



PANINIGRILL / PANINI GRILL SOPM 2000 F3

D
PANINIGRILL
Bedienungsanleitung

RO MD
GRĂȚAR PANINI
Instrucțiuni de utilizare

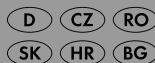
HR
PREKLOPNI TOSTER
Upute za upotrebu

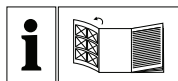
CZ
PANINI GRIL
Návod k obsluze

SK
PANINI GRIL
Návod na obsluhu

BG
КОНТАКТЕН ГРИЛ
Ръководство за експлоатация

IAN 393298-2201





(D)

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

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(RO) (MD)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

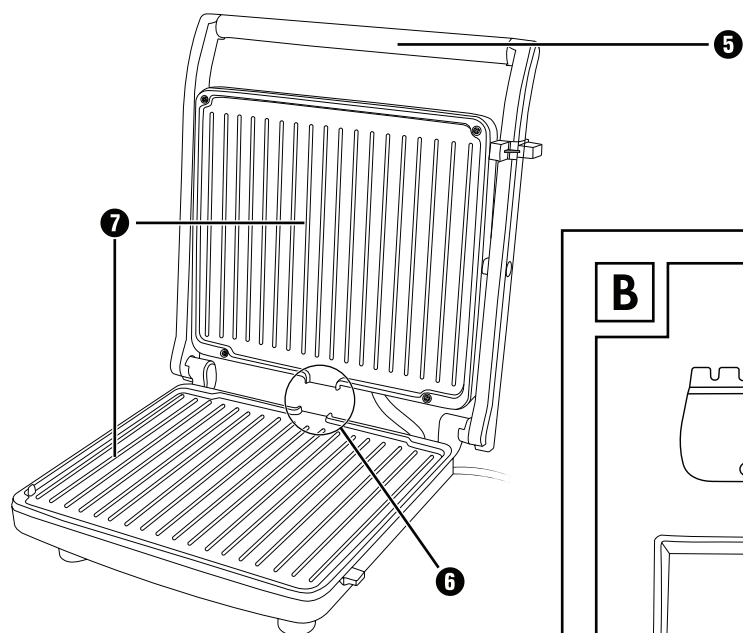
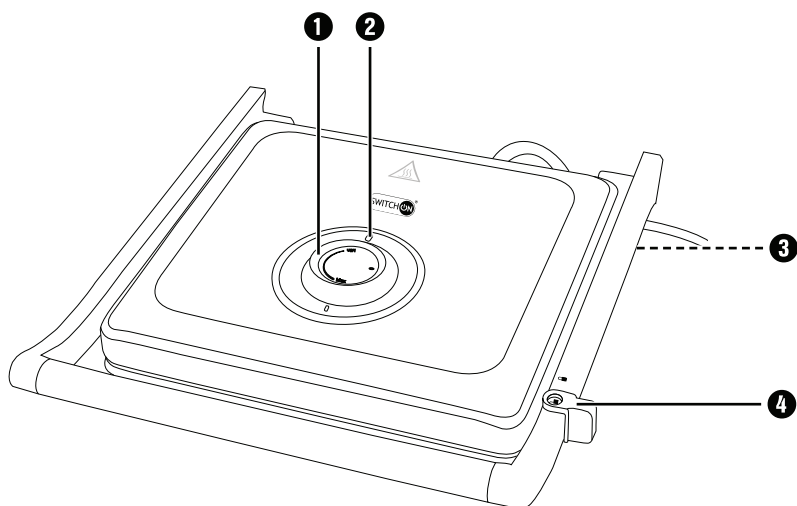
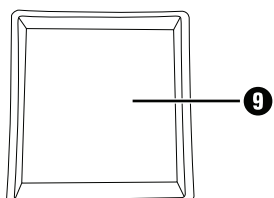
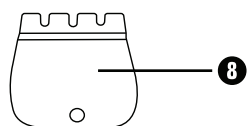
(HR)

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	21
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	39
SK	Návod na obsluhu	Strana	59
HR	Upute za upotrebu	Stranica	79
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	99

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Warnhinweise	2
Sicherheit	3
Bedienelemente	7
Auspacken und Anschließen	7
Lieferumfang und Transportinspektion	7
Auspacken	8
Entsorgung der Verpackung	8
Bedienung und Betrieb	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Bedienen	9
Tabelle Lebensmittelverarbeitung	11
Tipps und Tricks	11
Reinigen und Pflegen	12
Lagerung	13
Gerät entsorgen	14
Anhang	14
Technische Daten	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16
Rezepte	17

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.

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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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 Benutzerwartung 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 Grillplatte 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.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Drehregler
- ❷ 1 Indikationsleuchte (wechselt zwischen rot und grün)
- ❸ Kabelaufwicklung
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ Griff
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber
- ❾ Saftauffangbehälter

Auspacken und Anschließen

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
- Saftauffangbehälter
- 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 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.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss , indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- 5) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 6) Schließen Sie das Gerät.
- 7) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert.
- 8) Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen. Drehen Sie dazu den Drehregler  auf „Max“. Im vorderen Bereich des Drehreglers  zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

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.

- 9) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 10) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 11) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 2) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **9** in die Halterung an der Rückseite des Gerätes (Abb. 1).

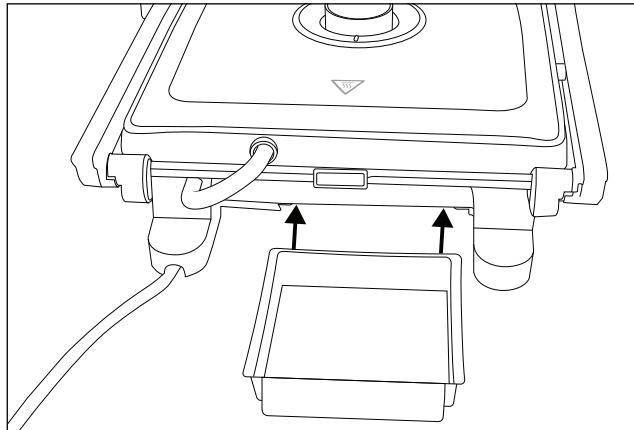


Abb. 1

HINWEIS

- Im vorderen Bereich des Drehreglers **1** zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
Die Indikationsleuchte **2** leuchtet auf.
- 4) Stellen Sie den Drehregler **1** auf die gewünschte Position von „Min“ bis „Max“.
Die Indikationsleuchte **2** in grün erlischt und leuchtet dann rot auf:
Das Gerät heizt auf.
Die Indikationsleuchte **2** in rot erlischt und leuchtet dann grün auf:
Die eingestellte Temperatur ist erreicht, das Gerät heizt nicht mehr auf.

HINWEIS

- ▶ Das rote Leuchten der Indikationsleuchte **2** signalisiert das Aufheizen des Gerätes. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet so lange rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass abhängig von der Umgebungstemperatur das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Drehreglers **1** beginnen kann!
 - ▶ Die Indikationsleuchte **2** in grün signalisiert, dass das Gerät nicht bzw. nicht mehr aufheizt. Sie leuchtet daher auch grün, wenn der Drehregler **1** auf einer Position vor „Min“ steht.
 - ▶ Die Indikationsleuchte **2** kann auch nach dem Erreichen der Temperatur wieder die Farbe wechseln. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet dann rot auf. Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.
- 5) Sobald die Indikationsleuchte **2** von rot zu grün wechselt, öffnen Sie den Gerätedeckel am Griff.
 - 6) Legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
 - 7) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
 - 8) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
 - 9) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **5**.

HINWEIS

- ▶ Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Tabelle Lebensmittelverarbeitung“.
- 10) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!
- 11) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
 - 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Tabelle Lebensmittelverarbeitung

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf die Temperaturstufe „Max“. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Bräunung kann ebenso die Menge, die Größe der Zutaten und die Zeit angepasst werden. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Hackfleischburger	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lachsfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Hühnerbrust-Spieße	1 - 4 Stück	Max	10 - 15 min
Sandwiches mit Käse	1 - 4 Stück	Max	3 - 5 min
Aubergine mit Öl beträufelt	1 - 4 Scheiben	Max	3 - 4 min

¹Bis zu 6 Burger mit jeweils ca. 100 g.

²Bis zu 4 Lachsfilets mit jeweils ca. 150 g.

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 Grillplatten  sind antihafbeschichtet, 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

WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!!

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 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! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.
- 1) Ziehen Sie den Reinigungsschaber , nachdem sich die Grillplatten  abgekühlt haben, über die Grillplatten , so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter  fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
 - 2) Wischen Sie die Grillplatten  mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
 - 3) Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
 - 4) Leeren Sie den Saftauffangbehälter . Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Ausguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter  danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter  mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.
 - 5) 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.
 - 6) Wischen Sie den Reinigungsschaber  mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Lagerung

- ◆ Schließen Sie den Sicherheitsverschluss **4**.
- ◆ Den Reinigungsschaber **8** können Sie zur Aufbewahrung in den Saftauffangbehälter **9** legen. Schieben Sie danach den Saftauffangbehälter **9** in die Halterung an der Rückseite des Gerätes (Abb. 1).
- ◆ An der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung **3**. Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um den Haken und den Fuß des Gerätes (Abb. 2).

HINWEIS

- ▶ Klemmen Sie den Netzstecker zwischen aufgewickeltem Netzkabel und Saftauffangbehälter **9** ein.
- ▶ An dem Netzkabel ist ein Clip zur Fixierung angebracht. Schieben Sie ihn mit der einen Seite direkt unter den Netzstecker und befestigen ihn mit der anderen Seite an dem aufgewickelten Netzkabel.

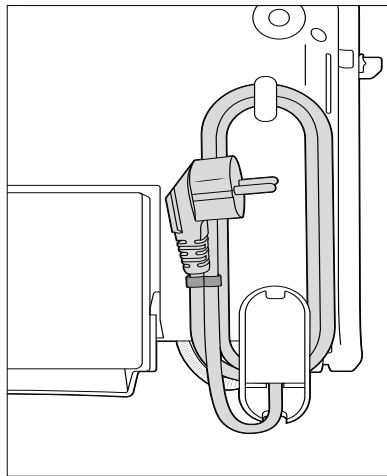


Abb. 2

- ◆ Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.
- ◆ Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I ( Schutzerde)
	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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 (IAN) 393298-2201 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.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393298-2201 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 393298-2201

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

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

- 1) Blattspinat verlesen und waschen.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- 4) Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- 5) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 6) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 7) 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

- 1) 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.
- 2) Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- 3) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls darauflegen.
- 4) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 5) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 6) 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.
- 7) Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 8) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 9) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 10) Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann 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

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

Obsah

Úvod	22
Informace k tomuto návodu k obsluze	22
Použití v souladu s určením	22
Výstražná upozornění	22
Bezpečnost	23
Ovládací prvky	26
Vybalení a zapojení	27
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	27
Vybalení	27
Likvidace obalu	27
Obsluha a provoz	28
Před prvním použitím	28
Obsluha	29
Tabulka zpracování potravin	30
Tipy a triky	31
Čištění a údržba	31
Skladování	32
Likvidace přístroje	33
Dodatek	33
Technické údaje	33
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	34
Servis	35
Dovozce	35
Recepty	36

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Sendvičovač panini je určen pro opékání malých housek a sendvičů nebo pro grilování jiných potravin. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských nebo průmyslových oblastech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ!

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

VÝSTRAHA!

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Za účelem zabránění zranění osob je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

⚠ POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

V této kapitole jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití může vést ke zranění osob a hmotným škodám.

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené síťové zástrčky a síťové kabely nechte ihned vyměnit odborným personálem nebo zákaznickým servisem. Vyhnete se tak nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.

- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smějí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto dílů je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřýmá rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

- ▶ Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. V takovém případě se přístroje dotýkejte pouze za rukojeť.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

UPOZORNĚNÍ

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- 1 otočný regulátor
- 2 1 indikační kontrolka (mění se mezi červenou a zelenou barvou)
- 3 navíjení kabelu
- 4 bezpečnostní uzávěr
- 5 rukojeť
- 6 výpust šňávy
- 7 grilovací desky

Obrázek B:

- 8 stěrka na čištění
- 9 nádobka na šňávu

Vybalení a zapojení

VÝSTRAHA!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění k elektrickému zapojení přístroje, aby se zabránilo hmotným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami (viz výklopná stránka):

- panini gril
- nádobka na šťávu
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola Servis).

Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- 3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 4) Otevřete bezpečnostní uzávěr  uvedením posuvného tlačítka z pozice  do pozice .
- 5) Přístroj očistěte vlhkým hadříkem tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 6) Přístroj zapojte do sítě.
- 7) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“.
- 8) Přístroj nechte cca 5 minut nahřívat na maximální nastavenou teplotu. K tomu účelu nastavte otočný regulátor  na „Max“. V přední části otočného regulátoru  je na značce zobrazena nastavená poloha.

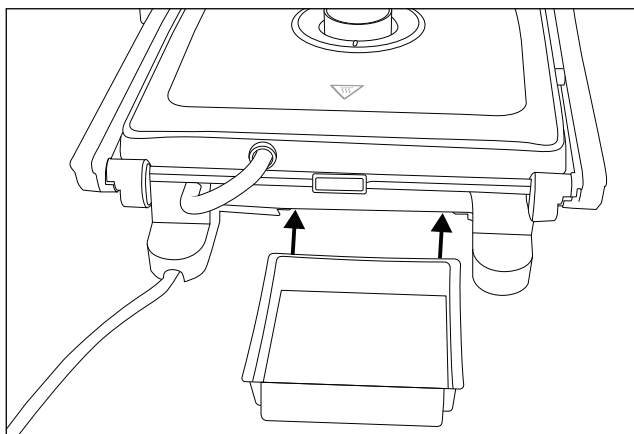
UPOZORNĚNÍ

► Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

- 9) Otočný regulátor  otočte do polohy „0“.
- 10) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 11) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Obsluha

- 1) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti **5**.
- 2) Zasuňte nádobku na šfávu **9** do držáku na zadní straně přístroje (obr. 1).



Obr. 1

UPOZORNĚNÍ

- V přední části otočného regulátoru **1** je na značce zobrazena nastavená poloha.

- 3) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
Indikační kontrolka **2** se rozsvítí.
- 4) Otočný regulátor **1** nastavte do požadované polohy od „Min“ do „Max“.
Indikační kontrolka **2** v zelené barvě zhasne a poté se rozsvítí červeně:
Přístroj se zahřívá.
Indikační kontrolka **2** v červené barvě zhasne a poté se rozsvítí zeleně:
Bylo dosaženo nastavené teploty, přístroj se již nenahřívá.

UPOZORNĚNÍ

- Červené světlo indikační kontrolky **2** signalizuje, že se přístroj zahřívá.
Indikační kontrolka **2** svítí červeně, dokud není dosaženo nastavené teploty.
Upozorňujeme, že v závislosti na okolní teplotě může být zahřívání zahájeno v různých polohách otočného regulátoru **1**!
- Indikační kontrolka **2** v zelené barvě signalizuje, že se přístroj nezahřívá nebo se již nezahřívá. Proto také svítí zeleně, když je otočný regulátor **1** v poloze před „Min“.
- Indikační kontrolka **2** může také po dosažení teploty opět změnit barvu.
Indikační kontrolka **2** se pak rozsvítí červeně. To znamená, že přístroj se opět zahřívá pro udržení nastavené teploty.

- 5) Jakmile se indikační kontrolka **2** změní z červené na zelenou, otevřete víko přístroje za rukojeť.
- 6) Položte na grilovací desku **7** potraviny, které chcete opékat/grilovat.
- 7) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti **5**.
- 8) Díky pohyblivě uložené horní grilovací desce **7** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní grilovací deskou **7**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 9) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Za tím účelem otevřete víko přístroje za rukojeť **5**.

UPOZORNĚNÍ

- Začněte s krátkými časy grilování a prodlužujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dbejte také kapitoly „Tabulka zpracování potravin“.

- 10) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR! Hmotné škody!

- K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrch grilovacích desek **7**!

- 11) Otočný regulátor **1** otočte do polohy „0“.
- 12) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Tabulka zpracování potravin

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady zpracování různých surovin. Údaje v tabulce se vztahují ke stupni teploty „Max“. Doporučené údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. V závislosti na receptu, surovinách a požadovaném zhnědnutí lze upravit také množství, velikost surovin a čas. Chcete-li zpracovat větší než doporučené množství, rozdělte celkové množství na více porcí a ty zpracujte jednotlivě.

SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	TEPLOTA	ČAS
Burger z mletého masa	100–600 g ¹	Max	10–15 min
Filet z lososa	150–600 g ²	Max	8–10 min
Špízy z kuřecích prsou	1–4 kusy	Max	10–15 min
Sendviče se sýrem	1–4 kusy	Max	3–5 min
Lilek pokapaný olejem	1–4 plátky	Max	3–4 min

¹Až 6 burgerů o hmotnosti vždy cca 100 g.

²Až 4 filety z lososa o hmotnosti vždy cca 150 g.

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkší a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šťáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Nejlépe ho v ní nechejte přes noc odstát.
- Grilovací desky ⑦ jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk/olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, až přístroj úplně vychladne. Nebezpečí zranění!
- Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou a neponořujte jej nikdy do vody. Přístroj se může nenávratně poškodit!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

Poškození přístroje!

- Ujistěte se, že při čištění nemůže vniknout do přístroje vlhkost, aby se tak zabránilo jeho nenapravitelnému poškození.
- Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.

- 1) Poté, co grilovací desky ⑦ vychladnou, přejedte stěrkou na čištění ⑧ přes grilovací desky ⑦ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky nebo aby spadly do nádoby na šťávu ⑨. Tak lze tuk a zbytky snadněji odstranit.
- 2) Otřete grilovací desky ⑦ vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
- 3) V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.

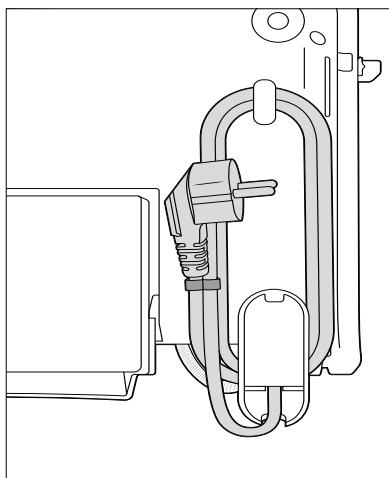
- 4) Vyprázdňte nádobku na šňávu **9**. Mastné zbytky doporučujeme odstranit nahrubo kuchyňskou utěrkou apod., aby se tuk ve výlevce nelepil. Nádobku na šňávu **9** poté vyčistěte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nádobku na šňávu **9** vypláchněte čistou vodou a dobře ji vysušte.
- 5) K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík.
Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- 6) Oťřete stěrku na čištění **8** vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čistící prostředek nanesený na hadřík.

Skladování

- ◆ Zavřete bezpečnostní uzávěr **4**.
- ◆ Stěrku na čištění **8** můžete vložit do nádobky na šňávu **9** pro uschování. Poté zasuňte nádobku na šňávu **9** do držáku na zadní straně přístroje (obr. 1).
- ◆ Na spodní straně přístroje se nachází navíjení kabelu **3**. Oviňte síťový kabel ve směru hodinových ručiček kolem háčku a nohy přístroje (obr. 2).

UPOZORNĚNÍ

- Síťovou zástrčku upněte mezi navinutý síťový kabel a nádobku na šňávu **9**.
- K síťovému kabelu je připevněna svorka k uchycení. Jednu stranu svorky zasuňte přímo pod síťovou zástrčku a druhou stranu připevněte k navinutému síťovému kabelu.



Obr. 2

- ◆ Tak můžete přístroj uložit vertikálně pro úsporu místa.
- ◆ Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Dodatek

Technické údaje

Napájení	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Třída ochrany	I ( ochranné uzemnění)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vykoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 393298-2201 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.kaufland.com/manual si můžete stáhnout tuto příručku i mnoho dalších příruček.

Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši mezinárodní stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na název odpovídající země se dostanete na národní přehled našich příruček. Pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 393298-2201 můžete otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800 165894 (bezplatně z české pevné a mobilní sítě)

E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 393298-2201

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Panini je teplý sendvič připravený z čerstvého bílého chleba. Opečte se a potom se podává.

Panini se špenátem a sýrem

- 250 g listového špenátu
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 PL oleje
- 2 ČL citronové šťávy
- 1 špetka soli (a pepře)
- 4 krajíce toastového/bílého chleba
- 40 g bylinkového másla
- 75 g mozzarely
- 20 g piniových oříšků

Příprava

- 1) Listový špenát přeberte a opeřte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Toast potřete bylinkovým máslem.
- 4) Mozzarellu nakrájejte na plátky, s okapaným špenátem rozdělte na dva krajíce toastového chleba. Posypte piniovými oříšky.
- 5) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 6) Panini opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- 7) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

- 400 g kuřecích prsíček
- 20 g másla
- pepř, sůl, paprika v prášku
- 120 g slaniny, proužky
- 6 krajíců bílého/toastového chleba
- 3 PL salátového dresinku (jogurt)
- 30 g ledového hlávkového salátu
- 2 rajčata
- 1 avokádo
- 1 ČL citronové šťávy
- 50 g salátové okurky

Příprava

- 1) V pánvi s nepřilnavým povrchem rozpustíte máslo a osmažíte v něm prudce kuřecí prsíčka z obou stran. Sporák nastavte zpět na střední teplotu a kuřecí prsíčka smažíte cca 10 minut. Po osmažení je okořeňte solí, pepřem a paprikou, vyjměte z pánve a odložte stranou.
- 2) Zahřejte tuk v pánvi ještě jednou a osmažíte v něm proužky slaniny do křupava.
- 3) Na 3 krajíce toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte a také je položte na krajíce.
- 4) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 5) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 6) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a opeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.
- 7) Nakrájejte okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 8) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 9) Panini opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- 10) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

- 1 bageta
- 1 stroužek česneku
- 50 g nakládáných okurek
- 40 g Pecorino
- 1 PL ostré hořčice
- 2 PL sladké hořčice
- 50 g másla
- 2 PL pažitky
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Bagetu příčně nařízněte, ale neprořízněte každé cca 2 - 3 cm.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, kostičkami okurek, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Vetřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
- 5) Položte bagety na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko. Bageta by měla být pečená dozlatova.

Cuprins

Introducere	40
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare.	40
Utilizarea conform destinației	40
Avertizări	40
Siguranța	41
Elemente de operare	45
Dezambalarea și conectarea	45
Furnitura și verificarea transportului	45
Dezambalarea.	46
Eliminarea ambalajului	46
Operarea și funcționarea	46
Înainte de prima utilizare.	46
Operarea.	47
Tabel preparare alimente.	49
Sugestii și idei	49
Curățarea și îngrijirea	50
Depozitarea	51
Eliminarea aparatului	52
Anexa.	52
Date tehnice.	52
Garanția Kompnass Handels GmbH	52
Service-ul	54
Importator	54
Rețete.	55

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predăți-i de asemenea documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Aparatul pentru panini este destinat prăjirii chiflelor și sandvișurilor sau preparării pe grătar a altor alimente. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Este interzisă utilizarea aparatului în scopuri profesionale sau industriale. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării private.

Sunt excluse orice fel de drepturi pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor realizate în mod nepermis sau a utilizării de piese de schimb neaprobate. Riscul este suportat în exclusivitate de către beneficiar.

Avertizări

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertizări:

PERICOLI

Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație periculoasă iminentă.

Dacă nu se va evita situația periculoasă, aceasta poate produce moartea sau rănirea gravă.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare, pentru a evita pericolul de moarte sau rănire gravă a persoanelor.

AVERTIZARE!

Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație potențial periculoasă.

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca răniri.

- Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita rănirea persoanelor.

⚠ ATENȚIE**Avertizările pentru acest grad de pericol marchează posibile pagube materiale.**

În cazul în care această situație nu este evitată, aceasta poate duce la pagube materiale.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare, pentru a evita pagubele materiale.

INDICAȚIE

- O indicație marchează o informație suplimentară care facilitează manipularea aparatului.

Siguranța

În acest capitol sunt cuprinse indicații importante privind siguranța în manipularea aparatului.

Acest aparat corespunde dispozițiilor prezentate cu privire la siguranță. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca rănirea persoanelor și pagube materiale.

Indicații de bază privind siguranța

Respectați următoarele indicații de siguranță, pentru o manipulare sigură a acestui aparat:

- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Dacă cablul sau ștecărul sunt defecte, acestea trebuie înlocuite de către un specialist autorizat sau de către serviciul clienți.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se pierde garanția.
- În perioada de garanție, lucrările de reparație a aparatului trebuie efectuate numai de către serviciul pentru clienți autorizat de producătorul aparatului. În caz contrar, nu va mai fi acordată garanția pentru defecțiunile ulterioare.
- Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai utilizând aceste piese este garantată respectarea dispozițiilor de siguranță.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea focului deschis, a unei plite de gătit sau a unui cuptor încălzit.
- Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- Asigurați stabilitatea aparatului.

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și împământată. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- ▶ Solicitați imediat repararea sau înlocuirea de către serviciul clienți a cablurilor de conexiune sau aparatelor care nu funcționează corespunzător sau care au fost avariate.
- ▶ Nu expuneți aparatul ploii și nu-l utilizați niciodată în medii umede sau ude.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește.
- ▶ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Se poate produce pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- ▶ Apucați cablul de alimentare întotdeauna de ștecăr. Nu trageți de cablu și nu puneți mâinile umede pe cablul de alimentare, deoarece s-ar putea produce un scurtcircuit sau electrocutări.
- ▶ Nu așezați aparatul și nici corpuri de mobilier etc. pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu este strangulat.
- ▶ Nu este permisă deschiderea carcasei aparatului, repararea sau modificarea aparatului. În cazul deschiderii carcasei sau transformărilor arbitrare există pericol de moarte prin electrocutare, iar garanția devine nulă.
- ▶ Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate. De aceea nu așezați obiecte umplute cu apă (de ex. vase de flori) pe sau lângă aparat.
- ▶ Scoateți ștecărul din priză la fiecare întrerupere a utilizării, după încheierea utilizării și înaintea curățării.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE ARSURI!

Atenție! Suprafețe fierbinți!

- Suprafața aparatului se poate încinge foarte mult pe durata funcționării. În acest caz, atingeți numai mânerul aparatului.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- Nu utilizați cărbuni sau materiale asemănătoare pentru exploatarea aparatului!
- Protejați stratul antiaderent nefolosind unelte metalice precum cuțitul, furculița etc. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale din pachetul de livrare.

INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Elemente de operare

Figura A:

- ❶ Comutator rotativ
- ❷ 1 bec indicator (comută între roșu și verde)
- ❸ Suport înfășurare cablu
- ❹ Sistem de blocare de siguranță
- ❺ Mâner
- ❻ Gură de scurgere a sucului
- ❼ Plăci de grătar

Figura B:

- ❽ Racletă de curățare
- ❾ Recipient colector pentru suc

Dezambalarea și conectarea

AVERTIZARE!

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

- ▶ Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare la joacă.
Pericol de asfixiere.
- ▶ Respectați indicațiile privind conexiunea electrică a aparatului, în vederea evitării deteriorărilor.

Furnitura și verificarea transportului

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente (a se vedea pagina pliată):

- Grătar panini
- Recipient colector pentru suc
- Racletă de curățare
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau dacă componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

Dezambalarea

- ◆ Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din cutie.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare.

Eliminarea ambalajului



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Operarea și funcționarea

Acest capitol cuprinde indicații importante cu privire la operarea și funcționarea aparatului.

Înainte de prima utilizare

- 1) Curățați toate accesoriile conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea” pentru a îndepărta eventualele resturi rămase din fabricație.
- 2) Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- 3) Instalați aparatul conform indicațiilor de siguranță.
- 4) Deschideți sistemul de blocare de siguranță ❹ prin deplasarea butonului din poziția  în poziția .
- 5) Curățați aparatul cu o lavetă umedă în modul descris în secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.
- 6) Închideți aparatul.
- 7) Introduceți ștecherul cablului de alimentare într-o priză conectată în mod corespunzător și împământată, având tensiunea specificată în capitolul „Date tehnice”.
- 8) Lăsați aparatul cca 5 minute să se încălzească la temperatura maximă. În acest scop, rotiți comutatorul rotativ ❶ pe „Max”. În zona frontală a comutatorului rotativ ❶, marcajul indică poziția setată.

INDICAȚIE

- La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea ferestrei.

- 9) Rotiți comutatorul rotativ ❶ pe poziția „0”.
- 10) După încălzirea aparatului scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 11) Curățați din nou aparatul cu o lavetă umedă.

Operarea

- 1) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului ❸.
- 2) Introduceți recipientul colector pentru suc ❹ în suportul de pe partea din spate a aparatului (fig. 1).

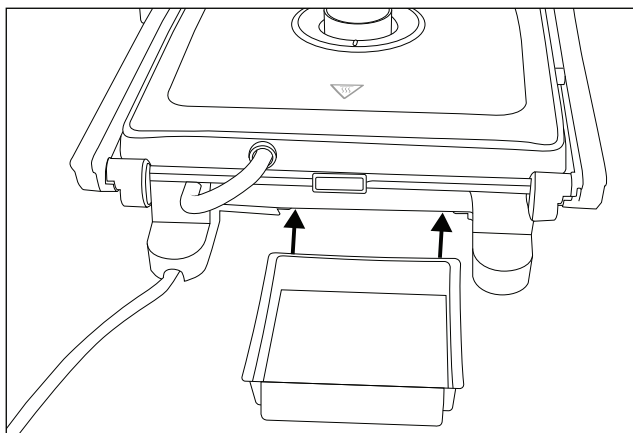


Fig. 1

INDICAȚIE

► În zona frontală a comutatorului rotativ ❶, marcajul indică poziția setată.

- 3) Introduceți ștecărul în priză.
Becul indicator ❷ se aprinde.
- 4) Așezați comutatorul rotativ ❶ pe poziția dorită de la „Min” la „Max”.
Becul indicator ❷ în verde se stinge și apoi se aprinde în roșu:
Aparatul se încălzește.
Becul indicator ❷ în roșu se stinge și apoi se aprinde în verde:
Temperatura setată este atinsă, aparatul nu se mai încălzește.

INDICAȚIE

- Lumina roșie a becului indicator **2** semnalează încălzirea aparatului. Becul indicator **2** luminează în roșu până este atinsă temperatura setată. Rețineți că, în funcție de temperatura ambiantă, încălzirea poate începe la diferite poziții ale comutatorului rotativ **1**!
 - Becul indicator **2** semnalează în verde faptul că aparatul nu se (mai) încălzește. Prin urmare, luminează în verde și atunci când comutatorul rotativ **1** se află într-o poziție înainte de „Min”.
 - Becul indicator **2** își poate schimba din nou culoarea și după atingerea temperaturii. Becul indicator **2** luminează apoi în roșu. Acest lucru înseamnă că aparatul se reîncălzește pentru a-și menține temperatura.
- 5) De îndată ce becul indicator **2** trece de la roșu la verde, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
 - 6) Așezați alimentele de preparat/prăjit pe placa de grătar inferioară **7**.
 - 7) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **5**.
 - 8) Ca urmare a mobilității plăcii de grătar superioare **7**, aceasta poate fi poziționată întotdeauna paralel cu placa de grătar inferioară **7**, chiar și în cazul alimentelor mai groase. În acest mod este obținut un rezultat optim de preparare pe grătar.
 - 9) După puțin timp, verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **5**.

INDICAȚIE

- La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte. Pentru a vă orienta, respectați și capitoul „Tabel preparare alimente”.
- 10) Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați preparatul de pe grătar.



ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de grătar **7**!
- 11) Rotiți comutatorul rotativ **1** pe poziția „0”.
 - 12) Scoateți ștecărlul din priză.

Tabel preparare alimente

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru procesarea diferitelor ingrediente. Indicațiile din tabel se referă la treapta de temperatură „Max”. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale. În funcție de rețetă, de ingrediente și de rumenirea dorită, cantitatea, mărimea ingredientelor și timpul pot fi, de asemenea, ajustate. Dacă doriți să procesați o cantitate mai mare decât cea recomandată, împărțiți cantitatea totală în mai multe porții și procesați-le individual.

INGREDIENTE	CANTITATE RECOMANDATĂ	TEMPERATURĂ	TIMP
Burger din carne tocată	100 – 600 g ¹	Max.	10 – 15 minute
File de somon	150 – 600 g ²	Max.	8 – 10 minute
Frigărui din piept de pui	1 – 4 bucăți	Max.	10 – 15 minute
Sandviciuri cu cașcaval	1 – 4 bucăți	Max.	3 – 5 minute
Vinete stropite cu ulei	1 – 4 felii	Max.	3 – 4 minute

¹Până la 6 burgeri a câte 100 g.

²Până la 4 fileuri de somon a câte 150 g.

Sugestii și idei

- Pentru frăgezirea cărnii și accelerarea preparării pe grătar, aceasta se poate marina. Ca bază se poate folosi, de exemplu, smântâna, vinul roșu, oțetul, laptele bătut sau sucul proaspăt de papaya sau ananas. Adăugați ierburi aromatice și condimente, după gust. Nu adăugați sare, deoarece sarea scoate apa din carne și o întărește. Introduceți complet carnea în marinadă și acoperiți vasul. Lăsați carnea la marinat cel mai bine peste noapte.
- Plăcile de grătar **7** sunt acoperite cu un strat antiaderent, de aceea nu este necesară utilizarea suplimentară a grăsimii. Dacă totuși doriți să utilizați grăsime, aveți grijă ca grăsimea/uleiul să fie adecvat/ă pentru prăjit, de exemplu, uleiul de rapiță.
- În cazul în care nu sunteți siguri dacă preparatul este gătit și la interior, utilizați un termometru pentru carne obișnuit.

Curățarea și îngrijirea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

La curățarea aparatului pot surveni vătămări corporale!

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

- Înaintea curățării scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet. Pericol de rănire!
- Nu curățați niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl introduceți în apă. Aparatul se poate defecta iremediabil!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

Defectarea aparatului!

- În timpul curățării asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defectarea iremediabilă a aparatului.
- Pentru curățarea suprafețelor nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau chimice și nici obiecte ascuțite ori care pot zgâria aparatul.

- 1) Deplasați racleta de curățare  pe plăcile de grătar , după răcirea plăcilor de grătar , astfel încât să se desprindă grăsimea și resturile sau să cadă în recipientul colector pentru suc . Astfel, grăsimea și resturile pot fi îndepărtate mai ușor.
- 2) Ștergeți plăcile de grătar  cu o lavetă umedă. În cazul unor pete de murdărie persistente, adăugați pe lavetă un detergent blând. Pentru a evita distrugerea stratului antiaderent, la curățare nu se vor utiliza detergenți agresivi, bureți abrazivi sau obiecte ascuțite.
- 3) În cazul depunerilor persistente sub formă de crustă așezați o lavetă de bucătărie udă peste resturile lipite pentru a le înmuia.
- 4) Golii recipientul colector pentru suc . Vă recomandăm să îndepărtați grosier reziduurile grase cu hârtie de bucătărie sau cu un material similar, astfel încât grăsimea să nu se lipească în chiuvetă. Apoi clătiți recipientul colector pentru suc  în apă caldă cu detergent delicat. Clătiți recipientul colector pentru suc  cu apă curată și ștergeți-l cu o lavetă uscată.
- 5) Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale aparatului este suficientă folosirea unei lavete umede.
Se va avea în vedere ca toate componentele să fie complet uscate înaintea reutilizării aparatului.
- 6) Ștergeți racleta de curățare  cu o lavetă umedă. În cazul unor pete de murdărie persistente, adăugați pe lavetă un detergent blând.

Depozitarea

- ◆ Închideți sistemul de blocare de siguranță ④.
- ◆ Racleta de curățare ⑧ poate fi așezată spre păstrare în recipientul colector pentru suc ⑨. Introduceți apoi recipientul colector pentru suc ⑨ în suportul de pe partea din spate a aparatului (fig. 1).
- ◆ Pe partea inferioară a aparatului se află un suport de înfășurare a cablului ⑤. Înfășurați cablul de alimentare în sens orar în jurul cârligului și piciorului aparatului (fig. 2).

INDICAȚIE

- ▶ Prindeți ștecărul între cablul de alimentare înfășurat și recipientul colector pentru suc ⑨.
- ▶ O clemă este atașată la cablul de alimentare pentru fixare. Împingeți-o cu o parte direct sub ștecărul de alimentare și fixați-o cu cealaltă parte la cablul de alimentare înfășurat.

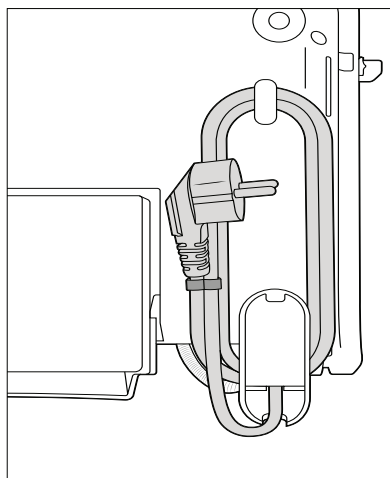


Fig. 2

- ◆ Pentru a economisi spațiu, aparatul poate fi depozitat vertical.
- ◆ Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Anexa

Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	2000 W
Clasa de protecție	I (⏏) împământare cu rol de protecție
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și doada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 393298-2201 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.

- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 393298-2201.

Service-ul

Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro

Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 393298-2201

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Un panini este un sandviș cald preparat din pâine albă, proaspătă. Panini se prăjește proaspăt și se servește.

Panini cu brânză și spanac

- 250 g frunze de spanac
- 1 ceapă
- 1 cățel de usturoi
- 1 lingură de ulei
- 2 lingurițe de zeamă de lămâie
- 1 priză de sare (și piper)
- 4 felii de pâine toast/pâine albă
- 40 g unt cu ierburi aromatice
- 75 g mozzarella
- 20 g semințe de pin

Prepararea

- 1) Se alege și se spală frunzele de spanac.
- 2) Ceapa și cățelul de usturoi se curăță, se toacă mărunt și se prăjesc în ulei fierbinte până devin transparente. Se adaugă spanacul. Se condimentează cu zeamă de lămâie, sare și piper.
- 3) Pâinea toast se unge cu untul cu ierburi aromatice.
- 4) Mozzarella se taie felii și se distribuie pe două felii de toast împreună cu spanacul scurs. Deasupra se presară semințele de pin.
- 5) Panini-ul se acoperă cu a doua felie de toast.
- 6) Panini se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- 7) Se așteaptă până când panini-ul devine rumen-auriu. Apoi se scoate din aparat.

Panini cu piept de pui

- 400 g piept de pui
- 20 g unt
- Piper, sare, boia
- 120 g bacon fâșii
- 6 felii de pâine albă/toast
- 3 linguri dressing pentru salată (iaurt)
- 30 g salată iceberg
- 2 roșii
- 1 avocado
- 1 linguriță de suc de lămâie
- 50 g castravete

Prepararea

- 1) Se încălzește untul într-o tigaie antiaderentă și se prăjește bine pieptul de pui pe ambele părți. Temperatura se reglează din nou la mediu, iar pieptul de pui se mai prăjește cca 10 minute. După prăjire, preparatul se condimentează cu sare, piper și boia, se scoate din tigaie și se așază deoparte.
- 2) Grăsimea din tigaie se încălzește din nou, iar în aceasta se prăjesc fâșiile de bacon până devin crocante.
- 3) Pe 3 felii de toast/pâine albă se distribuie dressing-ul de iaurt, salata iceberg se așază deasupra, se taie roșiile felii, se condimentează și se așază deasupra.
- 4) Pieptul de pui se taie pe lungime și se așază peste roșii.
- 5) Fâșiile de bacon se așază peste pieptul de pui.
- 6) Avocado se taie pe lungime de jur împrejur și printr-o mișcare rotativă se desprinde de sâmbure. Se curăță coaja și se taie în felii. Se picură suc de lămâie peste avocado pentru a evita oxidarea. Feliile se așază pe panini.
- 7) Castravetele se taie felii și se așază peste avocado.
- 8) Panini-ul se acoperă cu a doua felie de toast.
- 9) Panini se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- 10) Se așteaptă până când panini-ul devine rumen-auriu și se scoate cu grijă din aparat.

Baghetă cu muștar

- 1 baghetă
- 1 cățel de usturoi
- 50 g castravete murat
- 40 g brânză Pecorino
- 1 lingură muștar iute
- 2 linguri muștar dulce
- 50 g unt
- 2 linguri de frunze de arpagic tocat
- sare, piper

Prepararea

- 1) Bagheta se crestează la distanțe de cca 2 – 3 cm fără a o tăia complet.
- 2) Usturoiul se curăță și se zdrobește, castraveții murați se taie în cubulețe și brânza Pecorino se rade.
- 3) Muștarul iute și muștarul dulce se amestecă cu untul moale, usturoiul, cubulețele de castravete, brânza Pecorino și arpagicul și se condimentează cu sare și piper, după gust.
- 4) Untul cu muștar se introduce în creștăturile din baghetă, iar aceasta se înfășoară în folie de aluminiu.
- 5) Baghetele se așază în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul. Bagheta trebuie să fie rumenă-aurie.

Obsah

Úvod	60
Informácie k tomuto návodu na obsluhu	60
Použitie v súlade s určením	60
Výstražné upozornenia	60
Bezpečnosť	61
Ovládacie prvky	65
Vybalenie a zapojenie	65
Rozsah dodávky a kontrola po doprave	65
Vybalenie	66
Zneškodnenie obalu	66
Obsluha a prevádzka	66
Pred prvým použitím	66
Obsluha	67
Tabuľka spracovania potravín	69
Tipy a triky	69
Čistenie a údržba	70
Skladovanie	71
Likvidácia prístroja	72
Dodatok	72
Technické údaje	72
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	73
Servis	74
Dovozca	74
Recepty	75

Úvod

Informácie k tomuto návodu na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Použitie v súlade s určením

Sendvičovač na panini je určený na opekánie malých žemličiek a sendvičov alebo na grilovanie potravín. Iné alebo nad rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením. Prístroj nie je určený na používanie v obchodných alebo komerčných oblastiach. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním mimo účelu určenia, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

NEBEZPEČENSTVO!

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak tejto nebezpečnej situácii nezabráňte, môže to viesť až k usmrteniu alebo ťažkým zraneniam.

- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkým zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

VÝSTRAHA!

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

⚠ POZOR**Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.**

Ak sa nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Bezpečnosť

V tejto kapitole sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia pre zaobchádzanie s prístrojom.

Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným ustanoveniam. Jeho neodborné používanie však môže viesť k zraneniam osôb a k vecným škodám.

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj ani prístroj, ktorý spadol.
- Aby ste sa vyhli možným ohrozeniam, nechajte poškodené sieťové zástrčky alebo sieťové šnúry ihneď vymeniť autorizovanému odborníkovi alebo v zákazníckom servise.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prípojné káble, resp. prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- ▶ Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- ▶ Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- ▶ Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.
- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- ▶ Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Pozor! Horúci povrch!

- Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi zohriať. Prístroj sa potom dotýkajte iba na držadle.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Na prevádzku prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ Otočný regulátor
- ❷ 1 Indikačná kontrolka (strieda medzi červenou a zelenou farbou)
- ❸ Navinutie kábla
- ❹ Bezpečnostný uzáver
- ❺ Držadlo
- ❻ Výpust šľavy
- ❼ Grilovacie platne

Obrázok B:

- ❽ Škrabka na čistenie
- ❾ Nádobka na šľavu

Vybalenie a zapojenie

VÝSTRAHA!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu:

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Rešpektujte pokyny na elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhlí vecným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi (pozri roztváraciu stranu):

- panini gril
- nádobka na šľavu,
- škrabka na čistenie,
- návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznickú linku servisu (pozri kapitolu Servis).

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetok obalový materiál.

Zneškodnenie obalu



Vrátenie obalu späť do obehu materiálu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa miestnych platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

Obsluha a prevádzka

V tejto kapitole získate dôležité informácie o obsluhu a prevádzke prístroja.

Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistíte všetky súčasti príslušenstva podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
- 3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- 4) Otvorte bezpečnostný uzáver ❹ posunutím páčky z polohy  do polohy .
- 5) Vyčistíte prístroj vlhkou utierkou podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 6) Prístroj zatvorte.
- 7) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“.
- 8) Prístroj nechajte približne 5 minút ohriať na maximálne nastavenie teploty. Otočný regulátor ❶ nastavte na „Max“. V prednej oblasti otočného regulátora ❶ vám značka zobrazuje nastavenú polohu.

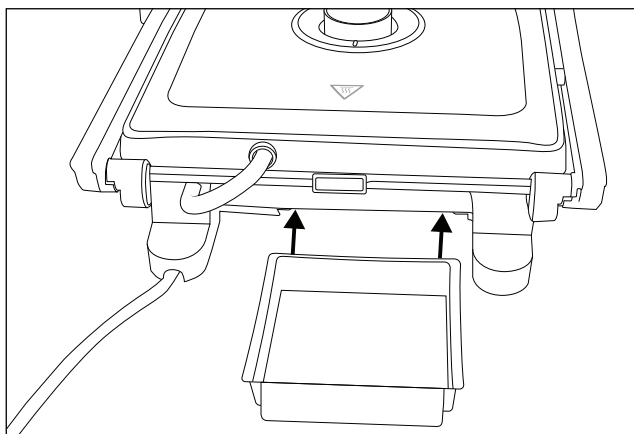
UPOZORNENIE

► Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

- 9) Otočte otočný regulátor ❶ do polohy „0“.
- 10) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
- 11) Znovu vyčistíte prístroj mäkkou utierkou.

Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za držadlo ❸.
- 2) Nádobu na šľavu ❹ zasunite do držiaka na zadnej strane prístroja (obr. 1).



Obr. 1

UPOZORNENIE

► V prednej oblasti otočného regulátora ❶ vám značka zobrazuje nastavenú polohu.

- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
Rozsvieti sa indikačná kontrolka ❷.
- 4) Otočný regulátor ❶ nastavte na želanú polohu od „Min“ po „Max“.
Indikačná kontrolka ❷ v zelenej farbe zhasne a rozsvieti sa potom v červenej farbe:
Prístroj sa zohrieva.
Indikačná kontrolka ❷ v červenej farbe zhasne a rozsvieti sa potom v zelenej farbe:
Nastavená teplota je dosiahnutá, prístroj sa viac nezohrieva.

UPOZORNENIE

- Červená žiarovka indikačnej kontrolky **2** signalizuje zohrievanie prístroja. Indikačná kontrolka **2** svieti červenou farbou tak dlho, až bude dosiahnutý nastavený stupeň teploty. V závislosti od teploty okolia zohrievanie môže začať v rôznych polohách otočného regulátora **1**.
 - Indikačná kontrolka **2** signalizuje v zelenej farbe, že prístroj sa nezohrieva, resp. viac sa nezohrieva. Preto svieti tiež v zelenej farbe, keď otočný regulátor **1** sa nachádza na polohe pred „Min“.
 - Indikačná kontrolka **2** môže aj po dosiahnutí teploty znova zmeniť farbu. Indikačná kontrolka **2** sa rozsvieti potom v červenej farbe. Znamená to, že sa prístroj dodatočne ohrieva, aby udržiaval teplotu.
- 5) Hneď ako indikačná kontrolka **2** zmení z červenej na zelenú farbu, otvorte veko prístroja za držadlo.
 - 6) Na spodnú grilovaciu platňu **7** položte potraviny určené na praženie/grilovanie.
 - 7) Zatvorte veko prístroja za držadlo **5**.
 - 8) Vďaka pohyblivému uloženiu horná grilovacia platňa **7** dosadá na spodnú grilovaciu platňu **7** vždy rovnobežne, a to aj pri najhrubších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
 - 9) Po určitom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za držadlo **5**.

UPOZORNENIE

- Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj Kapitola „Tabuľka apracovania potravín“.
- 10) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu..

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté ani ostré predmety. Mohli by poškodiť povrchy grilovacích platiní **7**!
- 11) Otočte otočný regulátor **1** do polohy „0“.
 - 12) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Tabuľka spracovania potravín

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu prostredníctvom príkladov pre spracovanie rozličných prísad. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na stupeň teploty „Max“. Odporúčané údaje prispôbte receptu a vašej individuálnej chuti. V závislosti od receptu, prísad a želaného zhodnutia sa môže taktiež prispôbiť množstvo, veľkosť prísad a čas. Ak chcete spracovať viac ako odporúčané množstvo, celkové množstvo rozdeľte na viaceré porcie, ktoré spracujete jednotlivito.

PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	TEPLOTA	ČAS
Burger z mletého mäsa	100 – 600 g ¹	Max.	10 – 15 min.
Filet z lososa	150 – 600 g ²	Max.	8 – 10 min.
Špízy z kuracích prs	1 – 4 kusy	Max.	10 – 15 min.
Sendviče so syrom	1 – 4 kusy	Max.	3 – 5 min.
Baklažán pokvapkaný olejom	1 – 4 plátky	Max.	3 – 4 min.

¹Až do 6 burgerov so vždy cca 100 g.

²Až do 4 filetov z lososa so vždy cca 150 g.

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu, ktoré následne stvrdne. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Grilovacie platne  sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, preto extra tuk nie je potrebný. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napríklad repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na úplné vychladnutie prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou a nikdy ho do nej ani neponárajte. Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, pretože by mohla spôsobiť jeho nenapraviteľné poškodenie.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.

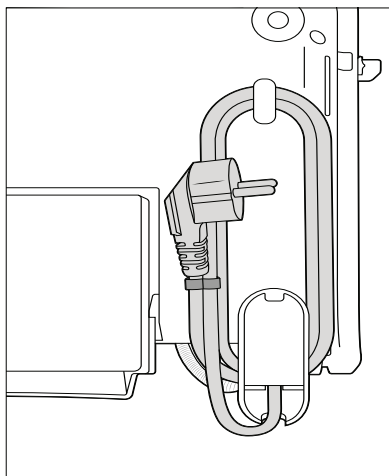
- 1) Prejdite škrabkou na čistenie **8** potom, čo ste vychladili grilovacie platne **7**, vez grilovacie platne **7** tak, aby tuk a zvyšky sa zosunuli dokopy alebo tieto spadli do nádoby na šfavu **9**. Takto sa dajú tuk a zvyšky ľahšie odstrániť.
- 2) Grilovacie platne **7** utrite vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt pridajte na čistiacu handru jemný prostriedok na umývanie. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabrániť tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy.
- 3) Pri hrubých povlakoch uložte na pripečené zvyšky mokрую utierku a počkajte, dokiaľ sa neodmočia.
- 4) Vyprázdnite nádobu na šfavu **9**. Odporúčame vám tukové zvyšky nahrubo odstrániť papierovou utierkou alebo podobným materiálom, aby tuk nezapchal odtok. Potom nádobu na šfavu **9** umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nádobu na šfavu **9** vypláchnite čistou vodou a dobre ju vysušte.
- 5) Na čistenie vonkajších plôch prístroja postačí vlhká utierka. Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- 6) Škrabku na čistenie **8** poutierajte vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt pridajte na čistiacu handru jemný prostriedok na umývanie.

Skladovanie

- ◆ Zatvorte bezpečnostný uzáver **4**.
- ◆ Škrabku na čistenie **8** môžete na uloženie položiť do nádoby na šřavu **9**. Nádobu na šřavu **9** zasuníte potom do držiaka na zadnej strane prístroja (obr. 1).
- ◆ Na spodnej strane prístroja sa nachádza navinutie kábla **3**. Sieťový kábel oviňte okolo háčika a nohy prístroja (obr. 2) v smere hodinových ručičiek.

UPOZORNENIE

- Sieťovú zástrčku zovrite medzi navinutý sieťový kábel a nádobu na šřavu **9**.
- Na sieťovom kábli je umiestnená svorka na zaistenie. Zasuňte ju s jednou stranou priamo pod sieťovú zástrčku a upevnite ju s druhou stranou na navinutom sieťovom kábli.



Obr. 2

- ◆ Na priestorovo úsporné uloženie môžete prístroj postaviť kolmo.
- ◆ Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Dodatok

Technické údaje

Napájanie napätím	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	2000 W
Trieda ochrany	I /  (uzemnenie)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 393298-2201 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.kaufland.com/manual si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek.

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu medzinárodnú stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na príslušnú krajinu sa dostanete na národný prehľad našich príručiek. Pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 393298-2201 môžete otvoriť váš návod na obsluhu.

Servis

Servis Slovensko

Tel.: 0800 152835 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 393298-2201

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Panini je teplý sendvič pripravený na bielom chlebe. Čerstvo sa opečie a potom sa servíruje.

Špenátovo-syrové panini

- 250 g listového špenátu
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 1 PL oleja
- 2 ČL citrónovej šťavy
- 1 štipka soli (a čierneho korenia)
- 4 plátky toastového chleba/bieleho chleba
- 40 g bylinkového masla
- 75 g syru Mozzarella
- 20 g píniových jadier

Príprava

- 1) Preberte listový špenát a umyte ho.
- 2) Olúpte cibuľu a strúčik cesnaku, nakrájajte ich najemno a opečte ich na oleji do sklovita. Pridajte špenát. Ochutťte citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Natrite toastový chlieb bylinkovým maslom.
- 4) Nakrájajte Mozzarellu na plátky a poukladajte ich spoločne s odkvapkaným špenátom na dva plátky toastového chleba. Posypte ich píniovými jadrami.
- 5) Panini prekryte druhým plátkom toastového chleba.
- 6) Opatrne položte panini na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- 7) Počkajte, dokiaľ sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

- 400 g filé z kuracích prs
- 20 g masla
- čierne korenie, soľ, mletá paprika
- 120 g slaniny v plátkoch
- 6 plátkov bieleho/toastového chleba
- 3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
- 30 g ľadového šalátu
- 2 paradajky
- 1 avokádo
- 1 ČL limetkovej šťavy
- 50 g šalátovej uhorky

Príprava

- 1) V panvici s povrchovou úpravou roztopte maslo a intenzívne na ňom opečte filé z kuracích prs z oboch strán. Prepnite sporák na stredný stupeň a dopečte filé z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochuťte soľou, čiernym korením a paprikou, vyberte ich z panvice a odložte.
- 2) V panvici znovu rozpáľte tuk a opečte v ňom plátky slaniny do chrumkava.
- 3) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba natrite jogurtový dressing, naň položte ľadový šalát, narežte paradajku na plátky, okoreňte ich a tiež ich poukladajte.
- 4) Narežte filé z kuracích prs po dĺžke a uložte ich na paradajky.
- 5) Na filé z kuracích prs uložte plátky slaniny.
- 6) Rozrežte avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberte kôstku. Olúpte ho a narežte na plátky. Pokvapkajte avokádo limetkovou šťavou, aby nezhnedlo. Poukladajte tieto plátky na panini.
- 7) Nakrájajte uhorku na plátky a uložte ich na avokádo.
- 8) Panini prekryte druhým plátkom toastového chleba.
- 9) Opatrne položte panini na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- 10) Počkajte, dokiaľ sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Horčicová bageta

- 1 bageta
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g naložených uhoriek
- 40 g syru Pecorino
- 1 PL pikantnej horčice
- 2 PL sladkej horčice
- 50 g masla
- 2 PL nakrájanej pažitky
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Nakrojte bagetu po ca. 2 – 3 centimetroch, ale neprekrajujte ju.
- 2) Olúpte cesnak a roztlačte ho, nakrájajte naložené uhorky na drobné kocky a nastrúhajte syr Pecorino.
- 3) Zmiešajte pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, kockami uhoriek, syrom Pecorino a pažitkou a túto zmes ochuťte soľou a čiernym korením
- 4) Naplňte horčicové maslo do narezanej bagety a zabaľte ju do alobalu.
- 5) Položte bagety na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko. Bageta by mala byť zlatohnedá.

Sadržaj

Uvod	80
Informacije o ovim uputama za rukovanje	80
Namjenska uporaba	80
Upozorenja	80
Sigurnost	81
Upravljački elementi	85
Raspakiranje i priključivanje	85
Opseg isporuke i provjera transporta	85
Raspakiranje	86
Zbrinjavanje ambalaže	86
Rukovanje i rad	86
Prije prve uporabe	86
Rukovanje	87
Tablica obrade hrane	89
Savjeti i trikovi	89
Čišćenje i održavanje	90
Skladištenje	91
Zbrinjavanje uređaja	92
Prilog	92
Tehnički podaci	92
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	93
Servis	94
Proizvođač	94
Recepti	95

Uvod

Informacije o ovim uputama za rukovanje

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe uređaja upoznajte se sa svim pripadajućim uputama za uporabu i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Roštilj za panini peciva namijenjen je za prženje malih zemlji ili sendviča ili za roštiljanje drugih namirnica. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba koja prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskom. Uređaj nije predviđen za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima.

Potraživanja svake vrste zbog oštećenja nastalih uslijed nenamjenske uporabe, nestručno izvedenih popravaka, nedopuštenih preinaka uređaja ili korištenja nedozvoljenih zamjenskih dijelova su isključena. Rizik nosi isključivo korisnik uređaja.

Upozorenja

U ovim uputama za rukovanje korištena su sljedeća upozorenja:

OPASNOST!

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava prijeteću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli opasnost od smrtnog slučaja ili teških ozljeda osoba.

UPOZORENJE!

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju, kako biste izbjegli ozljede osoba.

⚠ POZOR**Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava mogućnost oštećenja imovine.**

Ukoliko ne izbjegnute dotičnu situaciju, to može dovesti do oštećenja predmeta.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli oštećenje predmeta.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

Sigurnost

U ovom poglavlju možete pronaći važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe. Ne-stručna uporaba može uzrokovati ozljede i oštećenja imovine.

Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače ili kablove neizostavno dajte na popravak ovlaštenim stručnjacima ili servisu za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu dovesti do opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe koje je ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju kvarova gube jamstvena prava.
- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova je zajamčeno ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- ▶ Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- ▶ Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- ▶ Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- ▶ Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.
- ▶ Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- ▶ Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne uklješti.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.
- ▶ Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- ▶ Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.

OPREZ **UPOZORENJE:**

Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA!

Pozor! Vruća površina!

- Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Uređaj tada dirajte samo za ručku.

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne daljinske sustave za upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!
- Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Okretni regulator
- ❷ 1 Indikatorsko svjetlo (mijenja se između crvene i zelene)
- ❸ Namatač za kabel
- ❹ Sigurnosni zatvarač
- ❺ Ručka
- ❻ Izljev za sok
- ❼ Ploče za roštiljanje

Slika B:

- ❽ Strugalica za čišćenje
- ❾ Posuda za prihvrat soka

Raspakiranje i priključivanje

UPOZORENJE!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

- Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- Obratite pažnju na napomene za električni priključak uređaja kako biste izbjegli oštećenja.

Opseg isporuke i provjera transporta

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama (vidi isklopnu stranicu):

- Preklopni toster
- Posuda za prihvrat soka
- Strugalica za čišćenje
- Upute za rukovanje

NAPOMENA

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje Servis).

Raspakiranje

- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- ◆ Odstranite svu ambalažu.

Zbrinjavanje ambalaže



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine te smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja Vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Pakiranje zbrinite na ekološki ispravan način.

Pazite na oznake na različitim ambalažnim materijalima i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Rukovanje i rad

U ovom poglavlju možete pronaći važne napomene za posluživanje i rad uređaja.

Prije prve uporabe

- 1) Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- 2) Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
- 3) Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- 4) Otvorite sigurnosni zatvarač  tako što ćete pomični prekidač pomaknuti iz položaja  u položaj .
- 5) Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom na način opisan pod „Čišćenje i održavanje“.
- 6) Zatvorite uređaj.
- 7) Utaknite utikač mrežnog kabela u uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „Tehnički podaci“.
- 8) Pustite uređaj da se zagrije otprilike 5 minuta na maksimalnoj temperaturi. Regulator temperature  okrenite na „Max“. Oznaka u prednjem području okretnog regulatora  pokazuje vam postavljeni položaj.

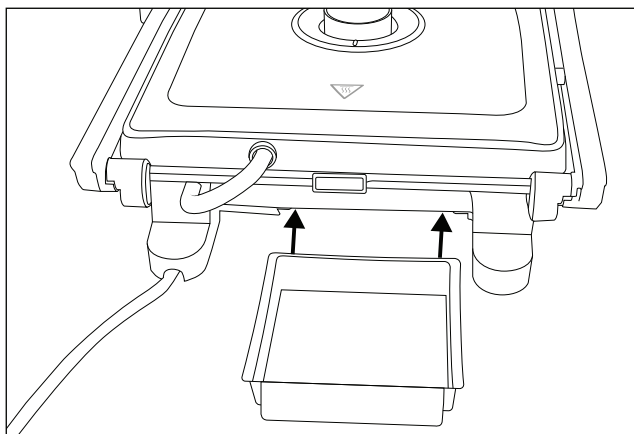
NAPOMENA

- Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

- 9) Okretni regulator ❶ okrenite u položaj „0“.
- 10) Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- 11) Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac uređaja na ručki ❸.
- 2) Gurnite posudu za prihvatanje soka ❹ u nosač na stražnjoj strani uređaja (slika 1).



Slika 1

NAPOMENA

- Oznaka u prednjem području okretnog regulatora ❶ pokazuje vam postavljeni položaj.

- 3) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
Indikatorsko svjetlo ❷ svijetli.
- 4) Okrenite okretni regulator ❶ u željeni položaj od „Min“ do „Max“.
Indikatorsko svjetlo ❷ u zelenoj boji se gasi i zatim svijetli crveno:
Uređaj se zagrijava.
Indikatorsko svjetlo ❷ u crvenoj boji se gasi i zatim svijetli zeleno:
Postavljena temperatura je postignuta i uređaj se više ne zagrijava.

NAPOMENA

- Crveno indikatorsko svjetlo **2** signalizira zagrijavanje uređaja. Indikatorsko svjetlo **2** svijetli crveno sve dok se ne postigne postavljena temperatura. Imajte na umu da, ovisno o temperaturi okoline, zagrijavanje može započeti u različitim položajima okretnog regulatora **1**!
- Indikatorsko svjetlo **2** u zelenoj boji signalizira da se uređaj ne zagrijava, odnosno da se više ne zagrijava. Svjetlo stoga svijetli zeleno i kada je okretni regulator **1** u položaju „Min“.
- Indikatorsko svjetlo **2** može ponovno promijeniti boju i nakon postizanja temperature. Indikatorsko svjetlo **2** tada svijetli crveno. To znači da se uređaj ponovno zagrijava kako bi održao temperaturu.

- 5) Čim se indikatorsko svjetlo **2** promijeni iz crvene u zelenu boju, otvorite poklopac uređaja pomoću ručke.
- 6) Namirnice koje želite roštiljati stavite na donju ploču za roštiljanje **7**.
- 7) Zatvorite poklopac uređaja na ručki **5**.
- 8) Zbog pokretne gornje ploče za roštiljanje **7** ista će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za roštiljanje **7**, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
- 9) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki **5**.

NAPOMENA

- Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje „Tablica obrade hrane“.

- 10) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.



POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Isti mogu oštetiti površinu ploča za roštiljanje **7**!

- 11) Okretni regulator **1** okrenite u položaj „0“.
- 12) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Tablica obrade hrane

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za obradu različitih sastojaka. Podaci u tablici odnose se na stupanj temperature „Max“. Preporučene podatke prilagodite receptu i svom individualnom ukusu. Ovisno o receptu, sastojcima i željenom stupnju tamnjenja, također je moguće prilagoditi količinu, veličinu namirnica i vrijeme. Želite li obraditi više od preporučene količine, tada ukupnu količinu podijelite u više porcija i obradite ih pojedinačno.

SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	TEMPERATURA	VRIJEME
Hamburger od mljevenog mesa	100 - 600 g ¹	Maks	10 - 15 min
Filet lososa	150 - 600 g ²	Maks	8 - 10 min
Ražnjići od pilećih prsa	1 - 4 komada	Maks	10 - 15 min
Sendviči sa sirom	1 - 4 komada	Maks	3 - 5 min
Patlidžani preliveni uljem	1 - 4 kriške	Maks	3 - 4 min

¹Do 6 hamburgera od po otprilike 100 g.

²Do 4 fileta lososa od po otprilike 150 g.

Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlaćenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrde. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.
- Ploče za roštiljanje ⑦ obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog čega dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

Čišćenje i održavanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

Prilikom čišćenja uređaja može doći do ozljeda!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

- ▶ Prije čišćenja izvucite mrežni utikač i pričekajte, da se uređaj u potpunosti ohladi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode i nikada ga ne uranjajte u vodu. Time biste mogli nepopravljivo oštetiti uređaj!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Osigurajte da prilikom čišćenja ne dođe do prodiranja tekućine u unutrašnjost uređaja, kako biste izbjegli nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Za čišćenje površina ne koristite agresivna abrazivna ili kemijska sredstva, niti šiljate ili oštre predmete.

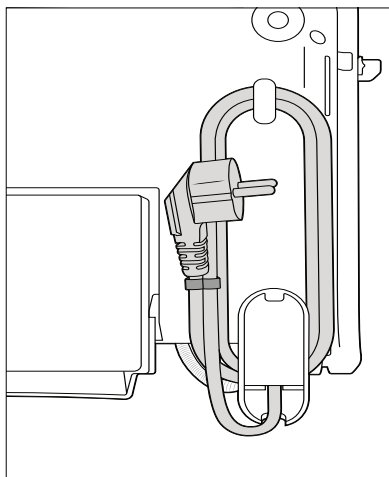
- 1) Povucite strugačem za čišćenje **8** preko ploče za roštiljanje **7**, nakon što su se ploče za roštiljanje **7** ohladile, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u posudu za prikupljanje soka **9**. Na taj će način biti lakše odstraniti masnoću i ostatke.
- 2) Ploče za roštiljanje **7** prebrišite vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja.
- 3) Kod jako zapečenih naslaga postavite mokru krpu za pranje posuđa na zapečene naslage kako bi ih omekšali.
- 4) Ispraznite posudu za prihvat soka **9**. Preporučujemo masne ostatke ugrubo odstraniti papirnatim ručnikom ili sličnim, kako se mast ne bi lijepila u otvoru za izlivanje. Posudu za prihvat soka **9** nakon toga očistite u toploj vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa. Isperite posudu za prihvat soka **9** čistom vodom i osušite je.
- 5) Za čišćenje vanjskih površina uređaja dovoljna je vlažna krpa. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.
- 6) Prebrišite strugač za čišćenje **8** vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.

Skladištenje

- ◆ Zatvorite sigurnosni zatvarač **4**.
- ◆ Strugač za čišćenje **8** može se čuvati u posudi za prihvata soka **9**. Nakon toga posudu za prihvata soka **9** gurnite u nosač na stražnjoj strani uređaja (slika 1).
- ◆ Na donjoj strani uređaja nalazi se namatač za kabel **3**. Mrežni kabel oko kuka i nožice uređaja namotajte u smjeru kazaljke na satu (slika 2).

NAPOMENA

- Mrežni utikač pričvrstite između namotanog mrežnog kabela i posude za prihvata soka **9**.
- Na mrežnom kabelu nalazi se kopča za fiksiranje. Gurnite jedan kraj izravno ispod mrežnog utikača i pričvrstite drugu stranu na namotani mrežni kabel.



Slika 2

- ◆ Za uštedu prostora prilikom skladištenja, uređaj možete postaviti okomito.
- ◆ Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačícima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obićno kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Prilog

Tehnički podaci

Napajanje	220 – 240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz
Snaga uređaja	2000 W
Razred zaštite	I ( zaštitno uzemljenje)
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 393298-2201 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.kaufland.com/manual možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike.

S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu (www.kaufland.com/manual). Klikom na odgovarajuću zemlju doći ćete na nacionalni pregled naših priručnika. Unosom broja artikla (IAN) 393298-2201 možete otvoriti svoje upute za uporabu.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 223223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 393298-2201

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Panini je topli sendvič pripravljen od svježeg bijelog kruha. Svježe se prži i zatim posluži.

Panini sa špinatom i sirom

- 250 g lista špinata
- 1 luk
- 1 češanj češnjaka
- 1 jušna žlica ulja
- 2 male žlice limunovog soka
- 1 prstohvat soli (i papra)
- 4 kriške tosta/bijelog kruha
- 40 g maslaca sa začinskim biljem
- 75 g Mozzarella
- 20 g pinjola

Priprema

- 1) Proberite listove špinata i operite ih.
- 2) Luk i češanj češnjaka ogulite i fino isjeckajte, pa staklasto popirjajte u vrućem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
- 3) Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 4) Mozzarellu narežite na ploške i zajedno s ocijeđenim špinatom rasporedite na dvije ploške tosta. Pospite pinjolima.
- 5) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 6) Panini sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac.
- 7) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sendviči s pilećim prsima

- 400 g fileta pilećih prsa
- 20 g maslaca
- Papar, sol, mljevena paprika
- 120 g slanine narezane na trake
- 6 kriški bijelog kruha/tosta
- 3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)
- 30 g salate kristalke
- 2 rajčice
- 1 avokado
- 1 mala žličica limunovog soka
- 50 g krastavca za salatu

Priprema

- 1) U obloženoj tavi zagrijte maslac i filete pilećih prsa dobro zapecite s obje strane. Štednjak vratite na srednju temperaturu i filete pilećih prsa pržite dalje približno 10 minuta. Nakon prženja začinite solju, paprom i paprikom, izvadite iz tave i stavite na stranu.
- 2) Masnoću u tavi još jednom zagrijte i trake slanine hrskavo popržite na preostaloj masnoći.
- 3) Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak za salatu/jogurt, salatu; rajčicu narežite na ploške, začinite i takođe dodajte na kriške.
- 4) Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- 5) Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- 6) Avokado po dužini zarezite uokolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- 7) Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
- 8) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 9) Panini sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac.
- 10) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baguette sa senfom

- 1 baguette
- 1 češanj češnjaka
- 50 g krastavaca u senfu
- 40 g ovčjeg sira
- 1 jušna žlica ljutog senfa
- 2 jušne žlice slatkog senfa
- 50 g maslaca
- 2 jušne žlice vlasca
- sol, papar

Priprema

- 1) Baguette poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguette.
- 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, sirom i vlascom i po ukusu dodajte sol i papar.
- 4) Otvore u baguetu napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baguette umotajte u aluminijsku foliju.
- 5) Bagete postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac. Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

Съдържание

Въведение	100
Информация относно това ръководство за потребителя	100
Употреба по предназначение	100
Предупредителни указания	100
Безопасност	101
Елементи за управление	105
Разопаковане и свързване	105
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	105
Разопаковане	106
Предаване на опаковката за отпадъци	106
Обслужване и работа	106
Преди първата употреба	106
Работа с уреда	107
Таблица за преработка на хранителни продукти	109
Съвети и трикове	110
Почистване и поддръжка	110
Съхранение	111
Предаване на уреда за отпадъци	112
Приложение	112
Технически характеристики	112
Гаранция	113
Сервизно обслужване	115
Вносител	115
Рецепти	117

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Панини грилът е предназначен за препичане на малки хлебчета и сандвичи или за печене на грил на други хранителни продукти. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба за професионални цели или в индустриални условия. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Този уред е предназначен единствено за битова употреба.

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от употреба не по предназначение, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобри резервни части са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя са използвани следните предупреждения:

ОПАСНОСТ!

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава грозяща опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до смърт или тежки наранявания.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от смърт или тежки наранявания на хора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

⚠ ВНИМАНИЕ**Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможни материални щети.**

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

УКАЗАНИЕ

- Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

Безопасност

Тази глава съдържа важни указания за безопасност при работа с уреда.

Този уред отговаря на задължителните изисквания за безопасност. Неправилна употреба може да доведе до телесни увреждания и материални щети.

Основни указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

- Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- Повреденият кабел или щепсел трябва да бъде сменен от оторизиран квалифициран персонал или от сервизната служба.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.

- Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете хранящия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- ▶ Свързващите кабели респ. уреди, които не функционират безупречно или са повредени, трябва незабавно да се ремонтират или сменят от сервизната служба.
- ▶ Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- ▶ Не допускайте кабелът за свързване към мрежата да се намокри или навлажни по време на работа.
- ▶ Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остане от течност попаднат върху токопроводящите части.
- ▶ Хващайте кабела за свързване към мрежата само за щепсела. Не дърпайте самия кабел и никога не хващайте кабела за свързване към мрежата с мокри ръце, тъй като това може да предизвика късо съединение или токов удар.
- ▶ Не поставяйте уреда, мебели или др.п. върху кабела за свързване към мрежата и внимавайте да не се притиска.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на уреда, да ремонтирате или променят уреда. При отворен корпус или самоволни преустройства съществува опасност за живота поради токов удар и гаранцията отпада.
- ▶ Пазете уреда от капеща или пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- ▶ Изваждайте щепсела от контакта при всяко прекъсване или след приключване на употребата, както и преди всяко почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!**



Внимание! Гореща повърхност!

- По време на работа повърхността на уреда може да се нагрее силно. В такъв случай докосвайте само дръжката на уреда.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открит огън.
- За работа с уреда не използвайте въглища или други подобни горива!
- Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилници и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- Използвайте уреда само с доставените оригинални принадлежности.

УКАЗАНИЕ

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Елементи за управление

Фигура А:

- ❶ Въртящ се регулатор
- ❷ 1 индикационна светлина (превключва между червено и зелено)
- ❸ Място за навиване на кабела
- ❹ Предпазна блокировка
- ❺ Дръжка
- ❻ Отвор за изтичане на сок
- ❼ Грил плочи

Фигура Б:

- ❽ Шпатула за почистване
- ❾ Тавичка за събиране на сок

Разопаковане и свързване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.
- Спазвайте указанията относно свързването към електро-захранващата мрежа на уреда, за да предотвратите материални щети.

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти (вж. разгъващата се страница):

- Контактен грил
- Тавичка за събиране на сок
- Шпатула за почистване
- Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия за сервизно обслужване (вж. глава Сервиз).

Разопаковане

- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

Предаване на опаковката за отпадъци

Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Обслужване и работа

В тази глава са посочени важни указания относно обслужването и работата с уреда.

Преди първата употреба

- 1) Почистете всички принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- 2) Прочетете ръководството за потребителя внимателно.
- 3) Инсталирайте уреда съгласно указанията за безопасност.
- 4) Отворете предпазната блокировка , като приведете плъзгача от позиция  на позиция .
- 5) Почистете уреда с влажна кърпа съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- 6) Затворете уреда.
- 7) Включете щепсела на кабела за свързване към мрежата  към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт, доставящ посоченото в глава „Технически характеристики“ напрежение.

- 8) Оставете уреда да загрее за около 5 минути до максималната настройка на температурата. За целта завъртете въртящия се регулатор **1** на „Max“. В предната област на въртящия се регулатор **1** маркировката Ви показва настроената позиция.

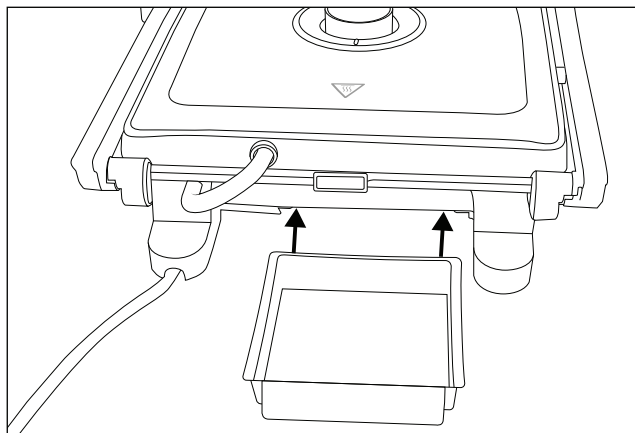
УКАЗАНИЕ

- При първоначалното загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

- 9) Завъртете въртящия се регулатор **1** на позиция „0“.
- 10) След загряването извадете щепсела **3** от контакта и оставете уреда да се охлади.
- 11) Почистете отново уреда с влажна кърпа.

Работа с уреда

- 1) Затворете капака на уреда с дръжката **5**.
- 2) Тласнете тавичката за събиране на сок **9** в държача от задната страна на уреда (фиг. 1).



Фиг. 1

УКАЗАНИЕ

- В предната област на въртящия се регулатор **1** маркировката Ви показва настроената позиция.

- 3) Включете щепсела в контакта.
Индикационната светлина **2** светва.

- 4) Поставете въртящия се регулатор **1** на желаната позиция от „Min“ до „Max“.
Индикационната светлина **2** в зелено угасва и след това светва в червено:
уредът загрева.
Индикационната светлина **2** в червено угасва и след това светва в зелено:
Настроената температура е достигната и уредът повече не загрева.

УКАЗАНИЕ

- Светеща в червено индикационна светлина **2** сигнализира, че уредът загрева. Индикационната светлина **2** свети в червено, докато се достигне настроената температура. Обърнете внимание, че в зависимост от околната температура загреването може да започва при различни позиции на въртящия се регулатор **1**!
 - Индикационната светлина **2** в зелено сигнализира, че уредът не, респ. повече не загрева. Затова тя свети в зелено дори когато въртящият се регулатор **1** е на позиция „Min“.
 - Индикационната светлина **2** може отново да превключва цвета дори след достигане на температурата. В такъв случай индикационната светлина **2** светва в червено. Това означава, че уредът загрева допълнително, за да поддържа температурата.
- 5) Веднага щом индикационната светлина **2** превключи от червено към зелено, отворете капака на уреда с дръжката.
 - 6) Поставете хранителните продукти за препичане/гриловане върху долната грил плоча **7**.
 - 7) Затворете капака на уреда с дръжката **5**.
 - 8) Подвижно монтираната горна грил плоча **7** винаги е разположена успоредно на долната грил плоча **7** дори при гриловани продукти с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
 - 9) След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда с дръжката **5**.

УКАЗАНИЕ

- Започнете с кратки времена на гриловане и ги увеличавайте до достигане на подходящата продължителност. За ориентация вземете под внимание също глава „Таблица за преработка на хранителни продукти“.
- 10) Когато сте доволни от степента на изпичане, извадете грилованите продукти от грила.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на грил плочите **7**!

- 11) Завъртете въртящия се регулатор **1** на позиция „0“.
- 12) Издърпайте щепсела от контакта.

Таблица за преработка на хранителни продукти

Следващата таблица служи за ориентация чрез примери за преработка на различни продукти. Данните в таблицата се отнасят за степен на температурата „Max“. Адаптирайте препоръчителните данни според рецептата и вашия личен вкус. В зависимост от рецептата, продуктите и желаната степен на изпичане могат да се адаптират също количеството, размерът на продуктите и времето. Ако желаете да преработите по-голямо от препоръчителното количество, разделете общото количество на няколко порции и ги преработете поотделно.

ПРОДУКТИ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ
Бургер с кайма	100 – 600 g ¹	Max	10 – 15 min
Филе от сьомга	150 – 600 g ²	Max	8 – 10 min
Шишчета от пилешки гърди	1 – 4 броя	Max	10 – 15 min
Сандвичи със сирене	1 – 4 броя	Max	3 – 5 min
Патладжан, поръсен с олио	1 – 4 резена	Max	3 – 4 min

¹ До 6 бургера от по около 100 g.

² До 4 филета от сьомга от по около 150 g.

Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крехко и да ускорите печенето на грил. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя отнема водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Най-добре е да го оставите да се маринова през цялата нощ.
- Грил плочите **7** имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/олиото са подходящи за печене, напр. рапично олио.
- Ако не сте сигурни дали вътрешността на продуктите за печене на грил вече е изпечена, използвайте обикновен кухненски термометър за месо.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

При почистването на уреда са възможни телесни повреди! Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

- Преди почистването издърпайте щепсела 3 от контакта и изчакайте, докато уредът изстине напълно. Опасност от нараняване!
- Никога не почиствайте уреда под течаща вода и не го потапяйте във вода. Уредът може да се повреди непоправимо!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете необратимо повреждане на уреда.
 - За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химични почистващи средства и остри или драскащи предмети.
- 1) След като грил плочите **7** изстинат, прокарайте шпатулата за почистване **8** по грил плочите **7** така, че мазнината и остатъците да се съберат и да паднат в тавичката за събиране на сок **9**. Така мазнината и остатъците могат да се отстранят по-лесно.
 - 2) Избършете грил плочите **7** с влажна кърпа. При упорити замърсявания сипете мек препарат за миене на чинии върху кърпата. Не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети за почистване, за да не разрушите незалепващото покритие.
 - 3) При упорити загаряния положете мокра кърпа върху загорелите остатъци, за да се размекнат.

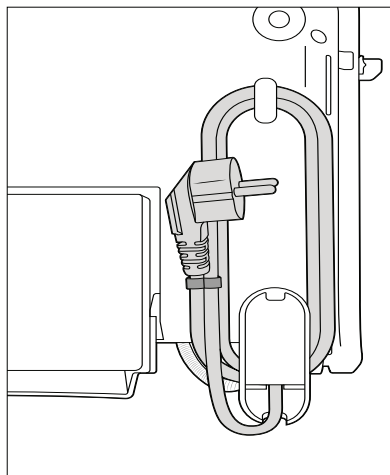
- 4) Изпразнете тавичката за събиране на сок ❹. Препоръчваме да отстраните мазни остатъци с кухненска хартия или др.п., за да не залепне мазнината в отвора. След това измийте тавичката за събиране на сок ❹ в топла вода с мек миещ препарат. Изплакнете тавичката за събиране на сок ❹ с чиста вода и я подсушете.
- 5) За почистването на външните повърхности на уреда е достатъчна влажна кърпа. Преди повторна употреба на уреда се уверете, че всички части са изсъхнали напълно.
- 6) Избършете шпатулата за почистване ❸ с влажна кърпа. При упорити замърсявания сипете мек препарат за миене на чинии върху кърпата.

Съхранение

- ◆ Затворете предпазната блокировка ❷.
- ◆ За съхранение можете да поставите шпатулата за почистване ❸ в тавичката за събиране на сок ❹. След това тласнете тавичката за събиране на сок ❹ в държача от задната страна на уреда (фиг. 1).
- ◆ От долната страна на уреда се намира място за навиване на кабела ❸. Навийте мрежовия кабел по часовниковата стрелка около кука от основата на уреда (фиг. 2).

УКАЗАНИЕ

- Защипете щепсела между навития мрежов кабел и тавичката за събиране на сок ❹.
- На мрежовия кабел е поставена щипка за фиксиране. Тласнете едната страна на щипката непосредствено под щепсела и закрепете другата ѝ страна към навития мрежов кабел.



Фиг. 2

- ◆ За компактно съхранение можете да поставите уреда във вертикално положение.
- ◆ Съхранявайте почистения уред на чисто, ненапрашено и сухо място.

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният в страни символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Приложение

Технически характеристики

Захранващо напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумация на мощност	2000 W
Клас на защита	I (⏏ защитно заземяване)
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 393298–2201) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна kalkulация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 393298-2201

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

Панини представлява топъл, приготвен от бял хляб сандвич. Сервира се пряко препечен.

Панини със спанак и сирене

- 250 g спанак
- 1 глава лук
- 1 скилидка чесън
- 1 с.л. олио
- 2 ч.л. лимонов сок
- 1 щипка сол (и черен пипер)
- 4 филии хляб за препичане/бял хляб
- 40 g масло със зелени подправки
- 75 g сирене моцарела
- 20 g кедрови ядки

Подготовка

- 1) Почистете и измийте спанака.
- 2) Обелете лука и чесъна и ги накълцайте на ситно, задушете в горещо олио, докато станат прозрачни. Добавете спанака. Подправете с лимонов сок, сол и черен пипер.
- 3) Намажете хляба за препичане с масло със зелени подправки.
- 4) Нарежете моцарелата на филийки, разпределете ги с отцедения спанак върху две филии хляб за препичане. Поръсете с кедрови ядки.
- 5) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 6) Внимателно поставете панините върху предварително загретия панини грил и затворете капака.
- 7) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво. След това ги извадете от панини грила.

Панини с пилешки гърди

- 400 g филе от пилешки гърди
- 20 g масло
- черен пипер, сол, червен пипер
- 120 g бекон, на ленти
- 6 филии бял хляб/хляб за препичане
- 3 с.л. салатен сос (кисело мляко)
- 30 g салатата айсберг
- 2 домата
- 1 авокадо
- 1 ч.л. лимонов сок
- 50 g салатна краставица

Подготовка

- 1) Загрейте маслото в тиган със специално покритие и запържете на висока температура филетата от пилешки гърди от двете страни. Превключете котлона на средна температура и пържете филетата от пилешки гърди до готовност в продължение на припл. 10 минути. След пърженето ги овкусете със сол, черен и червен пипер, извадете ги от тигана и ги оставете настрана.
- 2) Загрейте отново мазнината в тигана и запържете в нея лентите бекон, докато станат хрупкави.
- 3) Разпределете соса с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, нарежете домати на филийки, подправете ги и също ги поставете отгоре.
- 4) Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху домати.
- 5) Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.
- 6) Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- 7) Нарежете краставицата на резени и ги поставете върху авокадото.
- 8) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 9) Внимателно поставете панините върху предварително загоретия панини грил и затворете капака.
- 10) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво и ги извадете внимателно от панини грила.

Багета с горчица

- 1 багета
- 1 скилидка чесън
- 50 g краставички, консервирани със синапено семе
- 40 g сирене пекорино
- 1 с.л. люта горчица
- 2 с.л. сладка горчица
- 50 g масло
- 2 с.л. нарязан див лук
- сол, черен пипер

Подготовка

- 1) Срежете напречно багетата на разстояния от 2 – 3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
- 2) Обелете и чукайте чесъна, нарежете краставичките на много дребни кубчета и настържете пекориното.
- 3) Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, кубчетата краставички, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.
- 4) Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетите в алуминиево фолио.
- 5) Поставете багетите върху предварително загретия панини грил и затворете капака. Багетата трябва да е златистокафява.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stav informací

Versiunea informațiilor · Stav informácií · Stanje informacija

Актуалност на информацията: 03/2022 · Ident.-No.: SOPM2000F3-032022-1

IAN 393298-2201