Unngå elektrisk støt – ikke plugg i eller trekk ut med våte hender.



Hold unna brennbare materialer.



Dekk ikke til luftuttaket under bruk.



På grunn av varm luft fra uttaket bør maskinen plasseres 30 cm fra veggen.



Hold apparatet utilgjengelig for barn.



Kun for husholdningsbruk.



Ikke demonter, reparer eller endre apparatet selv.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Nominell spenning: 220–240 V

Nominell frekvens: 50/60 Hz

Nominell effekt: 2000 W

Grilloverflate: 340 × 230 mm

Vekt: 6,3 kg

Slik avhendes produktet:



Dette apparatet er identifisert i samsvar med det europeiske direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr – WEEE.

Dette betyr at apparatet kan utgjøre en fare for miljøet og menneskers helse, siden det inneholder farlige stoffer. Anvend dette produktet til offentlig kildesortering.

Har du spørsmål eller trenger hjelp med paninimaskinen din, vennligst kontakt service@onyxcookware.no



service@onyxcookware.eu