



PANINI GRILL SPM 2000 D2

(FI)

PANINIGRILLI

Käyttöohje

(PL)

OPIEKACZ DO PANINI

Instrukcja obsługi

(EE)

PANINI GRILL

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

(CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(SE)

PANINIGRILL

Bruksanvisning

(LT)

SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

Naudojimo instrukcija

(LV)

PANINI GRILS

Lietošanas pamācība

IAN 360844_2007



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

LV

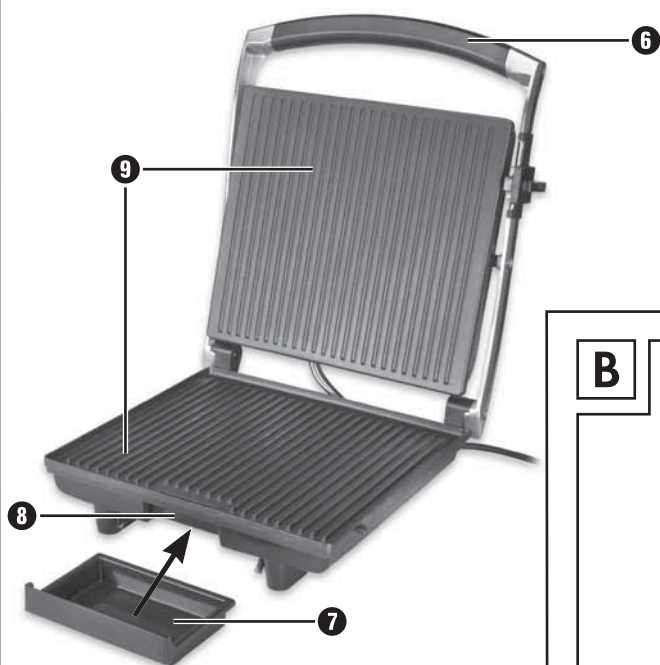
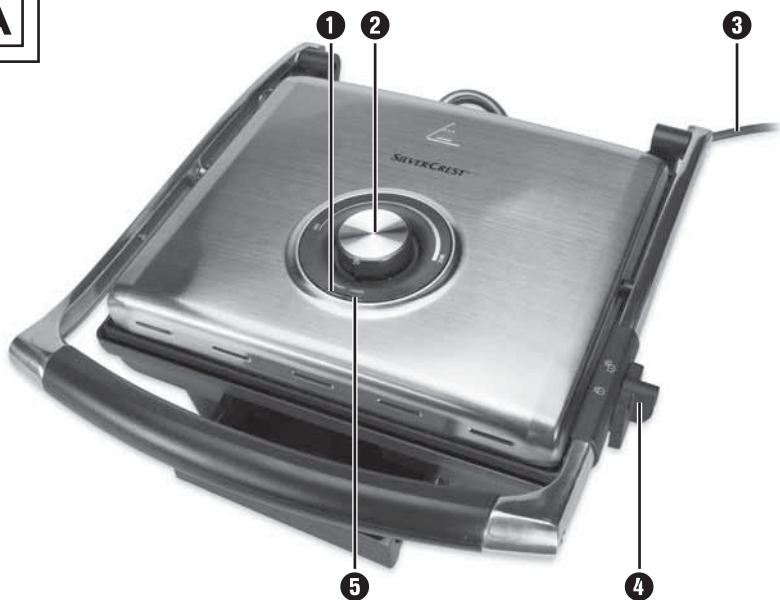
Pirms lasišanas atlokiem lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

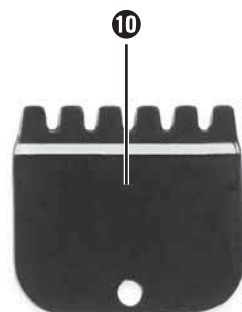
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
PL	Instrukcja obsługi	Strona	37
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	55
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	73
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	91
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	109

A



B



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tätä käyttöohjetta koskevia tietoja	2
Tekijänoikeus	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Varoitukset	2
Turvallisuus	3
Tärkeitä turvallisuusohjeita	3
Osat	7
Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon	7
Turvallisuusohjeet	7
Toimituksen sisältö ja kuljetustarkastus	8
Purkaminen pakkauksesta	8
Pakkauksen hävittäminen	8
Käyttö ja toiminta	9
Ennen ensimmäistä käyttöä	9
Käyttö	9
Vinkkejä ja ohjeita	11
Puhdistus ja hoito	11
Turvallisuusohjeet	11
Säilytys	12
Reseptit	13
Varastointi/Hävittäminen	16
Varastointi	16
Laitteen hävittäminen	16
Liite	16
Tekniset tiedot	16
Kompernass Handels GmbH:n takuu	17
Huolto	18
Maahantuoja	18

Johdanto

Tätä käyttöohjetta koskevia tietoja

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

Kaikenlainen monistaminen tai jälkipainatus, myös osittainen, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa tilassa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella luvalla.

Määräystenmukainen käyttö

Voileipägrilli on tarkoitettu pienten sämpylöiden ja voileipien paahattamiseen ja muiden elintarvikkeiden grillaamiseen. Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määräystenvastaiseksi. Laitetta ei saa käyttää kaupallisissa tai teollisissa tarkoituksissa. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön.

Emme vastaa mistään määräystenvastaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin sallittujen varaosien käytöstä johtuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön.

Varoitukset

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoituksia:



VAARA!

Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä uhkaavasta vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita kuolemanvaaran tai vakavien henkilövahinkojen välttämiseksi.

⚠ VAROITUS!

Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa loukkaantumisiin.

► Noudata tämän varoituksen ohjeita henkilövahinkojen välttämiseksi.

HUOMIO

Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä mahdollisista aineellisista vahingoista.

Jos tilannetta ei vältetä, se voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

► Noudata tämän varoituksen ohjeita aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

OHJE

► Ohje on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.

Turvallisuus

Tässä luvussa annetaan tärkeitä laitteen käsittelyä koskevia turvallisuusohjeita.

Tämä laite vastaa annettuja turvallisuusmääräyksiä. Asiaton käyttö voi johtaa henkilö- ja esinevahinkoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Huomioi seuraavat laitteen turvallista käyttöä koskevat turvallisuusohjeet:

- Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä käytä vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta.
- Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut verkkojohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.

- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohtojen läheltä.
- Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai asiakashuollossa. Epäasianmukaiset korjaukset voivat aiheuttaa vaaroja käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- Laitteen korjauksen saa takuuaikana suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike, muussa tapauksessa takuu ei enää korvaa seuraamusvahinkoja.
- Laitteen vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisvaraosiin. Voimme taata turvallisuusvaatimusten täyttymisen vain näiden osien kohdalla.
- Suojaa verkkojohtoa kosketuksilta kuumien laitteenosien kanssa. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti verkkopistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- Liitä laite vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen on vastattava laitteen tyyppikilven tietoja.
- Anna liitäntäjohdot ja laitteet, jotka eivät toimi moitteettomasti tai ovat vioittuneet, välittömästi asiakaspalvelun korjattavaksi tai vaihdettavaksi.
- Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa.
- Varmista, ettei virtajohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen pääsy laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.
- Koske aina vain virtajohdon pistokkeeseen. Älä koskaan vedä johdosta tai koske virtajohtoa märin käsin, sillä se voi aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- Älä aseta laitetta äläkä huonekaluja virtajohdon päälle ja varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin.
- Laitekoteloa ei saa avata. Älä yritä korjata tai tehdä muutoksia laitteeseen. Laitekotelon avaaminen tai itse tehdyt muutokset laitteeseen voivat aiheuttaa sähköiskun ja sitä kautta hengenvaaran sekä takuun raukeamisen.

SÄHKÖISKUN VAARA!

- Suojaa laitetta tippuvalta ja roiskuvalta vedeltä. Älä siksi aseta nesteitä sisältäviä esineitä (esim. maljakoita) laitteen päälle tai sen viereen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun keskeytät tai lopetat laitteen käytön tai puhdistat laitetta.

PALOVAMMAVAARA!



Huomio! Kuuma pinta!

- Laitteen pinta voi käytön aikana tulla erittäin kuumaksi. Koske vain kahvan mustaan osaan.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- Varmista, etteivät laite, virtajohto tai verkkopistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- Varo vaurioittamasta laitteen tarttumaton pintoja pinnoitetta ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.

Osat

Kuva A:

- ❶ Punainen merkkivalo "Power"
- ❷ Lämpötilasäädin
- ❸ Virtajohto ja pistoke
- ❹ Turvalukitus
- ❺ Vihreä merkkivalo "Ready"
- ❻ Kahva
- ❼ Rasvankeruallas
- ❽ Rasvanpoisto
- ❾ Lämpölevyt

Kuva B:

- ❿ Puhdistuskaavin

Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon

Turvallisuusohjeet

⚠ VAROITUS!

**Laitteen käyttöönotossa voi esiintyä henkilö-
vahinkoja ja aineellisia vahinkoja!**

Noudata seuraavia turvaohjeita vaarojen välttämiseksi:

- ▶ Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. On olemassa tukehtumisvaara.
- ▶ Noudata laitteen sähköliitännästä annettuja ohjeita aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

Toimituksen sisältö ja kuljetustarkastus

Laitteen toimituspakkaukseen sisältyvät vakiona seuraavat osat (ks. kääntöpuoli):

- Paninigrilli
- Rasvankeruallas
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

OHJE

- Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. luku **Huolto**).

Purkaminen pakkauksesta

- ◆ Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- ◆ Poista koko pakkausmateriaali

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: Muovit,

20–22: Paperi ja pahvi,

80–98: Yhdistelmämaterialit.

OHJE

- Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaian, jotta voit takuutapauksessa pakata tuotteen asianmukaisesti.

Käyttö ja toiminta

Tässä luvussa annetaan tärkeitä laitteen käyttöä ja toimintaa koskevia ohjeita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- ◆ Puhdista kaikki lisäosat kappaleessa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi.
- ◆ Lue käyttöohje huolella läpi.
- ◆ Sijoita laite turvallisuusohjeiden mukaan.
- ◆ Avaa turvalukitus ❹ työntämällä lukituksen liikkuvaa -asemasta -asemaan.
- ◆ Puhdista laite kostealla liinalla kappaleessa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- ◆ Sulje kansi.
- ◆ Työnnä virtajohdon ❸ pistoke asianmukaisesti kytkettyyn ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa kappaleessa "Tekniset tiedot" ilmoitettua jännitettä. Anna laitteen lämmitä n. 5 minuuttia täydellä teholla kääntämällä lämpötilasäädin ❷ oikealle vasteeseen asti.

OHJE

► Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaraton. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdesta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

- ◆ Vedä pistoke ❹ lämmittämisen jälkeen pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- ◆ Puhdista laite vielä kostealla liinalla.

Käyttö

- ◆ Sulje laitteen kansi kahvasta ❹.
- ◆ Työnnä rasvankerruustia ❷ laitteeseen.
- ◆ Työnnä pistoke ❸ jälleen pistorasiaan. Työnnä pistoke jälleen pistorasiaan. Vihreä merkkivalo "Ready" ❺ syttyy, kun lämpötilasäädin ❷ on säädetty asetukselle "MIN" tai sitä suuremmalle. Laite ei lämmitä tässä asetuksessa.
- ◆ Säädiä lämpötilasäätimellä ❷ haluttu lämpötila. Vihreä merkkivalo "Ready" ❺ sammuu, ja punainen merkkivalo "Power" ❶ syttyy. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, punainen merkkivalo "Power" ❶ sammuu ja vihreä merkkivalo "Ready" ❺ syttyy jälleen.

OHJE

- Vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ palaa myös, kun lämpötasonsäädin ② on säädetty asetukselle "MIN" tai sitä suuremmalle. Kun säädät lämpötasonsäätimen ② haluttuun asentoon, vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ sammuu, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

OHJE

- Vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ voi välillä sammua ja punainen merkkivalo "Power" ① syttyä uudelleen. Tämä tarkoittaa, että säädetty lämpötila on alittunut ja laite lämmittää uudelleen!

- ◆ Avaa laitteen kansi ja aseta paahdettava/grillattava elintarvike alemmalle lämpölevylle ⑨.
- ◆ Sulje laitteen kansi kahvasta ⑥.
- ◆ Liikkuva ylempi lämpölevy ⑨ asettuu aina alemman lämpölevyn ⑨ kanssa samansuuntaisesti, vaikka grillattavat elintarvikkeet olisivat paksumpia. Näin saadaan ihanteellinen lopputulos.
- ◆ Tarkista grillattavan elintarvikkeen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta ⑥.

OHJE

- Aloita lyhyellä grillausajalla ja lisää sitä vähitellen, kunnes aika vaikuttaa sopivalta.

- ◆ Kun olet tyytyväinen ruskistukseen, poista grillattava elintarvike.

HUOMIO

Laitevauriot!

- Älä käytä teräviä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vaurioittaa lämpölevyjen ⑨ pintaa!

- ◆ Käännä lämpötasonsäädin ② ääriavasemmalle ja irrota pistoke ③ pistorasiasta.

HUOMIO

- Irrota pistoke ③ aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Pelkästään lämpötasonsäätimen ② kääntäminen ääriavasemmalle ei riitä!

Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureampaa ja grillaus olisi nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija-tai ananasmehu. Lisää siihen maun mukaan yrttejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, sillä se poistaa lihasta nesteet ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se peittyy kokonaan ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.
- Lämpölevyissä **9** on tarttumaton pinnoite, minkä vuoksi grillauksessa ei tarvitse käyttää rasvaa. Jos haluat tästä huolimatta käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu paistamiseen, esim. rapsiöljy.
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.

Puhdistus ja hoito

Turvallisuusohjeet

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

Laitteen puhdistukseen liittyy henkilövahinkojen vaara!

Noudata seuraavia turvaohjeita vaarojen välttämiseksi:

- Irrota ennen laitteen puhdistamista pistoke **3** pistorasiasta ja odota, kunnes laite on täysin jäähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan puhdista laitetta juoksevan veden alla tai upota sitä veteen. Laite voi vaurioitua pullullisesti!

HUOMIO

Laitevauriot!

- Varmista, ettei laitteeseen pääse puhdistuksen aikana kosteutta, sillä kosteus voi vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- Älä käytä puhdistukseen voimakkaita hankaavia tai kemiallisia puhdistusaineita, äläkä teräviä tai naarmuttavia esineitä.

- Vedä puhdistuskaavin ⑩ lämpölevyjen ⑨ yli, kun ne ⑨ ovat jäähtyneet ja kokoa rasva ja jäämät yhteen kohtaan, josta ne on helpompi poistaa.
- Pyyhi lämpölevyt ⑨ kostealla liinalla. Jos lika on sitkeässä, laita liinaan mietoa puhdistusainetta. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeita sieniä tai teräviä esineitä, jotka voisivat vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta.
- Jos grilliin on jäänyt paljon kovettunutta likaa, pehmitä sitä märällä keittiöliinalla.

Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää kostea liina.

Varmista, että laitteen kaikki osat ovat täysin kuivuneet, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Pyyhi puhdistuskaavin ⑩ kostealla liinalla. Jos lika on sitkeässä, laita liinaan mietoa puhdistusainetta.

Säilytys

Säilytä puhdistettua laitetta kuivassa paikassa. Sulje turvalukitus ④.

Kiedo virtajohto ③ laitteen pohjassa olevalle johtokelalle.

Voit asettaa laitteen pystyasentoon tilan säästämiseksi.

Reseptit

Panini on lämmin, tuoreesta vehnäleivästä valmistettu voileipä. Se paahdetaan tuoreena ja tarjoillaan heti.

Pinaatti-juustopanini

- 250 g lehtipinaattia
- 1 sipuli
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 rkl öljyä
- 2 tl sitruunamehua
- 1 ripaus suolaa (ja pippuria)
- 4 siivua paahtoleipää/vaaleaa leipää
- 40 g yrttivoita
- 75 g mozzarellaa
- 20 g pinjansiemeniä

Valmistelu

- ◆ Nypi ja pese lehtipinaatti.
- ◆ Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulin kynsi, kuullota kuumassa öljyssä. Lisää pinaatti. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
- ◆ Voitele paahtoleipä yrttivoilla.
- ◆ Leikkaa mozzarella viipaleiksi, levitä kuivaksi valutetun pinaatin kanssa kahdelle paahtoleipäviipaleelle. Ripottele päälle pinjansiemeniä.
- ◆ Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- ◆ Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitettyyn voileipägrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi. Ota ne sitten voileipä-grillistä.

Broilerinrintapanini

400 g broilerin rintafileetä
20 g voita
pippuria, suolaa, paprikajauhetta
120 g pekonisuikaleita
6 siivua vaaleaa leipää/pahtoleipää
3 rkl salaattikastiketta (jogurttipohjaista)
30 g jäävuorisalaattia
2 tomaattia
1 avokado
1 tl sitruunamehua
50 g salaattikurkkua

Valmistelu

- ◆ Lämmitä pinnoitetussa pannussa voita ja paista rintafileet voimakkaasti molemmilta puolilta. Käännä liesi keskilämmölle ja paista rintafileitä n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä. Mausta paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikalla, ota fileet pannusta ja aseta ne sivuun.
- ◆ Kuumenna pannussa oleva rasva uudelleen ja paista pekonisuikaleet rapeiksi.
- ◆ Levitä kolmelle leipäviipaleelle jogurttikastiketta, asettele päälle jäävuorisalaattia, leikkaa tomaatit viipaleiksi, mausta ja laita leivän päälle.
- ◆ Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.
- ◆ Asettele pekoniivut broilerin rintafileiden päälle.
- ◆ Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota se kivistä kiertoliikkeellä. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.
- ◆ Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.
- ◆ Peitä paninit toisella pahtoleipäviipaleella.
- ◆ Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitettyyn voileipägrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paninit ovat pahtuneet kullanuskeiksi ja ota ne varovasti voileipägrillistä.

Sinappipatonki

- 1 patonki
- 1 valkosipulinkynsi
- 50 g sinappikurkkua
- 40 g pecorino-juustoa
- 1 rkl väkevää sinappia
- 2 rkl makeaa sinappia
- 50 g voita
- 2 rkl pilkottua ruohosipulia
- suolaa, pippuria

Valmistelu

- ◆ Leikkaa patonkiin syviä viiltoja n. 2 – 3 cm:n välein, mutta älä leikkaa sitä läpi.
- ◆ Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.
- ◆ Sekoita väkevä ja makea sinappi pehmeän voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
- ◆ Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kääri patonki alumiinifolioon.
- ◆ Aseta patongit keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitettyyn voileipägrilliin ja sulje kansi. Grillaa patonki kullanuskeaksi.

Varastointi/Hävittäminen

Varastointi

Jos laite on pidempiä aikoja käyttämättä, varastoi laite puhtaassa ja kuivassa paikassa suojassa suoralta auringonvalolta. Voit asettaa laitteen pystyasentoon tilan säästämiseksi.

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tämä laite on Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Liite

Tekniset tiedot

Voileipägrilli	
Jännitelähde	220 - 240 V ~ (Vaihtovirta), 50 Hz
Tehonotto	2000 W
Suojausluokka	I (⏏ suojamaadoitus)
Käyttölämpötila	+15 - (+40) °C
Kosteus (ei kondensoitumista)	5 - 75%
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus vialla ja sen ilmenemisaikan kohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 123456_7890) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 360844_2007.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360844_2007

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	20
Information om den här bruksanvisningen	20
Upphovs rätt	20
Föreskriven användning	20
Varningar	20
Säkerhet	21
Grundläggande säkerhetsanvisningar	21
Komponenter	25
Uppackning och anslutning	25
Säkerhetsanvisningar	25
Leveransens innehåll och transportinspektion	26
Uppackning	26
Kassera förpackningen	26
Användning och bruk	27
Före första användningen	27
Användning	27
Tips och knep	29
Rengöring och skötsel	29
Säkerhetsanvisningar	29
Förvaring	30
Recept	31
Förvaring/Kassering	34
Förvaring	34
Återvinning av produkten	34
Bilaga	34
Tekniska data	34
Garanti från Kompernass Handels GmbH	35
Service	36
Importör	36

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Föreskriven användning

Paninigrillen är avsedd att användas för att grilla mindre bröd och smörgåsar samt andra livsmedel. All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Produkten ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet.

Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av felaktig användning, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:



En varning på den här nivån innebär en akut farlig situation.

Om ingenting görs för att undvika situationen finns risk för dödsolyckor och svåra personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika dödsolyckor och svåra personskador.

⚠ VARNING!

En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan uppstå.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för saksador.

Om ingenting görs för att undvika situationen kan resultatet bli saksador.

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika saksador.

OBSERVERA

► Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.

Säkerhet

Det här kapitlet innehåller viktig information för säker hantering av produkten.

Den här produkten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den orsaka person- och saksador.

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt genast en auktoriserad yrkesman eller kundtjänst byta ut skadade elkablar eller kontakter för att inte utsätta dig för onödiga risker.

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- ▶ Lämna omedelbart in anslutningsledningar resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- ▶ Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar nästa gång produkten används.
- ▶ Fatta bara tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- ▶ Ställ varken produkten eller möbler o dyl på anslutningskabeln och akta så att den inte kläms fast någonstans.
- ▶ Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra produkten. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns det risk för livsfarliga elchocker. Dessutom upphör garantin att gälla.
- ▶ Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

RISK FÖR BRÄNSKADOR!



Akta! Het yta!

- Produktens utsida blir mycket het när den används. Rör då endast vid den svarta delen av handtaget.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

Komponenter

Bild A:

- ❶ Röd kontrollampa Power
- ❷ Värmereläge
- ❸ Strömkabel med kontakt
- ❹ Säkerhetslås
- ❺ Grön kontrollampa Ready
- ❻ Handtag
- ❼ Fettuppsamlingskål
- ❽ Fettutlopp
- ❾ Värmeplattor

Bild B:

- ❿ Rengöringsskrapa

Uppackning och anslutning

Säkerhetsanvisningar

WARNING!

Risk för person- och sakskador när produkten tas i bruk!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävningsolyckor.
- Följ anvisningarna för elektrisk anslutning av produkten för att undvika sakskador.

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard (se uppfällbar sida):

- Paninigrill
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitlet Service).

Uppackning

- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

Kassera förpackningen

Förpackningen skyddar produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: Plast,
20–22: Papper och kartong,
80–98: Komposit.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Användning och bruk

Det här kapitlet innehåller viktig information för användning av produkten.

Före första användningen

- ◆ Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
- ◆ Läs igenom bruksanvisningen noga.
- ◆ Placera produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
- ◆ Öppna säkerhetslåset ④ genom att föra reglaget från -läget till -läget.
- ◆ Rengör produkten enligt beskrivningen i Rengöring och skötsel.
- ◆ Stäng locket.
- ◆ Anslut strömkabeln med kontakten ③ till ett godkänt och jordat uttag med den spänning som anges i kapitel Tekniska data. Värm upp produkten i ca 5 minuter på maximal temperatur genom att vrida värmereglaget ② så långt det går åt höger.

OBSERVERA

► Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

- ◆ Dra sedan ut kontakten ③ ur uttaget och låt produkten svalna.
- ◆ Rengör produkten en gång till med en fuktig trasa.

Användning

- ◆ Stäng locket med handtaget ⑥.
- ◆ Skjut in fettuppsamlingskålen ⑦ i produkten.
- ◆ Sätt in kontakten ③ i uttaget igen. Sätt in kontakten i uttaget igen. Den gröna kontrollampan Ready ⑤ tänds när värmereglaget ② står på läge MIN eller lägre. På den här inställningen värms produkten inte upp.
- ◆ Ställ in önskat läge med värmereglaget ②. Den gröna kontrollampan Ready ⑤ slocknar och den röda kontrollampan Power ① tänds. När produkten kommit upp till den inställda temperaturen slocknar den röda kontrollampan Power ① och den gröna kontrollampan Ready ⑤ tänds igen.

OBSERVERA

- Den gröna kontrollampan Ready ⑤ tänds också när värmereglaget ② står på läge MIN eller lägre. När du har ställt värmereglaget ② på önskad temperatur slocknar den gröna kontrollampan Ready ⑤ tills önskad temperatur har uppnåtts.

OBSERVERA

- Den gröna kontrollampan Ready ⑤ kan då och då slockna och den röda kontrollampan Power ① tändas igen. Det betyder att produkten värms upp igen eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet.

- ♦ Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan ⑨.
- ♦ Stäng locket med handtaget ⑥.
- ♦ Eftersom övre värmeplattan ⑨ är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre värmeplattan ⑨, även om man grillar tjockare livsmedel. På så sätt får man alltid perfekt grillresultat.
- ♦ Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget ⑥.

OBSERVERA

- Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden.

- ♦ Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat ur paninigrillen

AKTA

Produkten kan skadas!

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas ⑨ ytbeläggning!

- ♦ Vrid värmereglaget ② till läge 0 och dra ut kontakten ③ ur uttaget.

AKTA

- Dra alltid ut kontakten ③ ur uttaget när du inte använder produkten. Det räcker inte att bara vrida värmereglaget ② åt vänster tills det tar stopp!

Tips och knep

- Du kan förkorta grilltiden genom att marinera köttet innan du grillar. Som bas kan du t ex använda gräddfil, rödvin, vinäger, fet mjölk eller färsk saft från papaya eller ananas. Smaka av med örter och kryddor. Använd inte salt, eftersom det drar ut vatten ur köttet och gör så att det blir hårt. Se till så att marinaden täcker köttet och täck dessutom över skålen. Bäst resultat får du om du låter det stå över natten.
- Värmeplattorna ❸ har en nonstickbeläggning och behöver därför inte smörjas. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.
- Om du är osäker på om det grillade är helt färdigt kan du använda en vanlig kötttermometer.

Rengöring och skötsel

Säkerhetsanvisningar

VARNING LIVSFARLIG ELEKTRISK STRÖM!

Risk för personskador när produkten rengörs!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- Dra ur kontakten ❸ och vänta tills produkten är helt kall innan den rengörs. Risk för personskador!
- Rengör aldrig produkten under rinnande vatten och doppa aldrig ner den i vatten. Då kan produkten totalförstöras!

AKTA

Produkten kan skadas!

- Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- Använd inga aggressiva, slipande eller kemiska medel för att rengöra produktens yta. Använd inte heller några spetsiga eller vassa föremål.

- Dra rengöringsskrapan 10 över värmeplattorna 9 när värmeplattorna 9 svalnat, så att fett och rester samlas ihop och lättare kan tas bort.
- Torka av värmeplattorna 9 med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite milt diskmedel på en trasa. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål vid rengöringen. Då kan nonstickbeläggningen skadas.
- Vid svåra beläggningar kan fastbrända rester mjukas upp en stund med en fuktig trasa.

En fuktig trasa räcker för att rengöra produktens utsida.

Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

Torka av rengöringsskrapan 10 med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite milt diskmedel på en trasa.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett och torrt ställe. Lås den med säkerhetslåset 4.

Linda kabeln 3 runt kabelhållaren på produktens baksida.

Produkten kan nu förvaras stående för att spara plats.

Recept

En panini är en varm, bredd smörgås gjord på vitt bröd. Paninin serveras nygrillad

Panini med spenat och ost

250 g bladspenat
1 lök
1 vitlöksklyfta
1 msk olja
2 tsk citronsaft
1 nypa salt (och peppar)
4 skivor rostbröd/vitt bröd
40 g kryddsmör
75 g mozzarella
20 g pinjenötter

Tillagning

- ◆ Rensa och skölj spenaten
- ◆ Skala löken och vitlöksklyftan och hacka dem fint och låt dem stekas glansiga i het olja. Tillsätt spenaten Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- ◆ Bred kryddsmör på brödet.
- ◆ Skär mozzarellan i skivor och fördela dem tillsammans med den avrunna spenaten på två brödskivor. Strö över pinjenötter.
- ◆ Täck paninin med ytterligare en skiva bröd
- ◆ Värm upp paninigrillen till medelvärme. Lägg försiktigt paninin på paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills paninin får en gyllenbrun färg. Ta ut paninin ur paninigrillen.

Panini med kycklingfilé

- 400 g kycklingfilé
- 20 g smör
- peppar, salt, paprikapulver
- 120 g bacon, strimlad
- 6 skivor rostbröd/vitt bröd
- 3 msk salladsdressing (yoghurt)
- 30 g isbergssallad
- 2 tomater
- 1 avocado
- 1 tsk citronsaft
- 50 g slanggurka

Tillagning

- ♦ Värm smör i en stekpanna och bryn kycklingfiléerna ordentligt på båda sidor. Sänk till medelvärme och stek kycklingfiléerna färdigt, ca 10 minuter. Krydda dem med salt, peppar och paprika, ta upp dem ur stekpannan och lägg dem åt sidan.
- ♦ Hetta upp fett i stekpannan igen och stek baconskivorna knapriga.
- ♦ Fördela yoghurt dressing på 3 rostbröd/ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem.
- ♦ Skär kycklingbröstfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
- ♦ Lägg baconskivorna ovanpå kycklingfiléerna.
- ♦ Dela avocadon på längden och ta bort kärnan. Skala avocadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avocadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
- ♦ Skär gurkan i skivor och lägg dem på avocadoskivorna.
- ♦ Täck paninin med ytterligare en skiva bröd
- ♦ Värm upp paninigrillen till medelvärme. Lägg försiktigt paninin på paninigrillen och stäng locket.
- ♦ Ta försiktigt ut paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

Senapsbaguette

- 1 baguette
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g senapsgurka
- 40 g pecorino (lagrad fårost)
- 1 msk stark senap
- 2 msk söt senap
- 50 g smör
- 2 msk hackad gräslök
- salt, peppar

Tillagning

- ◆ Skär sneda hack i baguetten med ca 2 - 3 cm mellanrum. Akta så att du inte skär helt igenom.
- ◆ Dela vitlöken och krossa den, skär senapsgurkan i små tärningar och riv pecorinon.
- ◆ Blanda den starka och söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurktärningarna, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
- ◆ Fyll baguettesnitten med senapssmöret och rulla in baguetten i aluminiumfolie.
- ◆ Värm upp paninigrillen till medelvärme. Lägg försiktigt paninin på paninigrillen och stäng locket. Baguetten ska bli gyllenbrun.

Förvaring/Kassering

Förvaring

Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du förvara den på ett rent, torrt ställe utan direkt solljus. Eftersom produkten kan förvaras stående tar den mindre plats.

Återvinning av produkten



Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Bilaga

Tekniska data

Paninigrill	
Spänningsförsörjning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Effektförbrukning	2000 W
Skyddsklass	I (⏏ skyddsjordning)
Drifttemperatur	+15 till +40 °C
Fuktighet (utan kondensation)	5 till 75%
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 360844_2007.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360844_2007

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	38
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	38
Prawa autorskie	38
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	38
Ostrzeżenia	38
Bezpieczeństwo	39
Podstawowe zasady bezpieczeństwa	39
Elementy obsługowe	43
Wypakowanie i podłączenie	43
Wskazówki bezpieczeństwa	43
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	44
Rozpakowanie	44
Utylizacja opakowania	44
Obsługa i praca	45
Przed pierwszym użyciem	45
Obsługa	45
Wskazówki i porady	47
Czyszczenie i konserwacja	47
Wskazówki bezpieczeństwa	47
Przechowywanie	48
Przepisy	49
Przechowywanie/utylizacja	52
Przechowywanie	52
Utylizacja urządzenia	52
Załącznik	52
Dane techniczne	52
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	53
Serwis	54
Importer	54

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, również w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill i opiekacz do kanapek typu panini, zwany w dalszej części ciągu „urządzenie”, służy do opiekania bułek i kanapek lub do grillowania innych produktów spożywczych. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.

Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących formuł ostrzeżeń:

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do śmierci lub powstania ciężkich obrażeń.

- Należy przestrzegać uwag zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!**Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

- ▶ Należy przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej wskazówce ostrzegawczej, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA**Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia oznacza możliwość wyrządzenia szkody materialnej.**

Narażanie się na takie ryzyko może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać instrukcji zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Mimo to, nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia u ludzi i szkody materialne.

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzone kable sieciowe lub wtyczki niezwłocznie wymień w autoryzowanym punkcie serwisowym.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Prowadzą one też do utraty gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo porażenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Podłączać urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Urządzenia, które uległy uszkodzeniu lub nie działają prawidłowo, należy oddać natychmiast do przeglądu lub naprawy w serwisie.
- ▶ Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku.
- ▶ Uważaj, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.
- ▶ Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ Chwytaj przewód sieciowy zawsze za wtyk. Nigdy nie ciągnij za przewód i nigdy nie chwytaj przewodu mokrymi rękoma, gdyż może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym.
- ▶ Nie ustawiaj urządzenia lub mebli albo innych przedmiotów na przewodzie sieciowym i dopilnuj, by się nie zakleszczyły.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go naprawiać lub modyfikować. Przy otwartej obudowie lub samowolnych przeróbkach istnieje zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, a gwarancja wygasa.
- ▶ Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury. Dlatego należy dotykać tylko czarnej części uchwytów urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Chroń powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być już używane.
- ▶ Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Czerwona kontrolka „Zasilanie”
- ❷ Regulator mocy grzania
- ❸ Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- ❹ Zamek bezpieczeństwa
- ❺ Zielona kontrolka „Gotowość”
- ❻ Uchwyt
- ❼ Tacka wychwytująca tłuszcz
- ❽ Wylot tłuszczu
- ❾ Płytki grzewcze

Rysunek B:

- ❿ Skrobak do czyszczenia

Wypakowanie i podłączenie

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!

Przy uruchamianiu urządzenia może dojść do obrażeń osób i powstania szkód materialnych!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ▶ Przestrzegaj wskazówek w sprawie podłączenia elektrycznego urządzenia, by uniknąć szkód rzeczowych.

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami (patrz odchylana okładka):

- Opiekacz do panini
- Tacka wychwytyjąca tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział Serwis).

Rozpakowanie

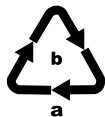
- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszystkie części opakowania.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Obsługa i praca

W niniejszym rozdziale podano ważne wskazówki dotyczące obsługi i użytkowania urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

- ◆ Oczyszczyć wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- ◆ Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- ◆ Ustawić urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- ◆ Otwórz zamek bezpieczeństwa ❹, przesuwając suwak z położenia ❸ do położenia ❶.
- ◆ Ponownie wyczyść urządzenie wilgotną ściereczką, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- ◆ Zamknij urządzenie.
- ◆ Włóż wtyk kabla zasilającego ❸ do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania ❷ w prawo do oporu.

WSKAZÓWKA

► Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spaliny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

- ◆ Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy ❸ z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- ◆ Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Obsługa

- ◆ Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ❸.
- ◆ Wsuń do urządzenia tackę wychwytyjącą tłuszcz ❷.
- ◆ Włóż wtyk do gniazda sieciowego ❸. Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Zielona lampka kontrolna „Gotowość” ❹ zapala się, gdy regulator mocy grzania ❷ ustawiony będzie w położeniu „MIN” lub poniżej. W tym ustawieniu urządzenie nie nagrzewa się.
- ◆ Regulatorem mocy grzania ❷ ustaw teraz żdaną moc. Zielona kontrolka „Gotowość” ❹ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „Zasilanie” ❶. Po osiągnięciu żdanego stopnia nagrzania czerwona kontrolka „Zasilanie” ❶ gaśnie, a zielona kontrolka „Gotowość” ❹ świeci się ponownie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona lampka kontrolna „Gotowość” ❸ zapala się również, gdy regulator mocy grzania ❷ ustawiony będzie w położeniu „MIN” lub poniżej. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ❷ w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Gotowość” ❸ aż do osiągnięcia temperatury.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona kontrolka „Gotowość” ❸ może chwilowo zgasnąć; zapala się wtedy ponownie czerwona kontrolka „Zasilanie” ❶. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.

- ◆ Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płytce grzewczej ❹.
- ◆ Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ❻.
- ◆ Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płytki grzewczej ❹ nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płytki grzewczej ❹. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
- ◆ Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ❻.

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów.

- ◆ Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płytek grzewczych ❹!
- ◆ Przetaw regulator mocy grzania ❷ maksymalnie w lewo i wyjmij wtyk sieciowy ❸ z gniazda zasilania.

UWAGA

- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego ❸, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy obrócenie regulatora mocy grzania ❷ maksymalnie w lewo!

Wskazówki i porady

- Aby mięso było delikatne, czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zióła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Płyty grzewcze ❸ są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, posłuż się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE!! NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyk kabla zasilającego ❸ z gniazda i odczekaj na całkowite schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo zranienia!
- ▶ Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie. Grozi to nieodwracalnym uszkodzeniem urządzenia!

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.
- Po schłodzeniu się płytek grzewczych ❹ użyj skrobaka ❿ do usunięcia z płytek grzewczych ❹ tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie.
- Wytrzyj płytki grzewcze ❹ wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- Przy silnych zanieczyszczeniach ułożyć na płytkach wilgotne ściereczki, by zmiękczyć zanieczyszczenia.

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy wilgotna ściereczka. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.

Skrobak do czyszczenia ❿ wytrzyj wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń.

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zamknąć zamek bezpieczeństwa ❷.

Kabel zasilający ❸ nawinąć na nawijak na spodzie urządzenia.

Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania, urządzenie można ustawić pionie.

Przepisy

Panini to kanapka przygotowana na ciepło ze świeżego, białego chleba. Jest ona zrumieniana na bieżąco i podawana na ciepło.

Panini ze szpinakiem i serem

- 250 g liści szpinaku
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 szczypta soli i pieprzu
- 4 kromki białego chleba tostowego
- 40 g masła ziołowego
- 75 g mozarelli
- 20 g orzeszków piniowych

Przygotowanie

- ◆ Liście szpinaku przebrać i umyć.
- ◆ Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać, zeszklić na gorącym oleju. Dodać szpinak. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- ◆ Chleb posmarować masłem ziołowym.
- ◆ Mozarellę pokroić na plastry i z odsączonym szpinakiem ułożyć na dwóch kromkach chleba. Posypać orzeszkami piniowymi.
- ◆ Przykryć pozostałymi kromkami chleba.
- ◆ Kanapki ostrożnie ułożyć w opiekaczu rozgrzanym do średniej temperatury i zamknąć pokrywę.
- ◆ Odczekać, aż staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjąć je z opiekacza.

Panini z piersią kurczaka

- 400 g filetów z piersi kurczaka
- 20 g masła
- Pieprz, sól, papryka w proszku
- 120 g plastrów bekonu
- 6 kromek białego chleba tostowego
- 3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek
- 30 g sałaty lodowej
- 2 pomidory
- 1 awokado
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 50 g ogórka sałatkowego

Przygotowanie

- ◆ Na patelni teflonowej lub ceramicznej rozgrzać masło i silnie zrumienić po obu stronach filety z piersi kurczaka. Zmniejszyć temperaturę kuchenki do średniej i smażyć filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu doprawić solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłożyć na bok.
- ◆ Ponownie rozgrzać tłuszcz na patelni i usmażyć plastry bekonu na chrupko.
- ◆ 3 kromki chleba posmarować dressingiem, następnie ułożyć na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; doprawić.
- ◆ Filety pokroić wzdłuż na plastry i ułożyć na pomidorach.
- ◆ Ułożyć paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- ◆ Awokado przeciąć dokoła i ruchem obrotowym oddzielić od pestki. Obrąć ze skórki i pokroić w plastry. Skropić sokiem z limonki, by nie zbrązowiły. Plastry ułożyć na panini.
- ◆ Ogórki pokroić w plastry i ułożyć na awokado.
- ◆ Przykryć pozostałymi kromkami chleba.
- ◆ Kanapki ostrożnie ułożyć w opiekaczu rozgrzanym do średniej temperatury i zamknąć pokrywę.
- ◆ Odczekać, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjąć je ostrożnie z opiekacza.

Bagietki musztardowe

- 1 bagietka
- 1 ząbek czosnku
- 50 g ogórków konserwowych
- 40 g sera pecorino
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 2 łyżki słodkiej musztardy
- 50 g masła
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- ◆ Bagietkę naciąć w poprzek co 2 – 3 cm, ale nie przecinać jej.
- ◆ Czosnek obrać i zmiażdżyć, ogórki konserwowe drobno posiekać, ser pecorino utrzeć na tarce.
- ◆ Ostłą i słodką musztardę wymieszać z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i doprawić szczyptą soli i pieprzu.
- ◆ Mieszaninę wetrzeć w bagietkę; bagietkę zawinąć w folię aluminiową.
- ◆ Bagietki ostrożnie ułożyć w opiekaczu rozgrzanym do średniej temperatury i zamknąć pokrywę. Bagietka powinna być złoto-brązowa.

Przechowywanie/utyliczacja

Przechowywanie

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w czystym, suchym miejscu, bez bezpośredniego nasłonecznienia.

Dla oszczędności miejsca można ustawić urządzenie w pionie.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Załącznik

Dane techniczne

Grill i opiekacz do kanapek typu panini

Zasilanie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	2000 W
Klasa ochrony	I (⏚ uziemienie ochronne)
Temperatura robocza	+15 do +40 °C
Wilgotność (bez kondensacji)	5 do 75%
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością posiadają na to odpowiednie dopuszczenia.



Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 360844_2007.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 360844_2007

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Ivadas	56
Informacija apie šią instrukciją	56
Autorių teisė	56
Naudojimas pagal paskirtį	56
Išpėjamieji nurodymai	56
Sauga	57
Pagrindiniai saugos nurodymai	57
Valdymo elementai	61
Išpakavimas ir prijungimas	61
Saugos nurodymai	61
Komplektacija ir kontrolė po transportavimo	62
Išpakavimas	62
Pakuotės utilizavimas	62
Valdymas ir naudojimas	63
Prieš naudojant pirmą kartą	63
Valdymas	63
Patarimai ir gudrybės	65
Valymas ir priežiūra	65
Saugos nurodymai	65
Laikymas	66
Receptai	67
Laikymas ir utilizavimas	70
Laikymas	70
Prietaiso utilizavimas	70
Priedas	70
Techniniai duomenys	70
Kompernaß Handels GmbH garantija	71
Priežiūra	72
Importuotojas	72

Įvadas

Informacija apie šią instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teisės ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius, taip pat juos pakeitus.

Naudojimas pagal paskirtį

Sumuštinų keptuvė skirta nedidelėms bandelėms arba sumuštiniams skrudinti ir kitiems maisto produktams kepti. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. Prietaisas nėra skirtas komercinio arba pramoninio naudojimo reikmėms. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai atlikus remonto darbus, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje naudojami toliau aprašyti įspėjamieji nurodymai.



PAVOJUS!

Šio pavojaus laipsnio įspėjamuoju nurodymu žymima gresianti pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

- Laikykitės ties šiuo įspėjamuoju nurodymu pateiktą instrukciją, kad būtų išvengta mirties arba asmenų sunkių sužalojimų pavojaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!**Šio pavojaus laipsnio įspėjamojo nurodymo žymima galima pavojinga situacija.**

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, gali būti patiriama sužalojimų.

- Laikykitės ties šiuo įspėjamojo nurodymo pateiktų instrukcijų, kad nebūtų sužalojami asmenys.

DĖMESIO**Šio pavojaus laipsnio įspėjamojo nurodymo žymima galima materialinė žala.**

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

- Laikykitės ties šiuo įspėjamojo nurodymo pateiktų instrukcijų, kad nebūtų patirta materialinės žalos.

NURODYMAS

- Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Sauga

Šiame skyriuje pateikiami svarbūs prietaiso naudojimo saugos nurodymai.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant galima susižeisti arba sugadinti turtą.

Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės šių saugos nurodymų:

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo pažeistas arba nukritęs.
- Pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams, kad išvengtumėte pavojaus.

- Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai, taip pat sutrikusių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta, kokie gali kilti pavojai.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų.
- Remontuoti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Dėl netinkamai atlikto remonto gali kilti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaiso remontą turi atlikti tik įgaliota gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, nes kitaip paskesnių pažeidimų atveju nebebus taikoma garantija.
- Sugedusios dalys turi būti pakeičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Saugos reikalavimai tenkinami tik naudojant tokias dalis.
- Apsaugokite maitinimo laidą, kad jis nesiliestų su karštomis prietaiso dalimis. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, viryklės ar kūrenamos krosnies.
- Panaudoję ir prieš valydami prietaisą visada palaukite, kol jis atvės! Pavojus nusideginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau kištukinio lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prietaisą prijunkite tik prie tinkamai įrengto ir įžeminto kištukinio maitinimo lizdo. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- ▶ Prijungimo laidus ir (arba) prietaisus, kurie veikia netinkamai arba buvo apgadinti, turi nedelsiant suremontuoti arba pakeisti klientų aptarnavimo tarnyba.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada jo nenaudokite drėgnomis ar vandeningomis sąlygomis.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- ▶ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, darbo metu skysčio likučiams patekus ant elektros sistemos dalių, gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.
- ▶ Maitinimo laidą visada suimkite už kištuko. Netempkite už paties laido, maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis, nes gali įvykti trumpasis jungimas arba galite patirti elektros smūgį.
- ▶ Nestatykite ant maitinimo laido paties prietaiso, baldų ar pan. ir įsitikinkite, kad laidas neprispaustas.
- ▶ Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą, prietaisą remontuoti ar pakeisti. Atidarius korpusą ar savavališkai pakeitus prietaisą, kyla pavojus gyvybei dėl elektros smūgio ir prarandama garantija.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo vandens lašų ir pusrų. Todėl ant prietaiso ar šalia jo nestatykite indų su skysčiais (pvz., gėlių vazų).
- ▶ Pertraukę, baigę darbą ar prieš valydami prietaisą, visada ištraukite tinklo kištuką iš kištukinio lizdo.

PAVOJUS NUSIDEGINTI!



Dėmesio! Karštas paviršius!

- ▶ Naudojant prietaisą, jo paviršius gali labai įkaisti. Naudodami prietaisą, lieskite tik juodą jo rankenos dalį.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Eksploatuodami prietaisą, nenaudokite išorinių laikmačių arba atskirų nuotolinio valdymo sistemų.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Įsitikinkite, kad prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Eksploatuodami prietaisą nenaudokite anglių ar panašaus kuro.
- ▶ Nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan., kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Jei nelimpanti danga buvo pažeista, prietaiso nebenaudokite.
- ▶ Naudokite prietaisą tik su tiekiamais originaliais priedais.

Valdymo elementai

Paveikslėlis A:

- ❶ Raudona kontrolinė lemputė „Power“
- ❷ Temperatūros reguliatorius
- ❸ Maitinimo laidas su tinklo kištuku
- ❹ Saugos užraktas
- ❺ Žalia kontrolinė lemputė „Ready“
- ❻ Rankena
- ❼ Riebalų surinkimo indas
- ❽ Riebalų ištekėjimo vieta
- ❾ Kepimo plokštės

Paveikslėlis B:

- ❿ Grandiklis valymui

Išpakavimas ir prijungimas

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS!

Pradedant naudoti prietaisą, galima susižeisti arba sugadinti turtą!

Todėl vadovaukitės šiais saugos nurodymais, kad išvengtumėte pavojų.

- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.
Kyla pavojus uždusti.
- ▶ Laikykitės prietaiso prijungimo prie elektros tinklo nurodymų, kad nebūtų patirta materialinės žalos.

Komplektacija ir kontrolė po transportavimo

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais (žr. atvarte):

- sumuštinį keptuvą,
- riebalų surinkimo indu,
- valyti skirtu grandikliu,
- naudojimo instrukcija.

NURODYMAS

- Patikrinkite komplektaciją ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba transportuojant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių „Klientų aptarnavimas“).

Išpakavimas

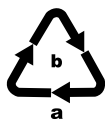
- ◆ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- ◆ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė transportuojant apsaugo prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos, atsižvelgiant į aplinkosaugos ir techninius utilizavimo aspektus; jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas utilizuokite, laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinio aptarnavimo atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikta svarbių nurodymų apie prietaiso valdymą ir naudojimą.

Prieš naudojant pirmą kartą

- ◆ Nuvalykite visus priedus, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“, kad pašalintumėte ant prietaiso esančius gamybos medžiagų likučius, jei tokių būtų.
- ◆ Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- ◆ Pastatykite prietaisą, vadovaudamiesi saugos nurodymais.
- ◆ Atrakinkite saugos užraktą ④, slankųjį fiksatorių pastumdami iš ① padėties į ② padėtį.
- ◆ Nuvalykite prietaisą drėgna šluoste, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- ◆ Uždarykite prietaisą.
- ◆ Maitinimo laido ③ kištuką įkiškite į tinkamai įrengtą ir įžemintą tinklo kištukinį lizdą, tiekiantį skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą įtampą. Prietaisą apie 5 min. įkaitinkite, nustatę aukščiausią temperatūrą, kurią nustatysite temperatūros reguliatorių ② iki galo pasukę į dešinę.

NURODYMAS

► Pirmą kartą įkaitinus prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali būti matoma šiek tiek dūmų arba juntamas silpnas kvapas. Tai yra normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarydami langą.

- ◆ Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką ③ iš tinklo kištukinio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- ◆ Dar kartą nuvalykite prietaisą drėgna šluoste.

Valdymas

- ◆ Uždarykite prietaiso dangtį, suėmę už rankenos ⑥.
- ◆ Riebalų surinkimo indą ⑦ įstumkite į prietaisą.
- ◆ Vėl įkiškite tinklo kištuką į tinklo kištukinį ③ lizdą. Vėl įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ užsidega temperatūros reguliatorių ② nustačius į „MIN“ arba žemesnę padėtį. Šioje padėtyje prietaisas nekaista.
- ◆ Temperatūros reguliatoriumi ② nustatykite norimą temperatūrą. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ užgesa ir įsižiebia raudona kontrolinė lemputė „Power“ ①. Pasiekus nustatytą temperatūrą, raudona kontrolinė lemputė „Power“ ① užgesa ir vėl įsižiebia žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤.

NURODYMAS

- Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ užsidega ir temperatūros reguliatorių ② nustatčius į „MIN“ arba žemesnę padėtį. Kai tik temperatūros reguliatorių ② nustatote į norimą padėtį, žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ užgesa, kol pasiekama temperatūra.

NURODYMAS

- Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ retkarčiais gali vėl išsijungti, o raudona kontrolinė lemputė „Power“ ① vėl įsižiebt. Tai reiškia, kad temperatūra yra žemesnė nei nustatyta ir prietaisas vėl įkaitinamas!

- ◆ Atidarykite prietaiso dangtį ir skrudinamus arba kepusius produktus sudėkite ant apatinės kepimo plokštės ⑨.
- ◆ Uždarykite prietaiso dangtį, suėmę už rankenos ⑥.
- ◆ Viršutinė kepimo plokštė ⑨ keičia savo padėtį, todėl net kepant storesnius produktus ji visada yra lygiagrečiai apatinei kepimo plokštei ⑨. Todėl kepimo rezultatas visuomet geriausias.
- ◆ Po kurio laiko patikrinkite kepusių produktų apskrudimą. Tam pakelkite prietaiso dangtį suėmę už rankenos ⑥.

NURODYMAS

- Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę.

- ◆ Jei produktai apskrudę kaip norite, kepusius produktus išimkite.

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- Kepamų produktų neišiminkite smiliais ar aštriais daiktais. Jie gali apgadinti kepimo plokščių ⑨ paviršių!
- ◆ Temperatūros reguliatorių ② pasukite į kairę iki galo ir ištraukite tinklo kištuką ③ iš elektros lizdo.

DĖMESIO

- Jei prietaiso nenaudojate, visada ištraukite tinklo kištuką ③ iš tinklo kištukinio lizdo. Temperatūros reguliatorių ② vien pasukti į kairę iki galo nepakanka!

Patarimai ir gudrybės

- Kad mėsa būtų minkštesnė ir greičiau iškeptų, ją prieš tai galite pamarinuoti. Marinato pagrindui tinka, pvz., grietinė, raudonasis vynas, actas, pasukos, šviežios papajos ar ananasų sultys. Į jį pagal skonį įdėkite žolelių ir prieskonių. Tačiau nedėkite druskos, nes ji dehidratuoja mėsą ir ši tampa kieta. Mėsą į marinatą sudėkite taip, kad mėsa būtų visiškai apsemta, o indą uždenkite. Geriausia marinuoti per naktį, kad marinatas įsigertų.
- Kepimo plokštės ❸ padengtos nelimpančia danga, todėl papildomų riebalų nereikia. Tačiau jei vis tik norėtumėte naudoti riebalų, įsitikinkite, kad riebalai ar aliejus tinka kepimui, pvz., rapsų aliejus.
- Jei nesate tikri, ar kepatų produktų vidus taip pat iškepęs, patikrinkite tai įprastu mėsos termometru.

Valymas ir priežiūra

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

Valant prietaisą, galima susižeisti!

Todėl vadovaukitės šiais saugos nurodymais, kad išvengtumėte pavojų.

- Prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo ❸ kištuką ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Pavojus susižaloti!
- Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu ir niekada nenardinkite jo į vandenį. Prietaisas gali nepataisomai sugesti!

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Užtikrinkite, kad valant prietaisą jį nepatektų drėgmės ir prietaisas nebūtų nepataisomai sugadintas.
- ▶ Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo arba cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais arba braižančiais daiktais.
- Kai kepmo plokštės 9 atvės, grandikliu 10 braukdami per kepmo plokštės 9 riebalus ir likučius sustumkite į vieną vietą, kad juos lengviau būtų pašalinti.
- Nuvalykite kepmo plokštės 9 drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.
- Stipriau prikėpusias pluteles suminkštinkite, ant prikibusių likučių uždėdami drėgną indų šluostę.

Prietaiso išorinius paviršius pakanka nuvalyti drėgna šluoste.

Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos jo dalys yra visiškai sausos.

Grandiklį valymui 10 valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu.

Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Užrakinkite saugos užraktą 4.

Maitinimo laidą 3 suvyniokite ant laido ritės prietaiso pačioje.

Kad laikomas prietaisas užimtų mažiau vietos, jį galite pastatyti vertikaliai.

Receptai

„Panini“ yra šiltas, iš šviežios baltos duonos pagamintas sumuštinis. Prieš patiekiant, jis yra paskrudinamas.

Sumuštinis su špinatais ir sūriu

- 250 g špinatų lapų
- 1 svogūnas
- 1 česnako skiltelė
- 1 valgomasis šaukštas aliejaus
- 2 arbatiniai šaukšteliai citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)
- 4 riekės skrudinimo arba baltos duonos
- 40 g žolelių sviesto
- 75 g mocarelos
- 20 g pinių riešutų

Paruošimas

- ◆ Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
- ◆ Nulupkite ir smulkiai supjaustykite svogūną bei česnako skiltelę ir pakepinkite karštame aliejuje, kol nuskaidrės. Sudėkite špinatus. Pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
- ◆ Ant skrudinimo duonos užtepkite žolelių sviesto.
- ◆ Mocarelą supjaustykite griežinėliais ir kartu su nuvarvintais špinatais išdėliokite ant dviejų skrudino duonos riekių. Užbarstykite pinių riešutų.
- ◆ Sumuštinis uždenkite kita skrudinimo duonos rieke.
- ◆ Sumuštinis atsargiai padėkite ant vidutiniu kaitrumu iš anksto įkaitintos sumuštinų keptuvės ir uždenkite dangtį.
- ◆ Luktelėkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai. Išimkite juos iš sumuštinų keptuvės.

Sumuštinis su viščiuko krūtinėle

- 400 g viščiukų krūtinėlių filė
- 20 g sviesto
- Pipirų, druskos, paprikos miltelių
- 120 g kumpio juostelių
- 6 riekės baltos arba skrudinimo duonos
- 3 valgomieji šaukštai salotų užpilo (jogurto)
- 30 g Aisbergo salotų
- 2 pomidorai
- 1 avokadas
- 1 arbatinis šaukštelis citrinos sulčių
- 50 g salotinių agurkų

Paruošimas

- ◆ Viščiukų krūtinėlių filė trumpai nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusauskite virtuviniu popieriumi. Nelimpančia danga padengtoje keptuvėje įkaitinkite sviestą ir jame gerai iš abiejų pusių apkepkite viščiukų krūtinėlių filė. Sumažinkite viryklės kaitrumą iki vidutinės temperatūros ir viščiukų krūtinėlių filė kepkite apie 10 min., kol jos visiškai iškeps. Iškepę pagardinkite druska, pipirais ir paprika, išimkite iš keptuvės ir pasidėkite.
- ◆ Dar kartą įkaitinkite riebalus keptuvėje ir juose apskrudinkite kumpio juosteles.
- ◆ 3 skrudinimo ar baltos duonos riekes apšlakstykite jogurto užpilu, uždėkite ant jų Aisbergo salotų, pomidorus supjaustykite griežinėliais, pagardinkite prieskoniais ir taip pat uždėkite.
- ◆ Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
- ◆ Kumpio juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
- ◆ Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukite puseles, kad išsiimtų kauliukas. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad jis nepatamsėtų. Riekes sudėkite ant sumuštininių.
- ◆ Agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
- ◆ Sumuštinis uždenkite kita skrudinimo duonos rieke.
- ◆ Sumuštinis atsargiai padėkite ant vidutiniu kaitrumu iš anksto įkaitintos sumuštininių keptuvės ir uždenkite dangtį.
- ◆ Luktelėkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai, tada atsargiai išimkite juos iš sumuštininių keptuvės.

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

1 prancūziškas batonas

1 skiltelė česnako

50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų

40 g pekorino sūrio

1 valgomas šaukštas aštrių garstyčių

2 valgomieji šaukštai saldžių garstyčių

50 g sviesto

2 valgomieji šaukštai smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų

Druskos, pipirų

Paruošimas

- ◆ Prancūzišką batoną kas 2 – 3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
- ◆ Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
- ◆ Aštrias ir saldžias garstyčias sumaišykite su minkštu sviestu, česnakų, agurkų kubeliais, pekorino sūriu ir laiškinių česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
- ◆ Garstyčių ir sviesto mišiniu užpildykite batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aliuminio foliją.
- ◆ Prancūzišką batoną padėkite ant vidutiniu kaitrumu iš anksto įkaitintos sumuštinės keptuvės ir uždenkite dangtį. Prancūziškas batonas turėtų būti rusvai auksinis.

Laikymas ir utilizavimas

Laikymas

Jei prietaiso ilgesnį laiką nenaudosite, laikykite jį švarioje, sausoje, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotoje vietoje. Prietaisą pastačius vertikaliai, jį laikant sutaupoma vietos.

Prietaiso utilizavimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Visas pakuočės medžiagas pašalinkite saugodami aplinką.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Priedas

Techniniai duomenys

Sumuštininių keptuvė	
Maitinimo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Galia	2000 W
Apsaugos klasė	I (⏏️) apsauginis įžeminimas
Darbinė temperatūra	nuo +15 iki +40 °C
Drėgnis (nesikondensuojantis)	nuo 5 iki 75%
	Visos įrangos dalys, patiriančios sąlytį su maistu, yra nekenksmingos maistui.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutačius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuvus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 360844_2007 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 360844_2007

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	74
Kasutusjuhendi selgitus	74
Autoriõigus	74
Sihipärane kasutamine	74
Hoiatusjuhised	74
Ohutus	75
Põhilised ohutusjuhised	75
Käsituselemendid	79
Pakendist väljavõtmine ja ühendamine	79
Ohutusjuhised	79
Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus	80
Pakendist väljavõtmine	80
Pakendi jäätmekäitlus	80
Käsitsemine ja kasutamine	81
Enne esimest kasutamist	81
Kasutamine	81
Nõuanded ja soovitusel	83
Puhastamine ja hooldamine	83
Ohutusjuhised	83
Hoiustamine	84
Retseptid	85
Ladustamine/jäätmekäitlus	88
Ladustamine	88
Seadme jäätmekäitlus	88
Lisa	88
Tehnilised andmed	88
Kompernaß Handels GmbH garantii	89
Teenindus	90
Importija	90

Sissejuhatus

Kasutusjuhendi selgitus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Autoriõigus

Käesolev dokumentatsioon on kaitstud autoriõigustega.

Igasugune paljundamine või järeletrükkimine, ka väljavõtteliselt, ning jooniste reprodutseerimine, ka muudetud kujul, on lubatud ainult tootja kirjalikul nõusolekul.

Sihhipärane kasutamine

Paninigrill on ette nähtud väikeste kuklite ja võileibade röstimiseks või muude toiduainete grillimiseks. Muud või sellest erinevat kasutamist loetakse mittesihipäraseks. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks tööstuslikes või töönduslikes valdkondades. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes.

Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatustest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab ainult kasutaja.

Hoiatusjuhised

Käesolevas kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid:



OHT!

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab ähvardavat ohtlikku olukorda.

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada surmaga lõppevaid või raskeid vigastusi.

- Järgige inimeste surma või raskete vigastuste ohu vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruksioone.

⚠ HOIATUS!**Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab võimalikku ohtlikku olukorda.**

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada vigastusi.

- Järgige inimeste vigastuste vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruksioone.

TÄHELEPANU**Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab võimalikku materiaalet kahju.**

Kui olukorda ei väldita, võib see põhjustada materiaalseid kahjusid.

- Järgige materiaalse kahju vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruksioone.

JUHIS

- Viide tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.

Ohutus

Sellest peatükist saate olulisi ohutusjuhiseid seadme käsitsemiseks.

See seade vastab ettenähtud ohutuseeskirjadele. Asjatundmatu kasutamine võib tekitada isiku- ja materiaalseid kahjusid.

Põhilised ohutusjuhised

Järgige seadme ohutuks käsitsemiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste esinemist. Ärge kasutage kahjustatud või mahakukkunud seadet.
- Laske kahjustatud võrgupistik või võrgukaabel ohtude vältimiseks koheselt volitatud spetsialistil või klienditeenindusel vahetada.

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samut piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemale.
- Laske seadme remondid teha ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Garantii ajal tohib seadme remonti teostada ainult tootja poolt volitatud klienditeenindus, vastasel juhul edaspidiste kahjude korral garantii enam ei kehti.
- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Kaitske võrgukaablit kuumade seadmeosadega kokkupuutumise eest. Ärge mitte kunagi kasutage seadet lahtise leegi, pliidiplaadi või kuuma ahju läheduses.
- Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda, enne kui hakkate seadet puhastama! Põletusoht!
- Paigaldage seade võimalikult pistikupesa lähedusse. Kandke hoolt selle eest, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti kättesaadav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.
- Tagage seadme turvaline paigaldus.

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud pistikupessa. Võrgupinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- ▶ Laske ühenduskaablid või seadmed, mis ei talitle laitmatult või on kahjustatud, koheselt klienditeenindusel remontida või vahetada.
- ▶ Ärge jätke seadet vihma kätte ega kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas.
- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks või niiskeks.
- ▶ Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pingestatud osadele.
- ▶ Võtke võrgukaablist kinni alati pistikust. Ärge mitte kunagi tõmmake kaablist endast ja ärge mitte kunagi võtke võrgukaablist kinni niiskete kätega, sest see võib põhjustada lühise või elektrilöögi.
- ▶ Ärge asetage seadet ega mööbliesemeid vms võrgukaablile ja jälgige, et võrgukaablit ei kiiluta kinni.
- ▶ Te ei tohi seadme korpust seadme remontimiseks või modifitseerimiseks avada. Avatud korpuse või omavoliliste ümberehituste korral esineb elektrilöögi oht ja garantii kaotab kehtivuse.

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Kaitske seadet veetilkade ja -pritsmete eest. Ärge seetõttu asetage seadme peale või kõrvale vedelikuga täidetud esemeid (nt lillevaase).
- Tõmmake iga kord töö katkestamisel ning pärast kasutamise lõpetamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupeasast välja.

PÕLETUSOHT!



Tähelepanu! Kuum pealispind!

- Seadme pealispind võib kasutamise ajal muutuda väga kuumaks. Puudutage seadet siis ainult käepideme mustast osast.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Veenduge, et seade, võrgukaabel või võrgupistik ei puutu kokku soojusallikate nagu pliidiplaatide või lahtise leegiga.
- Ärge kasutage seadme käitamiseks sütt või sarnaseid kütuseid!
- Kaitske mittenakkuvat pinnakatet, selleks ärge kasutage metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne. Ärge kasutage seadet edasi, kui mittenakkuv pinnakate on kahjustatud.
- Kasutage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate originaaltarvikutega.

Käsitselemendid

Joonis A:

- ❶ Punane märgulamp „Power“
- ❷ Kuumutusastme regulaator
- ❸ Võrgukaabel koos võrgupistikuga
- ❹ Turvalukk
- ❺ Roheline märgulamp „Ready“
- ❻ Käepide
- ❼ Rasvakogumisalus
- ❽ Rasva väljavooluava
- ❾ Kuumutusplaadid

Joonis B:

- ❿ Puhastuskaabits

Pakendist väljavõtmine ja ühendamine

Ohutusjuhised

HOIATUS!

Seadme kasutuselevõtmisel võivad tekkida isiku- ja materiaalsed kahjud!

Järgige ohutude vältimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- ▶ Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks.
Esineb lämbumisoht.
- ▶ Järgige materiaalsete kahjude vältimiseks seadme elektrilise ühendamise juhiseid.

Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega (vt lahtipööratavat lehte):

- Panini grill
- Rasvakogumisalus
- Puhastuskaabits
- Kasutusjuhend

JUHIS

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki „Teenindus“).

Pakendist väljavõtmine

- ◆ Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- ◆ Eemaldage kogu pakkematerjal.

Pakendi jäätmekäitlus

Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.



Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käidelge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid,
20–22: paber ja papp,
80–98: komposiitmaterjalid.

JUHIS

- Hoidke originaalpakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.

Käsitsemine ja kasutamine

Sellest peatükist saate olulisi juhiseid seadme käsitsemiseks ja kasutamiseks.

Enne esimest kasutamist

- ◆ Puhastage võimalike tootmisjääkide eemaldamiseks kõik tarvikud peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
- ◆ Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi.
- ◆ Paigaldage seade vastavalt ohutusjuhiste.
- ◆ Avage turvalukk ④, selleks viige nupp asendist ① asendisse ②.
- ◆ Puhastage seade niiske lapiga peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
- ◆ Sulgege seade.
- ◆ Ühendage võrgukaabli ③ pistik nõuetekohaselt paigaldatud ja maandatud, peatükis „Tehnilised andmed“ nimetatud pingega pistikupesasse. Laske seadmel umbes 5 minutit maksimaalsel temperatuuriseadistusel soojeneda, selleks keerake kuumutusastme regulaatorit ② paremale kuni tõkiseni.

JUHIS

► Seadme esmakordsel soojendamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kergelt suitsu ja lõhna. See on normaalne ja täielikult ohutu. Tagage piisav tuulutus, avage näiteks aken.

- ◆ Tõmmake võrgupistik ③ pärast soojendamist pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- ◆ Puhastage seadet veelkord niiske lapiga.

Kasutamine

- ◆ Sulgege käepidemega ⑥ seadme kaas.
- ◆ Lükake rasvakogumisalus ⑦ seadmesse.
- ◆ Ühendage võrgupistik ③ uuesti pistikupesasse. Kui kuumutusastme regulaator ② on seadistatud seadistusele „MIN“ või madalamale astmele, süttib roheline märgulamp „Ready“ ⑤. Selles seadistuses seade ei soojene.
- ◆ Seadistage kuumutusastme regulaatoriga ② soovitud aste. Roheline märgulamp „Ready“ ⑤ kustub ja punane märgulamp „Power“ ① süttib. Kui seadistatud kuumutusaste on saavutatud, kustub punane märgulamp „Power“ ① ja roheline märgulamp „Ready“ ⑤ süttib uuesti.

JUHIS

- Roheline märgulamp „Ready“ ⑤ põleb ka siis, kui kuumutusastme regulaator ② on seatud asendisse „MIN“ või madalamale astmele. Pärast kuumutusastme regulaatori ② seadmist soovitud asendisse roheline märgulamp „Ready“ ⑤ kustub, kuni temperatuur on saavutatud.

JUHIS

- Roheline märgulamp „Ready“ ⑤ võib vahepeal uuesti välja lülituda ja punane märgulamp „Power“ ① süttib uuesti.
See tähendab, et temperatuur on langenud alla seadistatud temperatuuri ja seade soojeneb jälle!

- ◆ Avage seadme kaas ja asetage röstitavad/grillitavad toiduained alumisele kuumutusplaadile ⑨.
- ◆ Sulgege käepidemega ⑥ seadme kaas.
- ◆ Liikuvalt kinnitatud ülemise kuumutusplaadi ⑨ tõttu on ülemine kuumutusplaat ka paksema grillitava toiduaine korral alumise kuumutusplaadiga ⑨ alati paralleelne. Nii saavutatakse optimaalne grillimistulemus.
- ◆ Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepidemega ⑥ seadme kaas.

JUHIS

- Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse.

- ◆ Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

- Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad kuumutusplaatide ⑨ pealispindu kahjustada!
- ◆ Keerake kuumutusastme regulaatorit ② vasakule kuni tõkiseni ja tõmmake võrgupistik ③ pistikupesast välja.

TÄHELEPANU

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik ③ pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori ② vasakule kuni tõkiseni keeramisest ei piisa!

Nõuanded ja soovitused

- Liha pehmemaks muutmiseks ja grillimise kiirendamiseks võite liha eelnevalt marineerida. Selleks sobivad näiteks hapupoor, punane vein, äädikas, peti-piim või värske papaia- või ananassimah. Lisage vastavalt maitsele ürte ja vürtse. Ärge lisage soola, sest sool imeb vee liha seest välja ja muudab liha kõvaks. Asetage liha marinaadi sisse selliselt, et liha on täielikult kaetud ja sulgege nõu. Laske sellel soovitatavalt öö jooksul marinaadis seista.
- Kuumutusplaadid **9** on mittenakkuva pinnakattega, seetõttu ei ole täiendava rasva kasutamine vajalik. Kui soovite siiski rasva kasutada, jälgige, et rasv/õli on praadimiseks sobiv, kasutage näiteks rapsiõli.
- Kui te ei ole kindel, kas grillitav toiduaine on ka seest juba küps, kasutage kaubandusvõrgus saadaolevat lihatermomeetrit.

Puhastamine ja hooldamine

Ohutusjuhised

HOIATUS! **ELEKTRILÖÖGI OHT!**

Seadme puhastamisel võivad tekkida isikukahjud!

Järgige ohutude vältimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- Tõmmake enne puhastamist võrgupistik **3** välja ja oodake, kuni seade on täielikult jahtunud. Vigastusoht!
- Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all ja ärge mitte kunagi asetage seadet vette. Seade võib saada jäädavalt kahjustada!

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

- ▶ Veenduge, et puhastamisel ei tungi seadmesse vett, et vältida seadmel jäädavaid kahjustusi.
- ▶ Ärge kasutage pealispindade puhastamiseks teravaid küürimis- või keemilisi puhastusvahendeid ega teravaid või kriimustavaid esemeid.
- Tõmmake puhastuskaabitsaga ⑩ pärast kuumutusplaatide ⑨ jahtumist üle kuumutusplaatide ⑨, nii et rasv ja jägid tõmmatakse kokku ja saate need paremini eemaldada.
- Pühkige kuumutusplaadid ⑨ niiske lapiga puhtaks. Tugevama mustuse korral lisage lapile õrna nõudepesuvahendit. Ärge kasutage puhastamiseks teravaid puhastusvahendeid, karedaid käsnu või teravaid esemeid, et mitte rikkuda mittenakkuvat pinnakatet.
- Tugevate koorikute korral asetage külgeküpsenud jääkidele nende lahtileotamiseks märg pesulapp.

Seadme välispindade puhastamiseks piisab niiskest lapist.

Jälgige, et enne seadme uuesti kasutamist on kõik osad täielikult kuivanud.

Pühkige puhastuskaabits ⑩ niiske lapiga puhtaks. Tugevama mustuse korral lisage lapile õrna nõudepesuvahendit.

Hoiustamine

Hoidke puhastatud seadet kuivas kohas.

Sulgege turvalukk ④.

Kerige võrgukaabel ③ seadme alumisel küljel kaablihooidikule.

Seadet saate ruumi säästmiseks hoida vertikaalselt.

Retseptid

Panini on soe, värskest valgest leivast valmistatud võileib. See röstitakse värskelt ja serveeritakse siis.

Spinati-juustu panini

250 g lehtspinatit
1 sibul
1 küüslauguküüs
1 sl õli
2 tl sidrunimahla
1 näputäis soola (ja pipart)
4 viilu röstleiba / valget leiba
40 g ürdivõid
75 g mozzarella juustu
20 g piiniaseemneid

Valmistamine

- ♦ Valige ja peske lehtspinat.
- ♦ Koorige sibul ja küüslauguküüs ning hakkige need peeneks, hautage kuumas õlis klaasjaks. Lisage spinat. Vürtsitage sidrunimahla, soola ja pipraga.
- ♦ Määri ürdivõi röstleivale.
- ♦ Lõigake mozzarella juust viiludeks, jaotage koos nõrutatud spinatiga kahele röstleiva viilule. Puistake piiniaseemnetega üle.
- ♦ Katke panini teise röstleiva viiluga.
- ♦ Asetage panini ettevaatlikult keskmisele kuumutusastmele eelsoojendatud paninigrillile ja sulgege kaas.
- ♦ Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks. Eemaldage siis paninid paninigrillilt.

Kanafilee panini

400 g kanafileed
20 g võid
Sool, pipar, paprikapulber
120 g peekonit, viiludena
6 viilu valget leiba / röstleiba
3 sl salatikastet (jogurtit)
30 g jäasalatit
2 tomatit
1 avokaado
1 tl sidrunimahla
50 g salatikurki

Valmistamine

- ◆ Kuumatage pinnakattega pannil või ja pruunistage selles kanafileed tugevalt mõlemalt küljelt. Lülitage pliit uuesti keskmisele temperatuurile ja praadige kanafileesid umbes 10 minutit. Vürtsitage pärast praadimist soola, pipra ja paprikaga, võtke pannilt ja asetage kõrvale.
- ◆ Kuumatage pannil veelkord rasva ja praadige peekoniviilud selles krõbedaks.
- ◆ Jaotage jogurtikaste 3 röstleiva / valge leiva viilule, asetage nende peale jäasalat, lõigake tomatid viiludeks, vürtsitage ja asetage samuti peale.
- ◆ Lõigake kanafileed pikisuunas lahti ja asetage fileed tomatitele.
- ◆ Asetage peekoniviilud kanafileedele.
- ◆ Lõigake avokaado pikisuunas ümberringi lahti ja eemaldage avokaado keeramise teel seemne küljest. Koorige avokaado ja lõigake viiludeks. Tilgutage avokaadole sidrunimahla, et avokaado ei muutuks pruuniks. Asetage viilud paninile.
- ◆ Lõigake kurk viiludeks ja asetage avokaadole.
- ◆ Katke panini teise röstleiva viiluga.
- ◆ Asetage panini ettevaatlikult keskmisele kuumutusastmele eelsoojendatud paninigrillile ja sulgege kaas.
- ◆ Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks ja eemaldage paninid ettevaatlikult paninigrillilt.

Sinepibaguette

1 baguette
1 küüslauguküüs
50 g sinepikurki
40 g pecorino juustu
1 sl teravat sinepit
2 sl magusat sinepit
50 g võid
2 sl hakitud murulauku
Sool, pipar

Valmistamine

- ◆ Tehke baguette'i sisse umbes 2 – 3 sentimeetriste vahedega ristsuunalised sisselõiked, ärge lõigake läbi.
- ◆ Koorige ja purustage küüslauguküüs, lõigake sinepikurgid väga peeneteks kuubikuteks ja riivige pecorino juust.
- ◆ Segage terav ja magus sinep pehme või, küüslaugu, kurgikuubikute, pecorino juustu ja murulauguga ning maitsestage soola ja pipraga.
- ◆ Täitke baguette'i sisselõiked sinepivõiga ja mähkige baguette'id alumiiniumfooliumisse.
- ◆ Asetage baguette'id keskmisele kuumutusastmele eelsoojendatud paninigrillile ja sulgege kaas. Baguette peaks olema kuldpruun.

Ladustamine/jäätmekäitus

Ladustamine

Kui te ei kasuta seadet pikemat aja jooksul, hoidke seadet puhtas, kuivas, ilma otsese päikese kiirgusega kohas. Sealjuures aitab vertikaalne asend säästa ruumi.

Seadme jäätmekäitus



Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Käideldge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma jäätmekäitlusettevõttega.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Lisa

Tehnilised andmed

Paninigrill	
Toitepinge	220 – 240 V ~ (vahelduvvool), 50 Hz
Võimsustarve	2000 W
Kaitseklass	I (⏚) maandatud
Keskkonnatemperatuur	+15 kuni +40 °C
Niiskus (mittekondenseeruv)	5 kuni 75 %
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaga ei arvestata.

Garantii aeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantii aega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kulumisosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoitatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (nt IAN 123456_7890), mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 360844_2007 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 360844_2007

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.
Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	92
Informācija par šo lietošanas pamācību	92
Autortiesības	92
Noteikumiem atbilstoša lietošana	92
Brīdinājuma norādes	92
Drošība	93
Būtiski drošības norādījumi	93
Vadības elementi	97
Izpakošana un pieslēgšana	97
Drošības norādījumi	97
Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas	98
Izpakošana	98
Iepakojuma utilizēšana	98
Lietošana un darbība	99
Pirms pirmreizējās lietošanas	99
Lietošana	99
Ieteikumi un paņēmieni	101
Tīrīšana un kopšana	101
Drošības norādījumi	101
Uzglabāšana	102
Receptes	103
Uzglabāšana/utilizēšana	106
Uzglabāšana	106
Ierīces utilizēšana	106
Pielikums	106
Tehniskie parametri	106
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	107
Serviss	108
Importētājs:	108

Ievads

Informācija par šo lietošanas pamācību

Sirsnīgi sveicam Jūs ar Jūsu jaunās ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, Jūs savā īpašumā esat ieguvis augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Autortiesības

Šī dokumentācija ir aizsargāta ar autortiesībām.

Jebkāda veida dokumentācijas pavairošana (arī atsevišķu fragmentu veidā) un atkārtota iespiešana, kā arī attēlu reproducēšana (arī izmainītā stāvoklī), ir iespējama tikai ar rakstisku ražotāja atļauju.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Elektriskā grila panna ir paredzēta nelielu maizīšu un sendviču apgrauzdēšanai vai citu pārtikas produktu grilēšanai. Cita veida pielietojums vai pielietojums, kas neatbilst norādītajam pielietojumam, tiek uzskatīts par noteikumiem neatbilstošu. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciālajā vai industriālajā sektorā. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībās.

Jebkāda veida prasības, kas tiek iesniegtas saistībā ar bojājumiem, kas radušies, ierīci izmantojot neatbilstoši noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, veicot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas. Risku uzņemas vienīgi pats ierīces ekspluatētājs.

Brīdinājuma norādes

Šajā lietošanas pamācībā tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes:

BĪSTAMI!

Šīs riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē bīstamu situāciju, kāda var izveidoties.

Šo bīstamo situāciju nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūtas smagas traumas.

- Sekojiet šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu nāves iestāšanās risku vai smagu traumu gūšanu.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Šis riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē bīstamas situācijas rašanās iespējamību.

Šo bīstamo situāciju nenovēršot, var tikt gūtas traumas.

- Sekojiet šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu traumu gūšanu.

UZMANĪBU!

Šis riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē materiālā kaitējuma iespējamību.

Šo situāciju nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.

- Sekojiet šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu materiālo kaitējumu.

IEVĒRĪBAI!

- Norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

Drošība

Šajā nodaļā tiek sniegti svarīgi drošības norādījumi, kas jāievēro, darbojoties ar ierīci.

Šī ierīce atbilst drošības standartos noteiktajiem drošības noteikumiem. Nelietpratīga lietošana var izraisīt miesas bojājumus un materiālo kaitējumu.

Būtiski drošības norādījumi

Darbojoties ar ierīci, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcē nav ārēji redzamu bojājumu. Ja ierīce ir bojāta vai ir nokritusi, neieslēdziet to.
- Lai novērstu apdraudējumu rašanos, bojātu tīkla kontaktspraudni vai tīkla kabeli nekavējoties lūdziet nomainīt pilnvarotam speciālistam vai klientu apkalpošanas servisam.

- Šo ierīci drīkst lietot bērni, sākot no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem.
- Sargāt ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt garantija zaudē savu spēku.
- Ierīces remontu garantijas darbības laikā drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā klientu apkalpošanas centrā, pretējā gadījumā turpmāku bojājumu gadījumā garantijas pakalpojumu vairs nebūs iespējams izmantot.
- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai ar oriģinālām rezerves daļām. Tikai šādām detaļām ir garantēta atbilstība drošības prasībām.
- Pasargājiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātas liesmas, uzkarsējamas virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Pirms tīrīt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu gūšanas risks!
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un paklupt.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu stabili novietota.

⚠ APDRAUDĒJUMS, KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem instalētas un iezemētas tīkla kontaktligzdas. Tīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- ▶ Pieslēguma vadu vai ierīci, kas darbojas ar traucējumiem vai ir bojāta, nekavējoties nododiet labošanai vai apmaiņai pret citu ierīci klientu apkalpošanas centrā.
- ▶ Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- ▶ Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad neklūtu slapjš vai mitrs.
- ▶ Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Var tikt apdraudēta ierīces lietotāja dzīvība, gūstot elektriskās strāvas triecienu, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.
- ▶ Vienmēr satveriet tīkla kabeli aiz kontaktspraudņa. Nevelciet ierīci aiz kabeļa un nekad nepieskarieties ar slapjām rokām tīkla kabelim, jo tas var izraisīt īsslēgumu vai elektriskās strāvas triecienu.
- ▶ Nenovietojiet uz tīkla kabeļa ne ierīci, ne mēbeles vai tamlīdzīgus priekšmetus, un raugieties, lai kabelis netiktu iespiests.
- ▶ Jūs nedrīkstat atvērt ierīces korpusu, ierīci labot vai veikt tajā modifikācijas. Atvērts korpuss vai patvaļīga ierīces pārbūve apdraud dzīvību ar elektriskās strāvas triecienu, un garantija zaudē savu spēku.

APDRAUDĒJUMS, KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Aizsargājiet ierīci no ūdens pilieniem un šļakatām. Šai nolūkā nenovietojiet uz ierīces vai tai blakus ar šķidrumu piepildītus priekšmetus (piemēram, vāzes).
- ▶ Ikreiz pārtraucot darbu ar ierīci, kā arī beidzot ierīces lietošanu un pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

APDEGUMU GŪŠANAS RISKS!



Uzmanību! Karsta virsma!

- ▶ Ierīces darbības laikā tās virsma var spēcīgi sakarst. Pieskarieties ierīcei tikai, izmantojot roktura melno daļu.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- ▶ Pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaskaras ar karstuma avotiem, piemēram, plīts virsmām vai atklātām liesmām.
- ▶ Neizmantojiet ogles vai tamlīdzīgu kurināmo, lai darbinātu ierīci!
- ▶ Sargājiet ierīces pretpiedeguma pārklājumu no bojājumiem. Šai nolūkā neizmantojiet metāla instrumentus, piemēram, nazi, dakšīņu utt. Ja pretpiedeguma pārklājums ir bojāts, pārtrauciet ierīces lietošanu.
- ▶ Darbiniet ierīci vienīgi ar klāt pievienotajiem oriģinālajiem piederumiem.

Vadības elementi

A attēls:

- ❶ Sarkana kontrollampīna "Power"
- ❷ Karstuma pakāpes regulators
- ❸ Tīkla kabelis ar tīkla kontaktspraudni
- ❹ Drošības aizslēgs
- ❺ Zaļa kontrollampīna "Ready"
- ❻ Rokturis
- ❼ Tauku savākšanas vanna
- ❽ Tauku izvade
- ❾ Karsēšanas plāksnes

B attēls:

- ❿ Tīrīšanas kasīklis

Izpakošana un pieslēgšana

Drošības norādījumi

BRĪDINĀJUMS!

Sākot ierīces ekspluatāciju, pastāv risks gūt miesas bojājumus un var tikt nodarīts materiālais kaitējums!

Lai novērstu apdraudējumus, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties.
Pastāv nosmakšanas risks.
- Ievērojiet norādes par ierīces pieslēgšanu pie strāvas avota, lai novērstu materiālo kaitējumu.

Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem (sk. atlokāmo lapu):

- panīni grīls
- tauku savākšanas vanniņa
- tīrīšanas kasiklis
- lietošanas pamācība

IEVĒRĪBAI!

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neiztūriga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu "Serviss").

Izpakošana

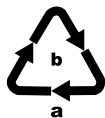
- ◆ Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
- ◆ Noņemiet no tiem visu iepakojuma materiālu.

Iepakojuma utilizēšana

Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas tajā var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.



Iepakojuma iekļaušana atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas jums vairs nebūs nepieciešami, utilizējiet saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu utilizējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Ņemiet vērā uz dažāda veida iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasas,
20–22: papīrs un kartons,
80–98: kompozītmateriāli.

IEVĒRĪBAI!

- Ja iespējams, saglabājiet oriģinālo iepakojumu tik ilgi, kamēr darbojas ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.

Lietošana un darbība

Šajā nodaļā ir sniegtas svarīgas norādes par ierīces lietošanu un darbību.

Pirms pirmreizējās lietošanas

- ◆ Notīriet visas piederumu detaļas, kā aprakstīts nodaļā "Tīrīšana un kopšana", lai no tām notīrītu iespējamās ražošanas paliekas.
- ◆ Uzmanīgi izlasiet visu lietošanas pamācību.
- ◆ Uztādiet ierīci saskaņā ar drošības norādījumiem.
- ◆ Atveriet drošības aizslēgu ④, bīdni pārvietojot no pozīcijas  uz pozīciju .
- ◆ Izīriet ierīci ar mitru lupatiņu, kā aprakstīts nodaļā "Tīrīšana un kopšana".
- ◆ Aizveriet ierīci.
- ◆ Tikla kontaktspraudni ③ iespraudiet pareizi pievienotā un iezemētā tikla kontaktligzdā, kurā pienāk nodaļā "Tehniskie parametri" norādītais spriegums. Ļaujiet ierīcei apm. 5 minūtes uzkarst, pirms tam izvēloties maksimālo temperatūras iestatījumu, ko nodrošina karstuma pakāpes regulatora ② pagriešana līdz galam pa labi.

IEVĒRĪBAI!

► Pirmo reizi uzkaršējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkama aromāta rašanos. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atveriet, piemēram, logu.

- ◆ Pēc ierīces uzkaršēšanas izņemiet tikla kontaktspraudni ③ no tikla kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- ◆ Vēlreiz notīriet ierīci ar mitru lupatiņu.

Lietošana

- ◆ Izmantojot rokturi ⑥, aizveriet ierīces vāku.
- ◆ Iebīdīet tauku savākšanas vanniņu ⑦ ierīcē.
- ◆ Iespraudiet tikla kontaktspraudni ③ atpakaļ tikla kontaktligzdā. Zaļā kontrol-lampīņa "Ready" ⑤ iedegas tad, ja karstuma pakāpes regulators ② ir iestatīts uz "MIN" vai zemāku pakāpi. Ja ir izvēlēts šis iestatījums, ierīce netiek karšēta.
- ◆ Iestatiet vēlamo pakāpi, izmantojot karstuma pakāpes regulatoru ②. Zaļā kontrollampīņa "Ready" ⑤ nodziest, un iedegas sarkanā kontrollampīņa "Power" ①. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā karšēšanas pakāpe, sarkanā kontrol-lampīņa "Power" ① nodziest un atkal iedegas zaļā kontrollampīņa "Ready" ⑤.

IEVĒRĪBAI!

- Zaļā kontrollampīņa "Ready" ⑤ deg arī tad, ja karstuma pakāpes regulators ② ir iestatīts uz "MIN" vai zemāku pakāpi. Tiklīdz karstuma pakāpes regulators ② tiek nostatīts vēlamajā pozīcijā, zaļā kontrollampīņa "Ready" ⑤ nodziest līdz brīdim, kad ir sasniegta vajadzīgā temperatūra.

IEVĒRĪBAI!

- Zaļā kontrollampīņa "Ready" ⑤ ik pa laikam var atkal izslēgties, un atkal iedegas sarkanā kontrollampīņa "Power" ①.
Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir pazeminājusies zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal tiek karsēta!

- ◆ Atveriet ierīces vāku un uzlieciet grauздēšanai/grilēšanai sagatavotos pārtikas produktus uz apakšējās karsēšanas plāksnes ⑨.
- ◆ Izmantojot rokturi ⑥, aizveriet ierīces vāku.
- ◆ Pateicoties kustīgi novietotajai augšējai karsēšanas plāksnei ⑨, tā arī biežāku grilējamo pārtikas produktu gadījumā vienmēr novietosies paralēli apakšējai karsēšanas plāksnei ⑨. Tādējādi tiek sasniegts optimāls grilēšanas rezultāts.
- ◆ Pēc kāda laika pārbaudiet grilējamo pārtikas produktu brūnuma pakāpi. Šai nolūkā atveriet ierīces vāku, izmantojot rokturi ⑥.

IEVĒRĪBAI!

- Sākumā izvēlieties īsu grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums.

- ◆ Ja esat apmierināts ar iegūto brūnuma pakāpi, izņemiet grilējamās pārtikas produktus no ierīces.

UZMANĪBU!

Bojājumi ierīcē!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamās produktus no pannas. Šādi var tikt bojātas karsēšanas plāksnes ⑨ virsmas!

- ◆ Pagrieziet karsēšanas pakāpes regulatoru ② līdz galam pa kreisi un izņemiet tikla kontaktspraudni ③ no tikla kontaktligzdas.

UZMANĪBU!

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tikla kontaktspraudni ③ no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karsēšanas pakāpes regulatoru ② tikai pagriezīsiet līdz galam pa kreisi!

Ieteikumi un paņēmieni

- Lai gaļu padarītu mīkstāku un paātrinātu grilēšanas procesu, jūs to pirms tam varat iemarinēt. Marinādi varat pagatavot, piemēram, no šādām pamatsastāvdaļām: skābais krējums, sarkanvīns, etiķis, paniņas vai svaiga papaiju vai ananasu sula. Pēc garšas varat pievienot zaļumus un garšvielas. Nepievienojiet sāli, jo tā no gaļas izvelk ūdeni un padara to cietu. Ielieciet gaļu marinādē, lai tā būtu pilnībā pārklāta, un noslēdziet trauku ar vāku. Vislabāk atstājiēt gaļu marinādē uz nakti, ļaujot tai kārtīgi ievilkties.
- Karsēšanas plāksnēm 9 ir pretpiedeguma pārklājums, tāpēc papildu taukvielas nav nepieciešamas. Ja tomēr vēlaties izmantot taukvielas, pievērsiet uzmanību tam, lai izvēlētos taukvielas/eļļu būtu piemērota cepšanai (piemēram, rapšu eļļu).
- Ja neesat drošs, vai grilējamais produkts iekšpusē ir gatavs, izmantojiet tīrzdziņiecībā pieejamu gaļas termometru.

Tīrīšana un kopšana

Drošības norādījumi

**⚠ BRĪDINĀJUMS! DRAUDI DZĪVĪBAI,
KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

Tīrot ierīci, var tikt gūti miesas bojājumi!

Lai novērstu apdraudējumus, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

- Pirms tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni 3 un pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi. SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!
- Nekad nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens un neiegremdējiet to ūdenī. Ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta!

UZMANĪBU!

Bojājumi ierīcē!

- ▶ Nodrošiniet, lai tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūst mitrums, lai novērstu neatgriezenisku bojājumu rašanos ierīcē.
- ▶ Virsmu tīrīšanai neizmantojiet asus, abrazīvus vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, kā arī smailus un skrāpējošus priekšmetus.

- Pēc tam, kad karsēšanas plāksnes 9 ir atdzisušas, pārvelciet ar tīrīšanas kasikli 10 pāri karsēšanas plāksnēm 9, lai savāktu taukus un produktu paliekas varētu labāk noņemt no pannas.
- Noslaukiet karsēšanas plāksnes 9 ar mitru lupatiņu. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Neizmantojiet tīrīšanai asus tīrīšanas priekšmetus, raupjus sūkļus vai smailus priekšmetus, lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu.
- Ja produkti ir stipri piedeguši, uzlieciet uz piedegumiem slapju trauku lupatiņu, lai tos atmiekšķētu.

Ierīces ārpusē tīrīšanai pietiek ar mitru lupatiņu.

Raugieties, lai pirms ierīces atkārtotas lietošanas visas detaļas būtu pilnībā nožuvušas.

Noslaukiet tīrīšanas kasikli 10 ar mitru lupatiņu. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli.

Uzglabāšana

Notīrītu ierīci uzglabājiēt sausā vietā.

Aizveriet drošības aizslēgu 4.

Tikla kabeli 3 aptiniet apkārt kabeļa uztīšanas ietvaram ierīces apakšpusē.

Lai ierīce uzglabāšanas laikā aizņemtu maz vietas, varat to novietot vertikāli.

Receptes

Panīni ir silts, no svaigas baltmaizes pagatavots sendvičs. To servē svaigi apgrauzdētu.

Panīni ar spinātiem un sieru

- 250 g spinātu lapiņu
- 1 sīpols
- 1 ķiploka daiviņa
- 1 ēdamkarote eļļas
- 2 tējkarotes citrona sulas
- 1 šķipsniņa sāls (un piparu)
- 4 šķēles tostermaizes/baltmaizes
- 40 g sviesta ar zaļumiem
- 75 g mocarellas siera
- 20 g pīniju sēkliņu

Pagatavošana

- ◆ Pārlasiet un nomazgājiet spinātu lapiņas.
- ◆ Nomizojiet un smalki sakapājiet sīpolu un ķiploka daiviņu, pēc tam apcepiet karstā eļļā, līdz gabaliņi kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet spinātus. Uzlabojiet garšu, pievienojot citrona sulu, sāli un piparus.
- ◆ Apziediet tostermaizes šķēli ar sviestu, kuram pievienoti zaļumi.
- ◆ Sagrieziet šķēlītēs mocarellas sieru un kopā ar nosusinātām spinātu lapiņām uzlieciet uz tostermaizes šķēles. Pāri pārkaisiet pīniju sēkliņas.
- ◆ Uzlieciet uz panīni maizītes otro tostermaizes šķēli.
- ◆ Uzmanīgi novietojiet panīni uz elektriskās grila pannas, kas ir uzkaršēta līdz vidējai karsēšanas pakāpei, un aizveriet pannas vāku.
- ◆ Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvis zeltaini brūnu garoziņu. Pēc tam izņemiet panīni no grila pannas.

Panīni ar vistas krūtiņu

- 400 g vistas krūtiņas filejas
- 20 g sviesta ar zaļumiem
- Pipari, sāls, paprikas pulveris
- 120 g šķēlēs sagriezta bekona
- 6 šķēles baltmaizes/tostermaizes
- 3 ēdamkarotes salātu mērces (jogurta)
- 30 g ledus salātu
- 2 tomāti
- 1 avokado
- 1 tējkarote citrona sulas
- 50 g salātu gurķu

Pagatavošana

- ◆ Pannā ar pārklājumu sakarsējiet sviestu un no abām pusēm kārtīgi apcepjiet vistas krūtiņas fileju. Plīti pārslēdziet uz vidēja karstuma temperatūru un apm. 10 minūtes turpiniet cept vistas krūtiņas fileju, līdz tā ir gatava. Pēc cepšanas pārkaisiet sāli, piparus un papriku, noņemiet fileju no pannas un ielieciet citā traukā.
- ◆ Vēlreiz uzkaršējiet pannā taukvielas un cepiet bekona šķēles, līdz tās kļūst kraukšķīgas.
- ◆ Uz 3 tostermaizes/baltmaizes šķēlēm uzklājiet jogurta mērci, uzlieciet virsū ledus salātu lapas, sagrieziet šķēlēs tomātus, pievienojiet garšvielas un arī uzlieciet uz maizes.
- ◆ Gareniski sagrieziet šķēlēs vistas krūtiņas fileju un uzlieciet uz tomātu šķēlēm.
- ◆ Uzlieciet uz filejas bekona šķēles.
- ◆ Gareniski pārgrieziet avokado un pagriežot atdaliet no kauliņa. Nomizojiet miziņu un sagrieziet avokado šķēlēs. Nomizoto avokado aplaciniet ar citrona sulu, lai tas nekļūtu brūns. Uzlieciet šķēlītes uz panīni.
- ◆ Sagrieziet šķēlēs gurķi un uzlieciet uz avokado.
- ◆ Uzlieciet uz panīni maizītes otro tostermaizes šķēli.
- ◆ Uzmanīgi novietojiet panīni uz elektriskās grila pannas, kas ir uzkaršēta līdz vidējai karsēšanas pakāpei, un aizveriet pannas vāku.
- ◆ Pagaidiet, līdz panīni iegūst zeltaini brūnu garoziņu, un uzmanīgi izņemiet to no grila pannas.

Sinepju bagete

- 1 bagete
- 1 ķiploka daiviņa
- 50 g sinepju gurķīšu
- 40 g Pekořīno (aitas) siera
- 1 ēdamkarote aso sinepju
- 2 ēdamkarotes saldo sinepju
- 50 g sviesta
- 2 ēdamkarotes sakapātu maurloku
- Sāls, pipari

Pagatavošana

- ◆ Apmēram ik pēc 2 – 3 cm iegrieziet bageti, taču to pilnībā nepārgriežot.
- ◆ Novelciet ķiploka daiviņai miziņu un saspiediet ķiploku, sinepju gurķīšus sagrieziet ļoti smalkos kubiņos un sarīvējiet Pekořīno sieru.
- ◆ Sajauciet asās un saldās sinepes ar mīkstu sviestu, ķiploku, gurķu kubiņiem, Pekořīno siera skaidiņām un maurlokiem, pēc garšas pievienojot sāli un piparus.
- ◆ Sviestu ar sinepēm iepildiet bagetē un bageti ietiniet alumīnija folijā.
- ◆ Novietojiet bagetes uz elektriskās grila pannas, kas iepriekš ir uzkaršēta līdz vidējai karstuma pakāpei, un aizveriet pannas vāku. Bagetei jābūt zeltaini brūnai.

Uzglabāšana/utilizēšana

Uzglabāšana

Ja ierīci paredzēts ilgāku laiku neizmantot, novietojiet to uzglabāšanai tīrā, sausā vietā, kurai nepieklūst tieši saules stari. Turklāt jūs varat ierīci novietot vertikāli, lai tā aizņemtu mazāk vietas.

Ierīces utilizēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos. Uz šo produktu attiecas Eiropas Direktīva 2012/19/EU EEIA (Direktīva par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem).

Utilizējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Nemiet vērā utilizācijas brīdī spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par noliecotā produkta utilizēšanas iespējām jūs varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Pielikums

Tehniskie parametri

Panīni grils	
Barošana	220 – 240 V ~ (maiņstrāva), 50 Hz
Jaudas patēriņš	2000 W
Aizsardzības klase	I (⏏ aizsargzeme)
Apkārtējās vides temperatūra	+15 līdz +40 C
Mitrums (bez kondensācijas)	5 līdz 75 %
	Visas šīs ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produktu lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darijuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456_7890) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 360844_2007, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV

Serviss Lettlannd

Tāl.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 360844_2007

Importētājs:

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.
Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	110
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	110
Urheberrecht	110
Bestimmungsgemäße Verwendung	110
Warnhinweise	110
Sicherheit	111
Grundlegende Sicherheitshinweise	111
Bedienelemente	115
Auspacken und Anschließen	115
Sicherheitshinweise	115
Lieferumfang und Transportinspektion	116
Auspacken	116
Entsorgung der Verpackung	116
Bedienung und Betrieb	117
Vor dem ersten Gebrauch	117
Bedienen	117
Tipps und Tricks	119
Reinigen und Pflegen	119
Sicherheitshinweise	119
Aufbewahren	120
Rezepte	121
Lagerung/Entsorgung	124
Lagerung	124
Gerät entsorgen	124
Anhang	124
Technische Daten	124
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	125
Service	126
Importeur	126

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Paninimaker ist dafür bestimmt kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am schwarzen Teil des Griffes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❷ Heizstufenregler
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Griff
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Fettauslauf
- ❾ Heizplatten

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Paninigrill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Auspacken

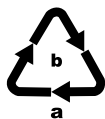
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und zum Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss **4**, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- ◆ Schließen Sie das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels **3** in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **2** bis zum rechten Anschlag drehen.

HINWEIS

► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker **3** nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **6**.
- ◆ Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker **3** wieder in die Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **2** auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist. Das Gerät heizt in dieser Einstellung nicht.
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **2** ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** erlischt und die rote Kontrollleuchte „Power“ **1** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte „Power“ **1** und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet wieder auf.

HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❹ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ❷ auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist. Sobald Sie den Heizstufenregler ❷ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❹, bis die Temperatur erreicht ist.

HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❹ kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

- ◆ Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❸.
- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ❺.
- ◆ Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte ❹ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❸. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ◆ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ❺.

HINWEIS

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- ◆ Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ❸ beschädigen!
- ◆ Drehen Sie den Heizstufenregler ❷ bis zum linken Anschlag und ziehen Sie den Netzstecker ❸ aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker ❸ aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler ❷ bis zum linken Anschlag zu drehen!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten ❹ sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker ❸ und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber 10, nachdem sich die Heizplatten 9 abgekühlt haben, über die Heizplatten 9, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und Sie diese besser entfernen können.
- Wischen Sie die Heizplatten 9 mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

Wischen Sie den Reinigungsschaber 10 mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Schließen Sie den Sicherheitsverschluss 4.

Wickeln Sie das Netzkabel 3 um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

Ein Panini ist ein warmes, aus frischem Weißbrot zubereitetes Sandwich. Es wird frisch geröstet und dann serviert.

Spinat-Käse-Panini

- 250 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz (und Pfeffer)
- 4 Scheiben Toast/Weißbrot
- 40 g Kräuterbutter
- 75 g Mozzarella
- 20 g Pinienkerne

Zubereitung

- ◆ Blattspinat verlesen und waschen.
- ◆ Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- ◆ Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- ◆ Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- ◆ Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet
20 g Butter
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
120 g Bacon, in Streifen
6 Scheiben Weißbrot/Toast
3 EL Salatdressing (Joghurt)
30 g Eisbergsalat
2 Tomaten
1 Avocado
1 TL Limonensaft
50 g Salatgurke

Zubereitung

- ◆ In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Den Herd auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.
- ◆ Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- ◆ Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls darauflegen.
- ◆ Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- ◆ Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- ◆ Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- ◆ Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- ◆ Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Das Baguette in ca. 2 – 3 Zentimeter großen Abständen quer ein- aber nicht durchschneiden.
- ◆ Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- ◆ Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurkenwürfeln, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ◆ Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- ◆ Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte goldbraun sein.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Dabei dient die vertikale Aufstellung zur platzsparenden Aufbewahrung.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Anhang

Technische Daten

Paninimaker	
Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360844_2007 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 360844_2007

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

09/2019 · Ident.-No.: SPM2000D2-092019-1

IAN 360844_2007