



PANINI GRILL SPM 2000 E2

(FI)

PANINIGRILLI

Käyttöohje

(PL)

OPIEKACZ DO PANINI

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(SE)

PANINIGRILL

Bruksanvisning

(LT)

SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 460087_2407

(FI) (SE)
(PL) (LT)



FI

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

SE

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

PL

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

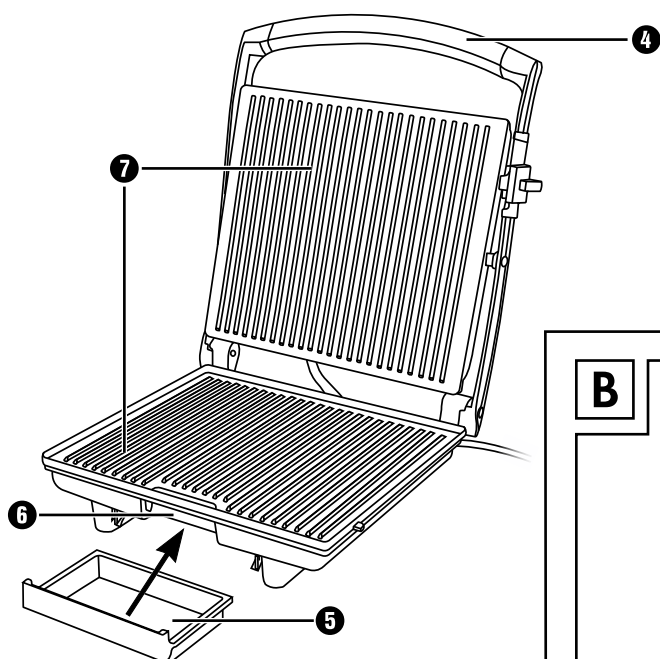
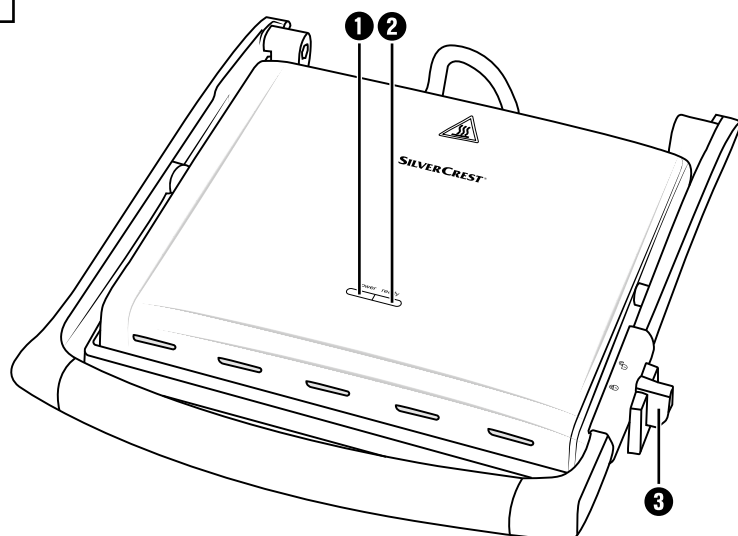
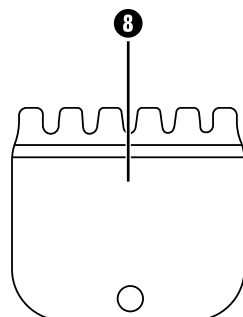
LT

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

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
PL	Instrukcja obsługi	Strona	29
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tätä käyttöohjetta koskevia tietoja	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Käytetyt varoitukset ja symbolit	2
Turvallisuus	3
Tärkeitä turvallisuusohjeita	3
Osat	6
Toimituksen sisältö	6
Purkaminen pakkauksesta	6
Käyttö ja toiminta	6
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Käyttö	7
Kypsennystaulukko	7
Vinkkejä ja ohjeita	7
Puhdistus ja hoito	8
Säilytys	8
Reseptit	8
Pinaatti-juustopanini	9
Broilerinrintapanini	9
Sinappipatonki	10
Tomaatti-mozzarellapanini	10
Salamipanini	10
Valkosipulipanini	11
Tonnikalapanini	11
Makea panini	11
”Eksoottinen” panini	12
”Väliamerellinen” panini	12
Hävittäminen	13
Laitteen hävittäminen	13
Pakkauksen hävittäminen	13
Liite	13
Tekniset tiedot	13
Kompernass Handels GmbH:n takuu	13
Huolto	14
Maahantuoja	14

Johdanto

Tätä käyttöohjetta koskevia tietoja

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

Määräystenmukainen käyttö

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

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

Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
---	--

	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.
	Váltakozó áram/váltó feszültség
	Suojausluokka I (suojavaadoitus)
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikkeläpöisiä.

Turvallisuus

Tässä luvussa annetaan tärkeitä laitteen käsittelyä koskevia turvallisuusohjeita.

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Huomioi seuraavat laitteen turvallista käyttöä koskevat turvallisuusohjeet:

- Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä käytä vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta.
- Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut verkkojohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohton lähetyviltä.
- Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai asiakashuollossa. Epäasianmukaiset korjaukset voivat aiheuttaa vaaroja käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- Laitteen korjauksen saa takuuaikana suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike, muussa tapauksessa takuu ei enää korvaa seuraamusvahinkoja.

- Laitteen vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisvaraosiin. Voimme taata turvallisuusvaatimusten täyttymisen vain näiden osien kohdalla.
- Suojaa verkkojohtoa kosketuksilta kuumien laitteenosien kanssa. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti verkkopistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

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

- Laitekotelo ei saa avata. Älä yritä korjata tai tehdä muutoksia laitteeseen. Laitekotelon avaaminen tai itse tehdyt muutokset laitteeseen voivat aiheuttaa sähköiskun ja sitä kautta hengenvaaran sekä takuun raukeamisen.
- Suojaa laitetta tippuvalta ja roiskuvalta vedeltä. Älä siksi aseta nesteitä sisältäviä esineitä (esim. maljakoita) laitteen päälle tai sen viereen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun keskeytät tai lopetat laitteen käytön tai puhdistat laitetta.

PALOVAMMAVAARA!



Huomio! Kuuma pinta!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Osat

Kuva A:

- ❶ Punainen merkkivalo "Power"
- ❷ Vihreä merkkivalo "Ready"
- ❸ Turvalukitus
- ❹ Kahva
- ❺ Rasvankerruallas
- ❻ Rasvanpoisto
- ❼ Lämpölevyt

Kuva B:

- ❽ Puhdistuskaavin

Toimituksen sisältö

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

- Paninigrilli
- Rasvankerruallas
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

❶ Ohje

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

Purkaminen pakkauksesta

⚠ VAARA!

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. On olemassa tukehtumisvaara.
- ◆ Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- ◆ Poista koko pakkausmateriaali

Käyttö ja toiminta

Tässä luvussa annetaan tärkeitä laitteen käyttöä ja toimintaa koskevia ohjeita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- ◆ Puhdista kaikki lisäosat kappaleessa "**Puhdistus ja hoito**" kuvatulla tavalla mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi.
 - ◆ Lue käyttöohje huolella läpi.
 - ◆ Sijoita laite turvallisuusohjeiden mukaan.
 - ◆ Avaa turvalukitus ❸ työntämällä lukituksen liikkuvaa osaa -asemasta -asemaan.
 - ◆ Puhdista laite kostealla liinalla kappaleessa "**Puhdistus ja hoito**" kuvatulla tavalla.
 - ◆ Sulje kansi.
 - ◆ Työnnä virtajohdon pistoke asianmukaisesti kytkettyyn ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa kappaleessa "**Tekniset tiedot**" ilmoitettua jännitettä. Anna laitteen kuumentua noin 5 minuuttia.
- ### ❶ Ohje
- Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdesta ja avaa esimerkiksi ikkuna.
 - ◆ Vedä pistoke lämmittämisen jälkeen pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
 - ◆ Puhdista laite vielä kostealla liinalla.

Käyttö

- ◆ Sulje laitteen kansi kahvasta ④.
- ◆ Työnnä rasvankervuustia ⑤ laitteeseen.
- ◆ Työnnä pistoke jälleen pistorasiaan. Punainen merkkivalo "Power" ① syttyy.
- ◆ Heti kun laite on lämmennyt, punainen merkkivalo "Power" ① sammuu ja vihreä merkkivalo "Ready" ② syttyy.

① Ohje

- Vihreä merkkivalo "Ready" ② voi välillä sammua ja punainen merkkivalo "Power" ① syttyä uudelleen. Tämä tarkoittaa, että laite jälkilämittää lämpötilan ylläpitämiseksi.
- ◆ Avaa laitteen kansi ja aseta paahdettava/grillattava elintarvike alemmalle lämpölevylle ⑦.
- ◆ Sulje laitteen kansi kahvasta ④.
- ◆ Liikkuva ylempi lämpölevy ⑦ asettuu aina alemman lämpölevyn ⑦ kanssa samansuuntaisesti, vaikka grillattavat elintarvikkeet olisivat paksumpia. Näin saadaan ihanteellinen lopputulos.
- ◆ Tarkista grillattavan elintarvikkeen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta ④. Noudata suunnilleen luvussa "Kypsennystaulukko" ilmoitettuja kypsennysaikoja.
- ◆ Kun olet tyytyväinen ruskistukseen, poista grillattava elintarvike. Jos ruskistusaste ei ole toivotun kaltainen, pidennä kypsennysaikaa jonkin verran.

① HUOMIO

Laitteauriot!

- Älä käytä teräviä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vaurioittaa lämpölevyjen ⑦ pintaa!
- ◆ Irrota pistoke pistorasiasta.

Kypsennystaulukko

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi antamalla esimerkkejä erilaisten elintarvikkeiden kypsennyksestä. Sovita tiedot reseptin ja yksilöllisen makusi mukaisesti. Kypsennysaikaan vaikuttavat erityisesti elintarvikkeiden kulloisetkin ominaisuudet, kuten esim. koko, paksuus ja laatu.

ELINTARVIKE	KAPPALETTA / GRAMMAA	KYPSEN-NYSAIKA
Jauheliha-pihvit	8 x 100 g	13-15 min
Pekoni	5 x 80 g	5 min
Porsaan kasslerpihvit	3 x 170 g	6-8 min
Lohifileet	4 x 125 g	5-7 min
Tonnikala-pihvit	4 x 125 g	3-6 min
Grillatut vihannekset, joihin on lisätty öljyä	300 g Muna-koiso viipaletta	2 x 3-6 min
Juustokerrosleivät	2 - 4 kappaletta	4 min

Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureampaa ja grillaus olisi nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija-tai ananasmehu. Lisää siihen maun mukaan yrttejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, sillä se poistaa lihasta nesteet ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se peittyy kokonaan ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.

- Lämpölevyissä ⑦ on tarttumaton pinnoite, minkä vuoksi grillauksessa ei tarvitse käyttää rasvaa. Jos haluat tästä huolimatta käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu poistamiseen, esim. rapsiöljy.
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.

Puhdistus ja hoito

⚠ VAROITUS!

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

❗ HUOMIO!

- Varmista, ettei laitteeseen pääse puhdistuksen aikana kosteutta, sillä kosteus voi vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- Älä käytä puhdistukseen voimakkaita hankaavia tai kemiallisia puhdistusaineita, äläkä teräviä tai naarmuttavia esineitä.
- Vedä puhdistuskaapimella ③ lämpölevyjen ⑦ päältä heti, kun lämpölevyt ⑦ ovat jäähtyneet. Näin rasva ja jäänteet kootaan tai ne putoavat rasvankervuultaaseen ⑤. Näin rasva ja jäämät voidaan poistaa helpommin.
- Pyyhi lämpölevyt ⑦ kostealla liinalla. Jos lika on sitkeässä, laita liinaan mietoa puhdistusainetta. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeita sieniiä tai teräviä esineitä, jotka voisivat vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta.
- Jos grilliin on jäänyt paljon kovettunutta likaa, pehmitä sitä märällä keittiöliinalla.

Tyhjennä rasvankervuallas ⑤. Suosittelemme rasvaisten jäänteiden poistamista karkeasti keittiöpaperilla tai vastaavalla, jotta rasva ei tuki viemäriä. Huuhtelee rasvankervuallas ⑤ sen jälkeen lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee rasvankervuallas ⑤ puhtaalla vedellä ja kuivaa se. Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää kostea liina.

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

Pyyhi puhdistuskaavin ⑧ kostealla liinalla. Jos lika on sitkeässä, laita liinaan mietoa puhdistusainetta.

i Ohje



Rasvankervuallas ⑤ ja puhdistuskaavin ⑧ voidaan pestä astianpesukoneessa. Aseta osat astianpesukoneen yläkoriin, ja varmista, etteivät ne jää puristuksiin.

Säilytys

Säilytä puhdistettua laitetta kuivassa paikassa. Sulje turvalukitus ③.

Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevalle johtokelalle.

Voit asettaa laitteen pystyasentoon tilan säästämiseksi.

Reseptit

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

Pinaatti-juustopaniini

250 g lehtipinaattia

1 sipuli

1 valkosipulin kynsi

1 rkl öljyä

2 tl sitruunamehua

1 ripaus suolaa (ja pippuria)

4 siivua paahtoleipää/vaaleaa leipää

40 g yrttivoita

75 g mozzarellaa

20 g pinjansiemeniä

Valmistelu

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

Broilerinrintapanini

400 g broilerin rintafileetä

20 g voita

pippuria, suolaa, paprikajauhetta

120 g pekoniisuikaleita

6 siivua vaaleaa leipää/paahtoleipää

3 rkl salaattikastiketta (jogurttipohjaista)

30 g jäävuorisalaattia

2 tomaattia

1 avokado

1 tl sitruunamehua

50 g salaattikurkkua

Valmistelu

- ◆ Lämmitä pinnoitetussa pannussa voita ja paista rintafileet voimakkaasti molemmilta puolilta. Käännä liesi keskilämmölle ja paista rintafileitä n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä. Mausta paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikalla, ota fileet pannusta ja aseta ne sivuun.
- ◆ Kuumenna pannussa oleva rasva uudelleen ja paista pekoniisuikaleet rapeiksi.
- ◆ Levitä kolmelle leipäviipaleelle jogurttikastiketta, asettele päälle jäävuorisalaattia, leikkaa tomaatit viipaleiksi, mausta ja laita leivän päälle.
- ◆ Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.
- ◆ Asettele pekoniisivut broilerin rintafileiden päälle.
- ◆ Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota se kivistä kiertoaikeella. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.
- ◆ Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.

- ◆ Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- ◆ Aseta paninit varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullannruskeiksi ja ota ne varovasti voileipägrillistä.

Sinappipatonki

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

Valmistelu

- ◆ Leikkaa patonkiin syviä viiltoja n. 2 – 3 cm:n välein, mutta älä leikkaa sitä läpi.
- ◆ Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.
- ◆ Sekoita väkevää ja makeaa sinappi pehmeän voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
- ◆ Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kääri patonki alumiinifolioon.
- ◆ Aseta patongit esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi. Patongin tulisi olla kullannruskea.

Tomaatti-mozzarellapanini

4 tomaattia
125 g mozzarellaa
60 g parmesaania (raastettuna)
2–3 basilikanvartta
suolaa, pippuria
4 patonkisämpylää

Valmistus

- ◆ Pese basilika, ravistele kuivaksi ja hienonna silpuksi. Pese tomaatit ja pilko ne pieniksi kuutioiksi. Kuutioi mozzarella samalla tavalla.
- ◆ Sekoita kaikki yhteen ja mausta suolalla ja pippurilla.
- ◆ Halkaise patonkisämpylät, levitä massa kullekin pohjapuoliskolle ja aseta patonkisämpylän ylempi puoli sen päälle.
- ◆ Aseta patonkisämpylät varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes haluttu ruskeusaste on saavutettu. Ota leivät sitten paninigrillistä.

Salamipanini

30 g rucolaa
2 tomaattia
2 juustoviipaletta (esim. goudaa)
4 tl majoneesipohjaista salaattikastiketta
65 g salamia
4 viipaletta paahtoleipää

Valmistus

- ◆ Pese tomaatit ja viipaloi ne.
- ◆ Pese rucola ja linkoa kuivaksi.
- ◆ Levitä salaattikastike kaikille 4 paahtoleipäviipaleelle.
- ◆ Aseta 2 paahtoleipäviipaleelle kullekin hieman rucolaa, juustoviipale, salamia ja tomaattiviipaleita.

- ◆ Peitä kahdella paahtoleipäviipaleella, aseta varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paahtoleipäviipaleet ovat paahtuneet kullankeltaisiksi. Ota leivät sitten paninigrillistä

Valkosipulipanini

2 pitkää maalaissämpylää
1 valkosipulin kynsi
20 ml oliiviöljyä
suolaa
chilijauhetta
1 tomaatti
2 viipaletta kinkkua
1 pallo mozzarellaajuustoa
30 g rucolaa

Valmistus

- ◆ Pese rucola ja linkoa kuivaksi.
- ◆ Kuori valkosipuli ja hienonna se, sekoita öljyyn.
- ◆ Halkaise sämpylät ja sivele valkosipuliöljyllä.
- ◆ Leikkaa tomaatit ja mozzarella viipaleiksi.
- ◆ Levitä tomaattiviipaleet, mozzarellaviipaleet, kinkku ja rucola 2 sämpylän puolikkaalle. Mausta chilillä ja suolalla. Aseta päälle sämpylän toinen puolikas.
- ◆ Aseta sämpylät varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes haluttu ruskeusaste on saavutettu. Ota leivät sitten paninigrillistä.

Tonnikalapanini

2 patonkisämpylää
1 valkosipulin kynsi
20 ml oliiviöljyä
suolaa
pippuria
1 tomaatti
1 sipuli
½ tölkki tonnikalaa (omassa liemessä)
2 juustoviipaletta (esim. goudaa)
muutama salaatinlehti

Valmistus

- ◆ Pese salaatinlehdet ja linkoa ne kuivaksi.
- ◆ Kuori valkosipuli ja hienonna se, sekoita öljyyn.
- ◆ Halkaise sämpylät ja sivele valkosipuliöljyllä.
- ◆ Pese tomaatti ja viipaloi se.
- ◆ Kuori sipuli ja leikkaa se renkaiksi.
- ◆ Valuta tonnikala kuivaksi.
- ◆ Levitä kaikki ainekset tasapuolisesti 2 patonkisämpylän puolikkaalle ja aseta päälle toinen puolikas.
- ◆ Aseta sämpylät varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes haluttu ruskeusaste on saavutettu. Ota leivät sitten paninigrillistä.

Makea panini

1 rkl voita
1 ripaus kanelia
1 banaani
4 viipaletta paahtoleipää
4 rkl maitosuklaata, pieneksi hakattuna

Valmistus

- ◆ Leikkaa banaani viipaleiksi ja paista viipaleita paistinpannalla lyhyesti kaneliripauksen kanssa.
- ◆ Jaa paistettu banaani kahdelle paahtoleipäviipaleelle ja ripottele päälle 2 ruokalusikallista suklaahaketta leipää kohti.
- ◆ Laita toinen paahtoleipäviipale päälle ja voitele ulkopuolelta voilla.
- ◆ Aseta leivät varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes haluttu ruskeusaste on saavutettu. Ota leivät sitten paninigrillistä.

”Eksoottinen” panini

2 patonkisämpylää
4 tl vuohentuorejuustoa
hieman mango-currykastiketta
muutama tuore salaatinlehti
1 tomaatti
½ paprika
2 tuoretta viikunaa
hieman sitruunamehua

Valmistus

- ◆ Halkaise patonkisämpylät.
- ◆ Pese tomaatti ja viipaloi se, puhdista paprika ja leikkaa se suikaleiksi. Leikkaa viikunat neljään osaan.
- ◆ Levitä vuohentuorejuusto kahdelle patonginpuolikkaalle.
- ◆ Aseta päälle salaatinlehdet ja levitä niiden päälle mango-currykastiketta.
- ◆ Aseta sen päälle paprikaa, tomaattiviipaleita ja viikunat.
- ◆ Pirkota päälle sitruunamehua ja aseta toinen patonkisämpylän puolikas päälle.
- ◆ Aseta sämpylät varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes haluttu ruskeusaste on saavutettu. Ota leivät sitten paninigrillistä.

”Väliamerellinen” panini

1 pallo mozzarellaajuustoa
40 g kuivattuja tomaatteja (öljyssä)
½ tölkki tonnikalaa (omassa liemessä)
2 persiljanvartta
2 basilikanvartta
½ tl fenkolinsiemeniä
suolaa, pippuria
½ sitruunan mehu
4 viipaletta täysjyväpaahtoleipää

Valmistus

- ◆ Revi mozzarella, valuta tomaatit ja tonnikala kuivaksi.
- ◆ Leikkaa tomaatit pieniksi paloiksi.
- ◆ Pese yrtit, nypi lehdet varsista ja silppua ne pieniksi.
- ◆ Sekoita mozzarella, tonnikala, tomaatit ja yrtit.
- ◆ Murskaa fenkoli morttelissa.
- ◆ Mausta valmistettu massa fenkolilla, suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
- ◆ Jaa massa tasaisesti kahdelle täysjyväpaahtoleivän viipaleelle ja peitä sitten jäljellä olevilla kahdella viipaleella.
- ◆ Aseta paninit varovasti esilämmitettyyn paninigrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi. Ota ne sitten paninigrillistä.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliiviivatus, pyörien päällä seisovan jätteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin

mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätahuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.



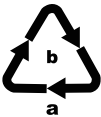
Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätahuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätahuolto-tekniiset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä

tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajitele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on

merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Liite

Tekniset tiedot

Jännitelähde	220–240 V ~, 50 Hz
Tehonotto	2000 W
Käyttölämpötila	+15 - +40 °C
Kosteus (ei kondensoitumista)	5 - 75 %

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 460087_2407 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikosisulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.

- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 460087_2407.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 460087_2407

Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	16
Information om den här bruksanvisningen	16
Föreskriven användning	16
Varningar och symboler	16
Säkerhet	17
Grundläggande säkerhetsanvisningar	17
Komponenter	20
Leveransens innehåll	20
Uppackning	20
Användning och bruk	20
Före första användningen	20
Användning	20
Tillagningstabell	21
Tips och knep	21
Rengöring och skötsel	22
Förvaring	22
Recept	22
Panini med spenat och ost	22
Panini med kycklingfilé	23
Senapsbaguette	23
Panini med tomat och mozzarella	24
Panini med salami	24
Panini med vitlök	24
Panini med tonfisk	25
Söt panini	25
"Exotic" panini	25
"Mediterran" panini	26
Kassering	26
Kassera/återvinna produkten	26
Kassera förpackningen	26
Bilaga	27
Tekniska data	27
Garanti från Kompernass Handels GmbH	27
Service	28
Importör	28

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

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

Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
---	---

	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass I (skyddsjordning)
	Får inte doppas ned i vatten!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhet

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

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

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt genast en auktoriserad yrkesman eller kundtjänst byta ut skadade elkablar eller kontakter för att inte utsätta dig för onödiga risker.
- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantiiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.

- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt

RISK FÖR ELCHOCK!

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

- Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

⚠ RISK FÖR BRÄNNSKADOR!



Akta! Het yta!

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

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Komponenter

Bild A:

- ❶ Röd kontrollampa Power
- ❷ Grön kontrollampa Ready
- ❸ Säkerhetslås
- ❹ Handtag
- ❺ Fettuppsamlingsskål
- ❻ Fettutlopp
- ❼ Värmeplattor

Bild B:

- ❽ Rengöringsskrapa

Leveransens innehåll

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

- Paninigill
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

Observera

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

Uppackning

FARA!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävningsolyckor.
- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

Användning och bruk

Det här kapitlet innehåller viktig information för användning av produkten.

Före första användningen

- ◆ Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
 - ◆ Läs igenom bruksanvisningen noga.
 - ◆ Placera produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
 - ◆ Öppna säkerhetslåset 3 genom att föra reglaget från -läget till -läget.
 - ◆ Rengör produkten enligt beskrivningen i Rengöring och skötsel.
 - ◆ Stäng locket.
 - ◆ Anslut strömkabeln med kontakten till ett godkänt och jordat uttag med den spänning som anges i kapitel Tekniska data. Låt produkten värmas upp i ca 5 minuter.
-  **Observera**
- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
 - ◆ Dra sedan ut kontakten ur uttaget och låt produkten svalna.
 - ◆ Rengör produkten en gång till med en fuktig trasa.

Användning

- ◆ Stäng locket med handtaget ❹.
- ◆ Skjut in fettuppsamlingsskålen ❺ i produkten.
- ◆ Sätt kontakten i eluttaget igen. Den röda kontrollampen Power ❶ tänds.
- ◆ Så snart produkten värmts upp slocknar den röda kontrollampen Power ❶ och den gröna kontrollampen Ready ❷ tänds.

❶ Observera

- Den gröna kontrolllampan Ready ❷ kan då och då släckna och den röda kontrollampan Power ❶ tändas igen. Det visar att produkten värms upp lite igen för att hålla rätt temperatur.
- ◆ Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan ❷.
- ◆ Stäng locket med handtaget ❹.
- ◆ Eftersom övre värmeplattan ❶ är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre värmeplattan ❷, även om man grillar tjockare livsmedel. På så sätt får man alltid perfekt grillresultat.
- ◆ Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget ❹. Håll dig ungefär till de tider som anges i kapitel Tillagningstabell.
- ◆ Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat ur paninigrillen. Om du inte tycker att det blir tillräckligt grillat kan du förlänga tiden en aning.

❷ AKTA

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas ❶ ytbläggning!
- ◆ Dra ut kontakten ur eluttaget.

Tillagningstabell

I följande tabell finns exempel på hur olika ingredienser ska grillas. Anpassa uppgifterna efter receptet och din personliga smak. Framför allt livsmedlets beskaffenhet, t ex storlek, tjocklek eller kvalitet påverkar tillagningstiden.

LIVSMEDEL	STYCKEN / GRAM	TILLAGNINGSTID
Köttbullar	8 x 100 g	13-15 min
Sidfläsk	5 x 80 g	5 min
Fläskkarré i skivor	3 x 170 g	6-8 min
Laxfiléer	4 x 125 g	5-7 min
Tonfiskkotletter	4 x 125 g	3-6 min
Grillade grönsaker med olja	300 g Aubergine i skivor	2 x 3-6 min
Varma ostsmörgåsar	2 - 4 stycken	4 min

Tips och knep

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

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING!

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

❗ AKTA!

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

- Dra rengöringsskrapan **8** över värmeplattorna **7** när värmeplattorna **7** svalnat för att samla ihop eller föra ned fett och rester i fettuppsamlingsskålen **5**. Då går det lättare att få bort fett och rester.

- Torka av värmeplattorna **7** med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite milt diskmedel på en trasa. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål vid rengöringen. Då kan nonstickbeläggningen skadas.

- Vid svåra beläggningar kan fastbrända rester mjukas upp en stund med en fuktig trasa.

Töm fettuppsamlingsskålen **5**. Om det finns rester med mycket fett kvar i skålen rekommenderar vi att torka bort det mesta med hushållspapper eller liknande så att det inte blir stopp i avloppet. Diska sedan fettuppsamlingsskålen **5** i varmt vatten och milt diskmedel. Skölj sedan ur fettuppsamlingsskålen **5** med rent vatten och torka av den.

En fuktig trasa räcker för att rengöra produktens utsida.

Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

Torka av rengöringsskrapan **8** med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite milt diskmedel på en trasa.

① Observera



Fettuppsamlingsskålen **5** och rengöringsskrapan **8** kan även diskas i maskin. Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att de inte kläms fast.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett och torrt ställe. Lås den med säkerhetslåset **3**.

Linda kabeln runt kabelhållaren på produktens baksida.

Produkten kan nu förvaras stående för att spara plats.

Recept

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

Panini med spenat och ost

250 g bladspenat

1 lök

1 vitlöksklyfta

1 msk olja

2 tsk citronsaft

1 nypa salt (och peppar)

4 skivor rostbröd/vitt bröd

40 g kryddsmör

75 g mozzarella

20 g pinjenötter

Tillagning

- ◆ Rensa och skölj spenaten
- ◆ Skala löken och vitlöksklyftan och hacka dem fint och låt dem stekas glansiga i het olja. Tillsätt spenaten. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- ◆ Bred kryddsmör på brödet.

- ◆ Skär mozzarellan i skivor och fördela dem tillsammans med den avrunna spenaten på två brödskivor. Strö över pinjenötter.
- ◆ Täck paninin med ytterligare en skiva bröd
- ◆ Värm upp paninigrillen, lägg försiktigt på paninin och stäng locket.
- ◆ Vänta tills paninin får en gyllenbrun färg. Ta ut paninin ur paninigrillen.

Panini med kycklingfilé

400 g kycklingfilé

20 g smör

peppar, salt, paprikapulver

120 g bacon, strimlad

6 skivor rostbröd/vitt bröd

3 msk salladsdressing (yoghurt)

30 g isbergssallad

2 tomater

1 avocado

1 tsk citronsaft

50 g slanggurka

Tillagning

- ◆ Värm smör i en stekpanna och bryn kycklingfiléerna ordentligt på båda sidor. Sänk till medelvärme och stek kycklingfiléerna färdigt, ca 10 minuter. Krydda dem med salt, peppar och paprika, ta upp dem ur stekpannan och lägg dem åt sidan.
- ◆ Hetta upp fett i stekpannan igen och stek baconskivorna knapriga.
- ◆ Fördela yoghurt dressing på 3 rostbröd/ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem.
- ◆ Skär kycklingbröstfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
- ◆ Lägg baconskivorna ovanpå kycklingfiléerna.

- ◆ Dela avocadon på längden och ta bort kärnan. Skala avocadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avocadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
- ◆ Skär gurkan i skivor och lägg dem på avocadoskivorna.
- ◆ Täck paninin med ytterligare en skiva bröd
- ◆ Värm upp paninigrillen, lägg försiktigt på paninin och stäng locket.
- ◆ Ta försiktigt ut paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

Senapsbaguette

1 baguette

1 vitlöksklyfta

50 g senapsgurka

40 g pecorino (lagrad fårost)

1 msk stark senap

2 msk söt senap

50 g smör

2 msk hackad gräslök

salt, peppar

Tillagning

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

Panini med tomat och mozzarella

4 tomater
125 g mozzarella
60 g riven parmesan
2-3 kvistar basilika
salt, peppar
4 små baguetter

Gör så här

- ◆ Skölj basilikan, skaka den torr och hacka den fint. Skölj tomaterna och skär dem i små tärningar. Skär även mozzarellan i tärningar.
- ◆ Blanda allt och smaka av med salt och peppar.
- ◆ Halvera de små baguetterna, bred ut blandningen på den nedre halvan och lägg den övre halvan av baguetterna ovanpå.
- ◆ Lägg försiktigt de små baguetterna på den förvärmade paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills önskad gräddning har uppnåtts. Ta ut baguetterna ur paninigrillen.

Panini med salami

30 g ruccola
2 tomater
2 skivor ost (t ex Gouda)
4 tsk salladskräm
65 g salami
4 skivor rostbröd

Gör så här

- ◆ Skölj och skiva tomaterna.
- ◆ Skölj ruccolan och slunga den torr.
- ◆ Bred ut salladskrämen på de fyra rostbrödsnivorna.
- ◆ Lägg på två skivor rostbröd ruccola, ost, salami och tomatiskivor.

- ◆ Täck med två skivor rostbröd. Lägg dem försiktigt på den förvärmade paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills rostbrödsnivorna får en gyllenbrun färg. Ta ut paninin ur paninigrillen.

Panini med vitlök

2 små grövre baguetter
1 vitlöksklyfta
20 ml olivolja
salt
chilipulver
1 tomat
2 skivor skinka
1 kula mozzarella
30 g ruccola

Gör så här

- ◆ Skölj ruccolan och slunga den torr.
- ◆ Skala och finhacka vitlöken och blanda med oljan.
- ◆ Skär de små baguetterna i halvor och bred på vitlöks- och oljeblandningen.
- ◆ Skär tomat och mozzarella i tunna skivor.
- ◆ Fördela tomatiskivor, mozzarellaskivor, skinka och ruccola på två baguettehalvor. Krydda med chili och salt. Lägg den andra halvan av baguetten ovanpå.
- ◆ Lägg försiktigt baguetterna på den förvärmade paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills önskad gräddning har uppnåtts. Ta ut baguetterna ur paninigrillen.

Panini med tonfisk

2 små baguetter
1 vitlöksklyfta
20 ml olivolja
salt
peppar
1 tomat
1 lök
½ burk tonfisk i eget späd
2 skivor ost (t.ex. Gouda)
några salladsblad

Gör så här

- ◆ Skölj salladsbladen och slunga dem torra.
- ◆ Skala och finhacka vitlöken och blanda med oljan.
- ◆ Skär de små baguetterna i halvor och bred på vitlöks- och oljeblandningen.
- ◆ Skölj och skiva tomaten.
- ◆ Skala och skär löken i ringar.
- ◆ Låt tonfisken rinna av.
- ◆ Fördela alla ingredienser jämnt på två baguettehalvor och lägg den andra baguettehalvan ovanpå.
- ◆ Lägg försiktigt baguetterna på den förvärmade paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills önskad gräddning har uppnåtts. Ta ut baguetterna ur paninigrillen.

Söt panini

1 msk smör
1 nypa kanel
1 banan
4 skivor rostbröd
4 msk mjölkchoklad, hackad

Gör så här

- ◆ Skär bananen i skivor och stek dem snabbt i en stekpanna med en nypa kanel.
- ◆ Fördela den stekta bananen på två skivor rostbröd och toppa med två matskedar hackad choklad.
- ◆ Lägg på ytterligare en skiva rostbröd och smörj utsidan med smör.
- ◆ Lägg försiktigt sandwicharna på den förvärmade paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills önskad gräddning har uppnåtts. Ta ut ur paninigrillen.

"Exotic" panini

2 små baguetter
4 tsk getfärskost
lite mango-currysås
några färska salladsblad
1 tomat
½ paprika
2 färska fikon
lite citronsaft

Gör så här

- ◆ Skär de små baguetterna i halvor.
- ◆ Skölj och skiva tomaterna. Rensa paprikorna och skär dem i strimlor. Dela fikonen i kvartar.
- ◆ Fördela getfärskosten på två baguettehalvor.
- ◆ Lägg salladsbladen ovanpå och ringla över mango-currysåsen.
- ◆ Lägg paprika, tomatskivor och fikon ovanpå.
- ◆ Droppa citronsaft över och lägg den andra halvan av de små baguetterna ovanpå.
- ◆ Lägg försiktigt baguetterna på den förvärmade paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills önskad gräddning har uppnåtts. Ta ut ur paninigrillen.

"Mediterran" panini

- 1 kula mozzarella
- 40 g torkade tomater i olja
- ½ burk tonfisk i eget späd
- 2 kvistar persilja
- 2 kvistar basilika
- ½ tsk fänkålsfrön
- salt, peppar
- saften från ½ citron
- 4 skivor fullkornsrostbröd

Gör så här

- ♦ Riv mozzarellan, låt tomaterna och tonfisken rinna av.
- ♦ Skär tomaterna i små bitar.
- ♦ Skölj örterna, plocka dem från stjälkarna och hacka dem fint.
- ♦ Blanda mozzarella, tonfisk, tomater och örter.
- ♦ Krossa fänkålen med en mortel.
- ♦ Krydda den färdiga blandningen med fänkål, salt, peppar och citronsaft.
- ♦ Fördela blandningen jämnt över två skivor fullkornsrostbröd och täck med de återstående två skivorna.
- ♦ Placera paninin försiktigt på den förvärmda paninigrillen och stäng locket.
- ♦ Vänta tills paninin får en gyllenbrun färg. Ta ut ur paninigrillen.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshandling och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Bilaga

Tekniska data

Spänningsförsörjning	220-240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning	2000 W
Drifttemperatur	+15 till +40 °C
Fuktighet (utan kondensation)	5 till 75 %

Garanti från

Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 460087_2407 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.

- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 460087_2407.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 460087_2407

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp.....	30
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	30
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	30
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	30
Bezpieczeństwo	31
Podstawowe zasady bezpieczeństwa	31
Elementy obsługowe	35
Zakres dostawy	35
Rozpakowanie	35
Obsługa i praca	35
Przed pierwszym użyciem	35
Obsługa	36
Tabela gotowania	36
Wskazówki i porady	37
Czyszczenie i konserwacja	37
Przechowywanie	38
Przepisy	38
Panini ze szpinakiem i serem	38
Panini z piersią kurczaka	38
Bagietki musztardowe	39
Kanapka z pomidorem i serem mozzarella	39
Kanapka z salami	39
Kanapka z czosnkiem	39
Kanapka z tuńczykiem	40
Kanapka na słodko	40
Kanapka „Exotic”	40
Kanapka „Mediterran”	41
Utylizacja	41
Utylizacja urządzenia	41
Utylizacja opakowania	42
Załącznik	42
Dane techniczne	42
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	42
Serwis	43
Importer	43

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Klasa ochrony I uziemienie ochronne)

	Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzone kable sieciowe lub wtyczki niezwłocznie wymień w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Czerwona kontrolka „Zasilanie”
- ❷ Zielona kontrolka „Gotowość”
- ❸ Zamek bezpieczeństwa
- ❹ Uchwyt
- ❺ Tacka wychwytyjąca tłuszcz
- ❻ Wylot tłuszczu
- ❼ Płytki grzewcze

Rysunek B:

- ❽ Skrobak do czyszczenia

Zakres dostawy

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

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

❶ Wskazówka

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

Rozpakowanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ♦ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ♦ Usuń wszystkie części opakowania.

Obsługa i praca

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

Przed pierwszym użyciem

- ♦ Oczyść wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- ♦ Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- ♦ Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- ♦ Otwórz zamek bezpieczeństwa ❸, przesuwając suwak z położenia ❶ do położenia ❷.
- ♦ Ponownie wyczyść urządzenie wilgotną ściereczką, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- ♦ Zamknij urządzenie.
- ♦ Włóż wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „**Dane techniczne**”. Włącz urządzenie na ok. 5 minut, aby się nagrzało.

❗ Wskazówka

- Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
- ◆ Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- ◆ Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Obsługa

- ◆ Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwyty ④.
- ◆ Wsuń do urządzenia tackę wychwytyjącą tłuszcz ⑤.
- ◆ Włóż ponownie wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona kontrolka „Zasilanie” ① zapali się.
- ◆ Gdy tyłko urządzenie się rozgrzeje, czerwona kontrolka „Zasilanie” ① zgaśnie, a zielona kontrolka „Gotowość” ② zapali się.

❗ Wskazówka

- Zielona kontrolka „Gotowość” ② może chwilowo zgasnąć; zapala się wtedy ponownie czerwona kontrolka „Zasilanie” ①. Oznacza to, że urządzenie podgrzewa się w celu utrzymania temperatury.
- ◆ Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płytce grzewczej ⑦.
- ◆ Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwyty ④.
- ◆ Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płytki grzewczej ⑦ nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płytki grzewczej ⑦. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.

- ◆ Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zarumienienia produktów. W tym celu otwórz pokrywę urządzenia za uchwyt ④. Odnosnie czasów gotowania, orientuj się mniej więcej na podstawie znajdującej się w rozdziale „**Tabeli gotowania**”.
- ◆ Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty. Jeśli zarumienienie nie odpowiada jeszcze twoim preferencjom, przedłuż nieco czas gotowania.

❗ UWAGA!

- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płytek grzewczych ⑦!
- ◆ Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Tabela gotowania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny i przedstawia przykłady gotowania różnych produktów spożywczych. Dostosuj te informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Na czas gotowania wpływają w szczególności cechy produktu spożywczego, jak np. jego wielkość, grubość lub jakość.

PRODUKT SPOŻYWCZY	SZTUK / GRAMÓW	CZAS GOTOWANIA
Kotlety mielone	8 x 100 g	13–15 min
Boczek wieprzowy	5 x 80 g	5 min
Steki z karkówki	3 x 170 g	6–8 min
Filety z łososia	4 x 125 g	5–7 min
Steki z tuńczyka	4 x 125 g	3–6 min
Grillowane warzywa z olejem	300 g Bakłażan w plastrach	2 x 3–6 min
Kanapki z serem	2 - 4 sztuk	4 min

Wskazówki i porady

- Aby mięso było delikatne, czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Płytki grzewcze ⑦ są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, posłuż się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

⚠ UWAGA!

- Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.

- Przesuń skrobak ⑧, po schłodzeniu się płytek grzewczych ⑦, po płytkach grzewczych ⑦, aby zebrać tłuszcz i resztki lub zrzucić je do tacki wychwytyjącej tłuszcz ⑤. Wtedy łatwiej jest usuwać tłuszcz i resztki.
- Wytrzyj płytki grzewcze ⑦ wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- Przy silnych zanieczyszczeniach ułożyć na płytkach wilgotne ściereczki, by zmiękczyć zanieczyszczenia.

Opróżnij tackę wychwytyjącą tłuszcz ⑤. Zalecamy zgrubne usuwanie tłustych pozostałości ręcznikiem kuchennym itp., aby tłuszcz nie zatkał zlewu. Następnie umyj tackę wychwytyjącą tłuszcz ⑤ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wyplucz tackę wychwytyjącą tłuszcz ⑤ czystą wodą i osusz ją. Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy wilgotna ściereczka. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.

Skrobak do czyszczenia ⑧ wytrzyj wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń.

i Wskazówka



Tacka wychwytyjąca tłuszcz ⑤ i skrobak do czyszczenia ⑧ są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń. Włóż te elementy do górnego kosza zmywarki i zwróć uwagę na to, aby nie mogły się one zaklinować.

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu. Zamknąć zamek bezpieczeństwa ❸.

Kabel zasilający nawiń na nawijak na spodzie urządzenia.

Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania, urządzenie można ustawić w pionie.

Przepisy

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

Panini ze szpinakiem i serem

200 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozarelli

20 g orzeszków piniowych

Przygotowanie

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

Panini z piersią kurczaka

400 g filetów z piersi kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, papryka w proszku

120 g plastrów bekonu

6 kromek białego chleba tostowego

3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórka sałatkowego

Przygotowanie

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

Bagietki musztardowe

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

Przygotowanie

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

Kanapka z pomidorem i serem mozzarella

- 4 pomidory
- 125 g mozzarelli
- 60 g parmezanu (startego)
- 2-3 łydgi bazylii
- Sól, pieprz
- 4 bagietki

Przygotowanie

- ◆ Bazylię umyć, osuszyć i drobno posiekać. Umyć pomidory i pokój w małą kostkę. Mozzarellę również pokój w kostkę.
- ◆ Wszystko wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem.

- ◆ Pokrój bagietki na pół, rozprowadzić masę zawsze na dolnej połowie i nałóż na to górną połowę bagietki.
- ◆ Bagietki ostrożnie ułóż na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekać na właściwe opieczienie. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Kanapka z salami

- 30 g rukoli
- 2 pomidory
- 2 plastry sera (np. gouda)
- 4 łyżeczki kremu sałatkowego
- 65 g salami
- 4 kromki chleba tostowego

Przygotowanie

- ◆ Umyj pomidory i pokrój w plasterki.
- ◆ Umyj rukolę i odwiruj do sucha.
- ◆ Rozłóż krem sałatkowy na wszystkich 4 kromkach chleba tostowego.
- ◆ Na 2 kromki chleba tostowego połóż nieco rukoli, sera, salami i plasterki pomidorów.
- ◆ Połóż na to dwie kromki chleba tostowego, ułóż ostrożnie na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekać, aż kromki chleba tostowego opieką się na kolor złoto-brązowy. Wtedy wyjmij je z opiekacza

Kanapka z czosnkiem

- 2 rustykalne bagietki
- 1 ząbek czosnku
- 20 ml oleju z oliwek
- Sól
- Chili w proszku
- 1 pomidor
- 2 plasterki szynki
- 1 kulka mozzarelli
- 30 g rukoli

Przygotowanie

- ◆ Umyj rukolę i odwiruj do sucha.
- ◆ Pokrój ząbek czosnku i drobno posiekaj, wymieszaj z olejem.
- ◆ Bagietki rozkrój na dwie połowy i posmaruj olejem wymieszanym z czosnkiem.
- ◆ Pokrój pomidora i mozzarellę na plasterki.
- ◆ Rozłóż plasterki pomidorów, mozzarelli, szybki i rukoli na 2 połowy bagietki. Dpraw chili i solą. Nałóż na to drugą połowę bagietki.
- ◆ Bagietki ostrożnie ułóż na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekaj na właściwe opieczienie. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Kanapka z tuńczykiem

2 bagietki

1 ząbek czosnku

20 ml oleju z oliwek

Sól

Pieprz

1 pomidor

1 cebula

½ puszka tuńczyka (w sosie własnym)

2 plastry sera (np. gouda)

kilka liści sałaty

Przygotowanie

- ◆ Umyj liście sałaty i odwiruj do sucha.
- ◆ Pokrój ząbek czosnku i drobno posiekaj, wymieszaj z olejem.
- ◆ Bagietki rozkrój na dwie połowy i posmaruj olejem wymieszanym z czosnkiem.
- ◆ Umyj pomidora i pokrój w plasterki.
- ◆ Obierz cebulę obrać i pokrój w talarki.
- ◆ Odczekaj, aż tuńczyk odcieknie.
- ◆ Wszystkie składniki nałóż równomiernie na 2 połowy bagietki i połóż na to drugą połowę bagietki.

- ◆ Bagietki ostrożnie ułóż na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekaj na właściwe opieczienie. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Kanapka na słodko

1 łyżka stołowa masła

1 szczypta cynamonu

1 banan

4 kromki chleba tostowego

4 łyżki stołowe czekolady mlecznej, rozdrobnionej

Przygotowanie

- ◆ Pokrój banana na plasterki i przypiecz krótko na patelni ze szczyptą cynamonu.
- ◆ Opieczonego banana rozłóż na dwie kromki chleba tostowego i dołóż po 2 łyżki stołowe rozdrobnionej czekolady.
- ◆ Nałóż kolejną kromkę chleba tostowego i posmaruj z zewnątrz masłem.
- ◆ Kanapki ostrożnie ułóż na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekaj na właściwe opieczienie. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Kanapka „Exotic”

2 bagietki

4 łyżeczki świeżego koziego sera

Nieco sosu z mango i curry

kilka świeżych liści sałaty

1 pomidor

½ papryki

2 świeże figi

Nieco soku cytrynowego

Przygotowanie

- ◆ Bagietki rozkrój na dwie połowy.
- ◆ Umyj pomidory i pokrój w plasterki, umyj paprykę i pokrój w paski. Pokrój rozłóż figi.

- ◆ Rozłóż świeży koi ser na 2 połówkach bagietki.
- ◆ Nałóż liście sałaty i polej sosem z mango i curry.
- ◆ Nałóż paprykę, plasterki pomidora i figi.
- ◆ Pokrop sokiem cytrynowym i połóż na górę drugą połowę bagietki.
- ◆ Bagietki ostrożnie ułóż na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekaj na właściwe opieczienie. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Kanapka „Mediterran”

- 1 kulka mozzarelli
- 40 g suszonych pomidorów (w oleju)
- ½ puszka tuńczyka (w sosie własnym)
- 2 łydgi pietruszki
- 2 łydgi bazylii
- ½ łyżeczki kopru włoskiego
- Sól, pieprz
- Sok ½ cytryny
- 4 kromki tostów pełnoziarnistych

Przygotowanie

- ◆ Rozdrobnij mozzarellę, odczekaj, aż pomidory i tuńczyk ociekną.
- ◆ Pokrój pomidory na małe kawałki.
- ◆ Umyj zioła, oskub z łydeg i drobno posiekaj.
- ◆ Wymieszaj mozzarellę, tuńczyka, pomidory i zioła.
- ◆ Koper włoski skrusz moździerzem.
- ◆ Przygotowaną masę dopraw koprem włoski, solą, pieprzem i sokiem cytrynowym.
- ◆ Równomiernie rozłóż masę na dwóch kromkach tostów pełnoziarnistych i nałóż na to pozostałe dwie kromki.
- ◆ Kanapki ostrożnie ułóż na rozgrzanym opiekaczu i zamknij pokrywę.
- ◆ Poczekaj, aż kanapki opieką się na kolor złoto-brązowy. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

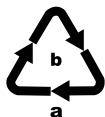


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby

zutilizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220–240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	2000 W
Temperatura robocza	+15 do +40 °C
Wilgotność (bez kondensacji)	5 do 75%

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 460087_2407 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 460087_2407.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 460087_2407

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turiny s

Ivadas	46
Informacija apie šią naudojimo instrukciją	46
Naudojimas pagal paskirtį	46
Naudojami įspėjimai ir ženklai	46
Sauga	47
Pagrindiniai saugos nurodymai	47
Valdymo elementai	51
Tiekiamas rinkinys	51
Išpakavimas	51
Valdymas ir naudojimas	51
Prieš naudojant pirmą kartą	51
Naudojimas	52
Kepimo lentelė	52
Patarimai ir gudrybės	53
Valymas ir priežiūra	53
Laikymas	54
Receptai	54
Paninis su špinatais ir sūriu	54
Paninis su viščiukų krūtinėle	54
Prancūziškas batonas su garstyčiomis	55
Paninis su pomidorais ir mocarela	55
Paninis su saliamiu	55
Česnakinis paninis	56
Paninis su tunu	56
Saldus paninis	56
Egzotiškas paninis	57
„Viduržemio“ paninis	57
Šalinimas	58
Prietaiso šalinimas	58
Pakuotės šalinimas	58
Priedas	58
Techniniai duomenys	58
Kompernaß Handels GmbH garantija	58
Priežiūra	60
Importuotojas	60

Įvadas

Informacija apie šią naudojimo instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimams tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisas skirtas nedidelėms bandelėms ir sumuštiniams paskrudinti arba kitiems maisto produktams kepti. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. Prietaisas neskirtas komercinio ar pramoninio naudojimo reikmėms. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisiima vien naudotojas.

Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.

	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas! Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.
	Perskaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	I apsaugos klasė (apsauginis įžeminimas)
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Sauga

Šiame skyriuje pateikiami svarbūs prietaiso naudojimo saugos nurodymai.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant prietaisą, gali būti sužaloti žmonės arba patirta materialinė žala.

Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės toliau pateikiamų saugos nurodymų:

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir jo jungiamojo laido.

- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai sutaisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik gamintojo įgaliota klientų aptarnavimo tarnyba, antraip prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.
- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie karštų prietaiso dalių. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitvietės arba įkaitusios orkaitės.
- Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami visada palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas tvirtai stovėtų.

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prietaisą junkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą. Tinklo įtampa turi atitikti prietaiso duomenų lentelėje nurodytą įtampą.
- Netinkamai veikiančius ar apgadintus jungiamuosius laidus ir (arba) prietaisus turi nedelsiant sutaisyti arba pakeisti klientų aptarnavimo tarnyba.
- Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje ar šlapioje aplinkoje.

- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso dalių su įtampa, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.
- Maitinimo laidą visada imkite už kištuko. Netempkite už paties laido, maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis, nes gali įvykti trumpasis jungimas arba galite patirti elektros smūgį.
- Prietaiso, baldų ir pan. nedėkite ant maitinimo laido ir įsitikinkite, kad laidas neprispaustas.
- Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą, prietaisą taisyti ar keisti. Atidarius korpusą ar savavališkai pakeitus prietaisą, kyla mirtinas elektros smūgio pavojus ir prarandama garantija.
- Saugokite prietaisą nuo lašančio ir tykštančio vandens. Todėl ant prietaiso arba greta jo nestatykite indų su skysčiais (pvz., gėlių vazų).
- Kas kartą pertraukę darbą, baigę naudoti ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

ĮSPĖJIMAS! SUŽALOJIMO PAVOJUS!



Dėmesio! Karštas paviršius!

- Prietaisui veikiant, jo paviršius gali labai įkaisti. Tuo metu lieskite tik juodą prietaiso rankenos dalį.

❗ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- Nekaitinkite prietaiso anglimis ar panašiu kuru!
- Saugokite nelimpančią dangą – nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan. Nebenaudokite prietaiso, jei nelimpanti danga pažeista.
- Prietaisą naudokite tik su kartu tiekiamais originaliais priedais.

Valdymo elementai

A paveikslėlis

- ➊ Raudonas indikatorius „Power“
- ➋ Žalias indikatorius „Ready“
- ➌ Saugos užraktas
- ➍ Rankena
- ➎ Skysčių surinkimo indas
- ➏ Skysčių ištekėjimo anga
- ➐ Kepimo plokštės

B paveikslėlis

- ➑ Grandiklis

Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos toliau išvardytos prietaiso dalys (žr. išskleidžiamąjį puslapį):

- Sumuštinių keptuvas
- Skysčių surinkimo indas
- Grandiklis
- Naudojimo instrukcija

i Nurodymas

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „**Klientų aptarnavimas**“).

Išpakavimas

⚠ PAVOJUS!

- Draudžiama žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.
- ◆ Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- ◆ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikiami svarbūs prietaiso valdymo ir naudojimo nurodymai.

Prieš naudojant pirmą kartą

- ◆ Nuvalykite visus priedus, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“, kad pašalintumėte gamybos medžiagų likučius.
- ◆ Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- ◆ Pastatykite prietaisą laikydamiesi saugos nurodymų.
- ◆ Atskleškite saugos užraktą ➊, slankiklį iš padėties  nustatydami j padėčiai .
- ◆ Nuvalykite prietaisą drėgna šluoste, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“.
- ◆ Uždarykite prietaisą.
- ◆ Maitinimo laido kištuką įkiškite į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą, tiekiantį skyriuje „**Techniniai duomenys**“ nurodytą įtampą. Pakaitinkite prietaisą apie 5 minutes.

i Nurodymas

- Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.
- ◆ Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- ◆ Prietaisą dar kartą nuvalykite drėgna šluoste.

Naudojimas

- ◆ Uždarykite prietaiso dangtį suėmę už rankenos ④.
- ◆ Skysčių surinkimo indą ⑤ įkiškite į prietaisą.
- ◆ Tinklo kištuką vėl įkiškite į elektros lizdą. Raudonas indikatorius „Power“ ① įsižiebia.
- ◆ Prietaisui įkaitus, raudonas indikatorius „Power“ ① užgesa ir įsižiebia žalias indikatorius „Ready“ ②.

① Nurodymas

- Žalias indikatorius „Ready“ ② retkarčiais gali vėl išsijungti, tada vėl įsižiebs raudonas indikatorius „Power“ ①.
Tai reiškia, kad prietaisas papildomai kaitinamas siekiant išlaikyti temperatūrą.
- ◆ Atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite skrudinamus ar kepamus maisto produktus ant apatinės kepimo plokštės ⑦.
- ◆ Uždarykite prietaiso dangtį suėmę už rankenos ④.
- ◆ Net ir kepančioms storesniam maisto produktui, padėtį keičianti viršutinė kepimo plokštė ⑦ visada yra lygiagrečiai su apatine kepimo plokšte ⑦. Todėl produktai tinkamai iškepa.
- ◆ Po kurio laiko patikrinkite kepamų produktų apskrudimą. Tam suėmę už rankenos ④ atidarykite prietaiso dangtį. Apytikslės kepimo trukmės nurodytos skyriuje „**Kepimo lentelė**“.
- ◆ Kai produktai apskrunda taip, kaip norite, kepamus produktus išimkite. Jei produktai dar nėra norimai apskrudę, šiek tiek pailginkite kepimo trukmę.

⚠ DĖMESIO!

- Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepamiems produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių ⑦ paviršius!
- ◆ Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

Kepimo lentelė

Tolimesnėje lentelėje pateikta pavyzdžių, kiek laiko turėtų būti kepami įvairūs maisto produktai. Informaciją priderinkite pagal receptą ir savo asmeninį skonį. Kepimo trukmei įtakos ypač turi atitinkamos maisto produktų savybės, pvz., dydis, storis ar kokybė.

MAISTO PRODUKTAS	VIENTAI / GRAMAI	KEPIMO TRUKMĖ
Maltos mėsos kukuliukai	8 x 100 g	13–15 min.
Šoninė su raumenų sluoksneliais	5 x 80 g	5 min.
Kiaulienos sprandinės kepsniai	3 x 170 g	6–8 min.
Lašišos filė	4 x 125 g	5–7 min.
Tuno kepsniai	4 x 125 g	3–6 min.
Keptos daržovės su aliejumi	300 g griežinėliais supjaustytų baklažanų	2 x 3–6 min.
Sumuštiniai su sūriu	2–4 vnt.	4 min.

Patarimai ir gudrybės

- Kad mėsa būtų minkštesnė ir greičiau iškeptų, ją prieš tai galite pamarinuoti. Marinato pagrindas gali būti, pvz., grietinė, raudonasis vynas, actas, pasukos, šviežios papajos ar ananasų sultys. Į jį pagal skonį įdėkite žolelių ir prieskonių. Tačiau nedėkite druskos, nes ji dehidratuoja mėsą ir ši tampa kieta. Mėsą į marinatą sudėkite taip, kad ji būtų visiškai apsemta, o indą uždenkite. Geriausia marinuoti per naktį, kad marinatas įsigertų.
- Kepimo plokštės ⑦ padengtos nelimpančia danga, todėl papildomai tepti jų riebalais nereikia. Tačiau jei vis dėlto norėtumėte naudoti riebalus, įsitikinkite, kad riebalai ar aliejus tinka maistui kepti, pvz., rapsų aliejus.
- Jei nesate tikri, ar kepamų produktų vidus taip pat iškepęs, patikrinkite tai įprastu mėsos termometru.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

⚠ DĖMESIO!

- Kad prietaisas nepataisomai nesugestų, pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės.
- Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo ar cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais ar braižančiais daiktais.

- Kai kepimo plokštės ⑦ atvės, grandiklius ⑧ braukdami per kepimo plokštes ⑦, riebalus ir likučius surinkite į vieną vietą arba nustumkite juos į skysčių surinkimo indą ⑤. Taip riebalus ir likučius lengviau pašalinsite.
- Kepimo plokštės ⑦ nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.
- Jei ant plokštės paviršiaus susidarė tvirta pluta, uždėkite šlapią indų šluostę ant prikėpusių likučių, kad šie suminkštėtų.

Ištuštinkite skysčių surinkimo indą ⑤. Riebius likučius rekomenduojame pirmiausia išvalyti virtuviniu popieriniu rankšluosčiu ar panašia priemone, kad riebalai neužkimštų skysčių išteklėjimo vietos. Paskui skysčių surinkimo indą ⑤ išplaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Skysčių surinkimo indą ⑤ išskalaukite švriu vandeniu ir nusausinkite.

Prietaiso išorinius paviršius pakanka nuvalyti drėgna šluoste.

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

Grandiklį ⑧ nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu.

i Nurodymas



Skysčių surinkimo indą ⑤ ir grandiklį ⑧ galima plauti indaplovėje. Dalis sudėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos.

Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Užsklęskite saugos užraktą ③.

Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės prietaiso apačioje.

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

Receptai

Paniniai yra šilti, iš šviežios baltos duonos pagaminti sumuštiniai. Jie šviežiai paskrudinami ir tada patiekiami.

Paninis su špinatais ir sūriu

200 g špinatų lapų

1 svogūnas

1 česnako skiltelė

1 v. š. aliejaus

2 a. š. citrinos sulčių

1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)

4 skrudinamosios arba baltos duonos riekės

40 g žolelių sviesto

75 g mocarelos

20 g kedrinų pinigų

Paruošimas

- ◆ Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
- ◆ Svogūną ir česnako skiltelę nulupkite ir smulkiai supjaustykite, patroškinkite karštame aliejuje iki skaidrumo. Sudėkite špinatus. Pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
- ◆ Ant skrudinamosios duonos užtepkite žolelių sviesto.
- ◆ Mocarelą supjaustykite riekelėmis ir sudėkite ant dviejų skrudinamosios duonos riekių kartu su nuvarvintais špinatais. Apibarstykite kedrinėmis pinigėmis.
- ◆ Paninį uždenkite kita skrudinamosios duonos rieke.
- ◆ Paninį atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštininių keptuvo ir uždarykite dangtį.

- ◆ Kepkite, kol paninis taps gelsvai rusvos spalvos. Tada išimkite iš sumuštininių keptuvo.

Paninis su viščiukų krūtinėle

400 g viščiukų krūtinėlių filė

20 g sviesto

pipirų, druskos, paprikos miltelių

120 g juostelėmis pjaustytos šoninės

6 baltos arba skrudinamosios duonos riekės

3 v. š. salotų užpilo (jogurtinio)

30 g gūžinių salotų

2 pomidorai

1 avokadas

1 a. š. citrinos sulčių

50 g salotinių agurkų

Paruošimas

- ◆ Nelimpančia danga padengtoje keptuvėje pakaitinkite sviestą ir jame iš abiejų pusių gerai apskrudinkite viščiukų krūtinėlių filė. Sumažinkite temperatūrą iki vidutinės ir kepkite viščiukų krūtinėlių filė apie 10 minučių, kol iškeps. Iškepę pagardinkite druska, pipirais ir paprikos milteliais, išimkite iš keptuvės ir padėkite į šalį.
- ◆ Riebalus keptuvėje dar kartą įkaitinkite, juose traškiai iškepkite šoninės juosteles.
- ◆ Ant 3 skrudinamosios arba baltos duonos riekių užtepkite jogurtinio užpilo, uždėkite gūžinių salotų, taip pat griežinėliais supjaustytus ir prieskoniais pagardintus pomidorus.
- ◆ Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
- ◆ Šoninės juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
- ◆ Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukdami puseles išimkite kauliuką. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad nepatamsėtų. Riekes sudėkite ant paninių.

- ♦ Agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
- ♦ Paninį uždenkite kita skrudinamosios duonos rieke.
- ♦ Paninį atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinų keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol paninis taps gelsvai rusvos spalvos. Tada išimkite iš sumuštinų keptuvo.

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

- 1 prancūziškas batonas
- 1 skiltelė česnako
- 50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų
- 40 g pekorino sūrio
- 1 v. š. aštrių garstyčių
- 2 v. š. saldžių garstyčių
- 50 g sviesto
- 2 v. š. smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
- druskos, pipirų

Paruošimas

- ♦ Prancūzišką batoną kas 2–3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
- ♦ Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
- ♦ Aštrias ir saldžias garstyčias sumaišykite su minkštu sviestu, česnakų, agurkų kubeliais, pekorino sūriu ir laiškinių česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
- ♦ Garstyčių ir sviesto mišinį užpildykite prancūziško batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aliuminio foliją.
- ♦ Prancūziškus batonus padėkite ant jau įkaitinto sumuštinų keptuvo ir uždarykite dangtį. Prancūziškas batonas turėtų būti rusvai auksinis.

Paninis su pomidorais ir mocarela

- 4 pomidorai
- 125 g mocarelos
- 60 g tarkuoto parmezano
- 2–3 baziliko šakelės
- druskos, pipirų
- 4 prancūziškos bandelės

Paruošimas

- ♦ Baziliką nuplaukite, išpurtykite vandenį ir smulkiai sukupokite. Nuplaukite ir smulkiais kubeliais supjaustykite pomidorus. Mocarelą taip pat supjaustykite kubeliais.
- ♦ Viską sumaišykite ir pagardinkite druska bei pipirais.
- ♦ Prancūziškas bandeles perpjaukite pusiau, mišinį paskirstykite ant apatinių pusių ir ant jų uždėkite viršutinės prancūziškų bandelių puses.
- ♦ Prancūziškas bandeles atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinų keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol norimai apskrus. Tada išimkite iš sumuštinų keptuvo.

Paninis su saliamiu

- 30 g gražgarsčių
- 2 pomidorai
- 2 sūrio riekelės (pvz., gaudos)
- 4 a. š. salotų padažo
- 65 g saliamio
- 4 skrudinamosios sumuštinų duonos riekės

Paruošimas

- ♦ Pomidorus nuplaukite ir supjaustykite griežinėliais.
- ♦ Gražgarstes nuplaukite ir išdžiovinkite salotų džiovyklėje.
- ♦ Salotų padažą paskirstykite ant visų 4 skrudinamosios sumuštinų duonos riekių.

- ♦ Ant 2 skrudinamosios sumuštinių duonos riekių uždėkite šiek tiek gražgarsčių, sūrio, saliamio ir pomidorų griežinėlių.
- ♦ Uždenkite dviem skrudinamosios sumuštinių duonos rieėmis, atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinių keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol skrudinamosios sumuštinių duonos riekės taps gelsvai rusvos spalvos. Tada išimkite iš sumuštinių keptuvo.

Česnakinis paninis

2 kaimiškos prancūziškos bandelės

1 česnako skiltelė

20 ml alyvuogių aliejaus

druskos

maltos aitriosios paprikos

1 pomidoras

2 kumpio griežinėliai

1 rutuliukas mocarelos

30 g gražgarsčių

Paruošimas

- ♦ Gražgarstes nuplaukite ir išdžiovinkite salotų džiovyklėje.
- ♦ Česnako skiltelę nulupkite, smulkiai sukapokite ir sumaišykite su aliejumi.
- ♦ Prancūziškas bandeles perpjaukite į dvi puses ir aptepkite česnako bei aliejaus mišiniu.
- ♦ Pomidorus ir mocarelą supjaustykite griežinėliais.
- ♦ Pomidoro ir mocarelos griežinėlius, kumpį ir gražgarstes sudėkite ant 2 prancūziškų bandelių pusių. Pagardinkite malta aitriąja paprika ir druska. Ant viršaus uždėkite kitą prancūziškos bandelės pusę.
- ♦ Prancūziškas bandeles atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinių keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol norimai apskrus. Tada išimkite iš sumuštinių keptuvo.

Paninis su tunu

2 prancūziškos bandelės

1 česnako skiltelė

20 ml alyvuogių aliejaus

druskos

pipirų

1 pomidoras

1 svogūnas

½ skardinės tuno savose sultyse

2 sūrio riekelės (pvz., gaudos)

keletas salotų lapų

Paruošimas

- ♦ Nuplaukite salotų lapus ir išdžiovinkite salotų džiovyklėje.
- ♦ Česnako skiltelę nulupkite, smulkiai sukapokite ir sumaišykite su aliejumi.
- ♦ Prancūziškas bandeles perpjaukite į dvi puses ir aptepkite česnako bei aliejaus mišiniu.
- ♦ Pomidorą nuplaukite ir supjaustykite griežinėliais.
- ♦ Svogūną nulupkite ir supjaustykite žiedais.
- ♦ Nuvarvinkite tuną.
- ♦ Visus produktus tolygiai paskirstykite ant 2 prancūziškos bandelės pusių ir ant viršaus uždėkite kitą prancūziškos bandelės pusę.
- ♦ Prancūziškas bandeles atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinių keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol norimai apskrus. Tada išimkite iš sumuštinių keptuvo.

Saldus paninis

1 v. š. sviesto

1 žiupsnelis cinamono

1 bananas

4 skrudinamosios sumuštinių duonos riekės

4 v. š. kapoto pieniško šokolado

Paruošimas

- ♦ Bananą supjaustykite griežinėliais ir šiek tiek apkepkite keptuvėje su žiupsneliu cinamono.
- ♦ Keptą bananą sudėkite ant dviejų skrudinamosios sumuštinių duonos riekių ir ant viršaus užberkite po 2 valgomuosius šaukštus kapoto šokolado.
- ♦ Ant jų uždėkite kitą skrudinamosios sumuštinių duonos rieklę ir viršų patepkite sviestu.
- ♦ Sumuštinius atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinių keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol norimai apskrus. Tada išimkite iš sumuštinių keptuvo.

Egzotiškas paninis

2 prancūziškos bandelės

4 v. š. šviežio ožkos pieno sūrio

šiek tiek mangų ir kario padažo

keletas šviežių salotų lapų

1 pomidoras

½ paprikos

2 šviežios figos

šiek tiek citrinos sulčių

Paruošimas

- ♦ Prancūziškas bandeles perpjaukite į dvi puses.
- ♦ Pomidorus nuplaukite ir supjaustykite griežinėliais, papriką išvalykite ir supjaustykite juostelėmis, o figas perpjaukite į keturias dalis.
- ♦ Ant 2 prancūziškų bandelių pusių užtepkite šviežio ožkos pieno sūrio.
- ♦ Ant viršaus uždėkite salotų lapus ir apšlakstykite mangų ir kario padažu.
- ♦ Paskui uždėkite papriką, pomidoro griežinėlius ir figas.

- ♦ Apšlakstykite citrinos sultimis ir uždenkite antrąją prancūziškos bandelės pusę.
- ♦ Prancūziškas bandeles atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinių keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol norimai apskrus. Tada išimkite iš sumuštinių keptuvo.

„Viduržemio“ paninis

1 rutuliukas mocarelos

40 g džiovintų pomidorų aliejuje

½ skardinės tuno savose sultyse

2 petražolės šakelės

2 baziliko šakelės

½ a. š. pankolių sėklų

druskos, pipirų

½ citrinos sultys

4 visų grūdo dalių skrudinamosios duonos rieklės

Paruošimas

- ♦ Suplėšykite mocarelą, pomidorus ir tuną nuvarvinkite.
- ♦ Pomidorus supjaustykite mažais gabalėliais.
- ♦ Nuplaukite prieskonines žoleles, nuskabykite lapelius ir smulkiai sukopkite.
- ♦ Sumaišykite mocarelą, tuną, pomidorus ir prieskonines žoleles.
- ♦ Grūstuvėje sutrinkite pankolius.
- ♦ Sumaišytus produktus pagardinkite pankoliais, druska, pipirais ir citrinos sultimis.
- ♦ Produktus tolygiai paskirstykite ant dviejų visų grūdo dalių skrudinamosios duonos riekių ir uždenkite kitomis dviem rieklėmis.
- ♦ Paninį atsargiai padėkite ant jau įkaitinto sumuštinių keptuvo ir uždarykite dangtį.
- ♦ Kepkite, kol paninis taps gelsvai rusvos spalvos. Tada išimkite iš sumuštinių keptuvo.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas.

Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojame prietaisą yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.



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

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa	220–240 V ~, 50 Hz
Galia	2 000 W
Aplinkos temperatūra	nuo +15 iki +40 °C
Drėgnis (nesikondensuojantis)	nuo 5 iki 75 %

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 460087_2407.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 460087_2407 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 460087_2407

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	62
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Verwendete Warnhinweise und Symbole	62
Sicherheit	63
Grundlegende Sicherheitshinweise	63
Bedienelemente	67
Lieferumfang	67
Auspacken	67
Bedienung und Betrieb	67
Vor dem ersten Gebrauch	67
Bedienen	68
Gartabelle	68
Tipps und Tricks	69
Reinigen und Pflegen	69
Lagerung	70
Rezepte	70
Spinat-Käse-Panini	70
Hähnchenbrust-Panini	70
Senf-Baguette	71
Tomate-Mozzarella-Panini	71
Salami-Panini	71
Knoblauch-Panini	72
Thunfisch-Panini	72
Süße Panini	72
Panini „Exotic“	73
Panini „Mediterran“	73
Entsorgung	74
Gerät entsorgen	74
Verpackung entsorgen	74
Anhang	74
Technische Daten	74
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	75
Service	76
Importeur	76

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

Das Gerät 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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):



GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis! Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse I (Schutzerde)
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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 Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote Indikationsleuchte „Power“
- ❷ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ❸ Sicherheitsverschluss
- ❹ Griff
- ❺ Saftauffangbehälter
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

❶ 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

⚠ GEFAHR!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erststichungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

❶ Hinweis

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ④.
- ◆ Schieben Sie den Saftauffangbehälter ⑤ in das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ① leuchtet auf.
- ◆ Sobald das Gerät aufgeheizt ist, erlischt die rote Indikationsleuchte „Power“ ① und die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ② leuchtet auf.

① Hinweise

- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ② kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Indikationsleuchte „Power“ ① leuchtet wieder auf.
Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.
- ◆ Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ⑦.
- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ④.
- ◆ Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte ⑦ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ⑦. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ◆ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ④. Orientieren Sie sich ungefähr an den im Kapitel „**Gartabelle**“ angegebenen Garzeiten.
- ◆ Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut. Wenn die Bräunung noch nicht Ihren Wünschen entspricht, verlängern Sie die Garzeit etwas.

⚠ ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten ⑦ beschädigen!
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus.

LEBENS- MITTEL	STÜCK / GRAMM	GARZEIT
Hackfleisch- frikadellen	8 x 100 g	13–15 min
Bauchspeck	5 x 80 g	5 min
Schweinenacken- steaks	3 x 170 g	6–8 min
Lachsfilets	4 x 125 g	5–7 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	3–6 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	300 g Au- bergine in Scheiben	2 x 3–6 min
Käsesandwiches	2 - 4 Stück	4 min

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 **7** 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!

- ▶ 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!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter **5** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- Wischen Sie die Grillplatten **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Leeren Sie den Saftauffangbehälter **5**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **5** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **5** mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.

Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

Wischen Sie den Reinigungsschaber **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

i Hinweise



Der Saftauffangbehälter **5** und der Reinigungsschaber **8** sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden.

Lagerung

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

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

Panini sind warme, aus frischem Weißbrot zubereitete Sandwiches. Diese werden frisch geröstet und dann serviert.

Spinat-Käse-Panini

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

Zubereitung

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

- ◆ Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- ◆ Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ 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

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

Tomate-Mozzarella-Panini

- 4 Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 60 g Parmesan (gerieben)
- 2-3 Stiele Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 4 Baguettebrötchen

Zubereitung

- ◆ Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tomaten waschen und klein würfeln. Mozzarella ebenfalls würfeln.
- ◆ Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ◆ Die Baguettebrötchen halbieren, die Masse auf der jeweils unteren Hälfte verteilen und die obere Hälfte des Baguettebrötchens darauflegen.
- ◆ Die Baguettebrötchen vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Salami-Panini

- 30 g Rucola
- 2 Tomaten
- 2 Scheiben Käse (z.B. Gouda)
- 4 TL Salatcreme
- 65 g Salami
- 4 Scheiben Sandwichtoast

Zubereitung

- ◆ Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- ◆ Rucola waschen und trocken schleudern.
- ◆ Die Salatcreme auf allen 4 Sandwichtoast-scheiben verteilen.

- ◆ 2 Sandwichtoastscheiben jeweils mit etwas Rucola, dem Käse, der Salami und den Tomatenscheiben belegen.
- ◆ Mit zwei Sandwichtoastscheiben bedecken, vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Sandwichtoastscheiben goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen

Knoblauch-Panini

- 2 rustikale Baguettebrötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- Chilipulver
- 1 Tomate
- 2 Scheiben Schinken
- 1 Kugel Mozzarella
- 30 g Rucola

Zubereitung

- ◆ Rucola waschen und trocken schleudern.
- ◆ Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit dem Öl vermischen.
- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden und mit dem Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
- ◆ Die Tomate und den Mozzarella in Scheiben schneiden.
- ◆ Die Tomatenscheiben, die Mozzarellascheiben, Schinken und Rucola auf 2 Baguettehälften verteilen. Mit Chili und Salz würzen. Die andere Hälfte des Baguettes darauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Thunfisch-Panini

- 2 Baguettebrötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- ½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
- 2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)
- ein paar Salatblätter

Zubereitung

- ◆ Salatblätter waschen und trockenschleudern.
- ◆ Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit dem Öl vermischen.
- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden und mit dem Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
- ◆ Die Tomate waschen in Scheiben schneiden.
- ◆ Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- ◆ Den Thunfisch abtropfen lassen.
- ◆ Alle Zutaten auf 2 Baguettehälften gleichmäßig verteilen und die andere Hälfte des Baguettes darauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Süße Panini

- 1 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 1 Banane
- 4 Scheiben Sandwichtoast
- 4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

- ◆ Die Banane in Scheiben schneiden und mit einer Prise Zimt in einer Pfanne kurz anbraten.
- ◆ Die gebratene Banane auf zwei Sandwich-toastscheiben verteilen und je 2 Esslöffel der gehackten Schokolade darüber geben.
- ◆ Eine weitere Scheibe Sandwichtoast darauflegen und von außen mit Butter bestreichen.
- ◆ Die Sandwiches vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Panini „Exotic“

2 Baguettebrötchen
4 TL Ziegenfrischkäse
etwas Mango-Curry-Sauce
ein paar frische Salatblätter
1 Tomate
½ Paprika
2 frische Feigen
etwas Zitronensaft

Zubereitung

- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden.
- ◆ Tomate waschen und in Scheiben schneiden, Paprika putzen und in Streifen schneiden, die Feigen vierteln.
- ◆ Auf 2 Baguette-Hälften den Ziegenfrischkäse verteilen.
- ◆ Salatblätter darauflegen und mit Mango-Curry-Sauce benetzen.
- ◆ Paprika, Tomatenscheiben und die Feigen darauflegen.

- ◆ Mit Zitronensaft beträufeln und die zweite Hälfte des Baguettebrötchens jeweils oben drauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Panini „Mediterran“

1 Kugel Mozzarella
40 g getrocknete Tomaten (in Öl)
½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Stiele Petersilie
2 Stiele Basilikum
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
4 Scheiben Vollkorn-Toast

Zubereitung

- ◆ Mozzarella zerrupfen, Tomaten und Thunfisch abtropfen lassen.
- ◆ Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- ◆ Kräuter waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken.
- ◆ Mozzarella, Thunfisch, Tomaten und die Kräuter vermengen.
- ◆ Den Fenchel mit einem Mörser zerstoßen.
- ◆ Die vorbereitete Masse mit dem Fenchel, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.
- ◆ Die Masse gleichmäßig auf zwei Scheiben Vollkorn-Toast verteilen und mit den verbleibenden zwei Scheiben bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Entsorgung

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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %

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) 460087_2407 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 (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460087_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.de

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460087_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij · Informacijos data

Stand der Informationen: 10/2024 · Ident.-No.: SPM2000E2-022024-1

IAN 460087_2407