

SILVERCREST®



PANINI GRILL SPM 2000 E2

(HU)

PANINIGRILL

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(CZ)

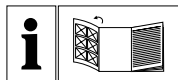
PANINI GRIL

Návod k obsluze

IAN 460087_2407

(HU)

(CZ)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

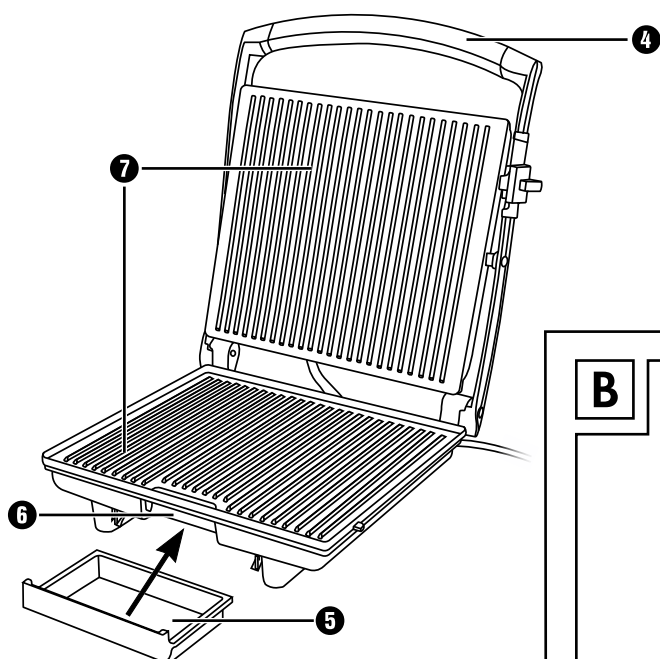
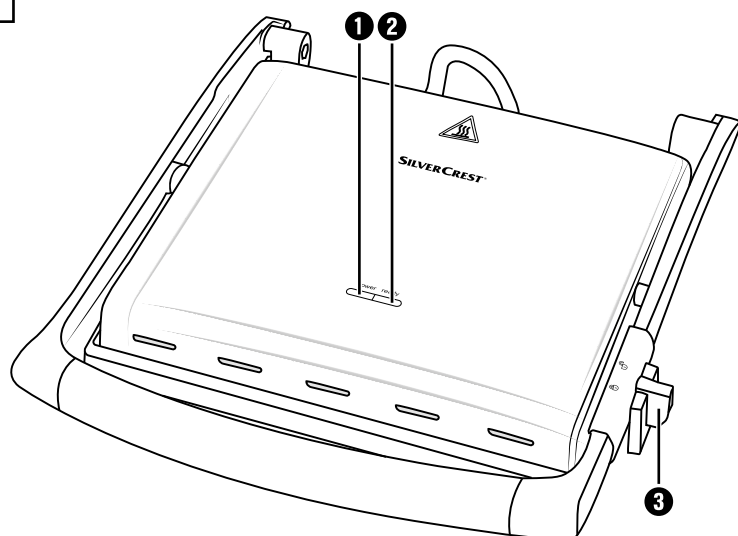
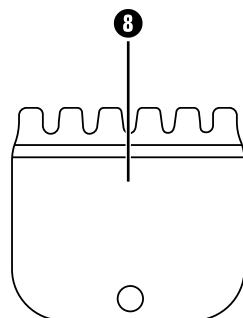
(CZ)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Információk a jelen használati útmutatóhoz	2
Rendeltetésszerű használat	2
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	2
Biztonság	3
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	3
Kezelőelemek	6
A csomag tartalmának	6
Biztonsági utasítások	6
Kezelés és üzemeltetés	6
Az első használat előtt	6
Kezelés	7
Sütési táblázat	7
Ötletek és fogások	7
Tisztítás és ápolás	8
Tárolás	8
Receptek	8
Spenótos-sajtos panini	8
Csirkemell-filés panini	9
Mustáros bagett	9
Paradicsomos-mozzarellás panini	10
Szalámis panini	10
Fokhagymás panini	10
Tonhalas panini	11
Édes panini	11
Exotikus panini	11
Mediterrán panini	12
Ártalmatlanítás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A csomagolás ártalmatlanítása	12
Függelék	13
Műszaki adatok	13
A Kompernass Handels GmbH garanciája	13
Szerviz	14
Gyártja	14

Bevezető

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontostudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leíratak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A Paninimaker kisebb zsömlék és szendvicsek pírítására vagy más élelmiszerek grillezésére való. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésszerűnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
---	--

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltóáram/-feszültség
	Védelmi osztály I (védőföldelés)
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel az előírt biztonsági utasításoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszély elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót azonnal cseréltesse ki engedéllyel rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.

- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezetékét, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálatl.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.

- Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázázt) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Figyelem! Forró felület!

- A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. A készüléket csak a fogantyú fekete részénél fogja meg.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- Ne használjon szemet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

① Tudnivaló

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ① piros „Power” működésjelző lámpa
- ② zöld „Ready” működésjelző lámpa
- ③ biztonsági záróelem
- ④ fogantyú
- ⑤ zsírfelfogó tálca
- ⑥ zsírkimenet
- ⑦ sütőlapok

„B” ábra:

- ⑧ sütőlap-kaparó

A csomag tartalmának

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- paninigrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kaparó
- használati útmutató

① Tudnivaló

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a Szerviz fejezetet).

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY!

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladás-veszély áll fenn.
- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

Kezelés és üzemeltetés

Ebben a fejezetben a készülék kezelésére vonatkozó fontos utasításokat ismerheti meg.

Az első használat előtt

- ◆ A gyártásból visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében tisztítsa meg valamennyi tartozékot a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint.
- ◆ Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- ◆ Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- ◆ Nyissa ki a biztonsági záróelemet ③ olyan módon, hogy a tolózárat a -pozícióból a -pozícióba állítja.
- ◆ Tisztítsa meg a készüléket nedves törölkendővel a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint.
- ◆ Csukja be a készüléket.
- ◆ Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a „**Műszaki adatok**” fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Hagyja melegedni a készüléket kb. 5 percre.

① Tudnivaló

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- ◆ Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törölkendővel.

Kezelés

- ◆ Csukja le a készülék fedelét a fogantyújánál **4** fogva.
- ◆ Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcát **5** a készülékbe.
- ◆ Helyezze vissza a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Világítani kezd a piros „Power” működésjelző lámpa **1**.
- ◆ Amint felmelegedett a készülék, kialszik a piros „Power” működésjelző lámpa **1** és világítani kezd a zöld „Ready” működésjelző lámpa **2**.

i Tudnivaló

- A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **2** időközben kialudhat és ilyenkor ismét a „Power” piros ellenőrzőlámpa **1** világít. Ez azt jelenti, hogy a készülék melegszik, hogy tartsa a hőmérsékletet.
- ◆ Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a sütni/grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **7**.
- ◆ Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál **4** fogva.
- ◆ A mozgó alátámasztású felső sütőlap **7** a vastagabb grillezendő termékeknel is párhuzamos marad az alsó sütőlappal **7**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- ◆ Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa ki a készülék fedelét a fogantyújánál **4** fogva. Kövesse megközelítőleg a „Sütési táblázat” megadott sütési idejeit.
- ◆ Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt. Ha még nem elég barna, akkor növelje egy kicsit a sütési időt.

! FIGYELEM!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok **7** felületét!
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól.

Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példák. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez. Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt.

ÉLELMISZER	DARAB / GRAMM	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	8 x 100 g	13 – 15 perc
zsírszalonna	5 x 80 g	5 perc
sertésarja steak	3 x 170 g	6–8 perc
lazacfilé	4 x 125 g	5–7 perc
tonhal steak	4 x 125 g	3–6 perc
grillezett zöld-saláta olajjal	300 g Padlizsán szeletben	2 x 3–6 perc
sajtos szendvics	2 - 4 Darab	4 perc

Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbors, az ecet, az író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszernövényeket is használhat. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a húsból lévő vizet és keménnyé teszi azt. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- A sütőlapok **7** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsíradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.

- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható hűshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

❗ FIGYELEM!

- Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.
- A sütőlapok 7 lehűlését követően húzza végig a sütőlap-kaparót 8 a sütőlapokon 7 úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek vagy a zsírfelfogó tálcába 5 essenek. Így könnyebben el lehet távolítani a zsírt és a maradványokat.
- Törölje le a sütőlapokat 7 nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószeret a törlőkendőre. Ne használjon a tisztításhoz maró hatású tisztítószert, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, hogy a tapadásmentes felület ne sérüljön meg.
- Makacs lerakódások esetén tegyen egy nedves törlőkendőt a ráégett ételmaradékokra, hogy fellazítsa azokat.

Üritse ki a zsírfelfogó tálcát 5. Azt javasoljuk, hogy nagyjából távolítsa el a zsíros maradványokat konyhai papírtörlővel vagy hasonlóval, hogy a zsír ne álljon össze a lefolyóban. Ezután mosogassa el a zsírfelfogó tálcát 5 enyhe mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le a zsírfelfogó tálcát 5 tiszta vízzel és törölje szárazra.

A készülék külső felületének tisztításához elegendő egy nedves törlőkendő.

Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.

A sütőlap-kaparót 8 egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószeret a törlőkendőre.

i Tudnivaló



A zsírfelfogó tálcát 5 és a sütőlap-kaparót 8 mosogatógépben mosható. Helyezze az alkatrészeket a mosogatógép felső rácsába, ügyelve arra, hogy ne akadjanak be.

Tárolás

A megtisztított készüléket pormentes és száraz helyen tárolja. Zárja le a biztonsági záróelemet 3.

Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján elhelyezett kábelcsévélőre.

A helytakarékos tárolás érdekében a készüléket függőlegesen is felállíthatja.

Receptek

A panini friss fehér kenyérből készült melegszendvics. Frissen sütik és így szolgálják fel.

Spenótos-sajtos panini

200 g leveles spenót

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 ek. olaj

2 tk. citromlé

1 csipetnyi só (és bors)

4 szelet pirítós/ fehér kenyér

40 g fűszervaj

75 g mozzarella

20 g mandulafenyő-mag

Elkészítés

- ◆ Válogassa szét és mossa meg a leveles spenótot.
- ◆ Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
- ◆ Kenje meg a pirítóst fűszervajjal.
- ◆ Szeletelje fel a mozzarella sajtot, majd a lecsepegtetett spenóttal együtt ossza szét a két szelet pirítósra. Szórja meg mandulafenyő-magokkal.
- ◆ Fedje le a paninit egy másik szelep pirítóssal.
- ◆ Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ◆ Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a Paninimakerből.

Csirkemell-filés panini

400 g csirkemell filé

5 g vaj

bors, só, paprikapor

120 g bacon, csíkokra vágva

6 szelet fehér kenyér/pirítós

3 ek. saláta-dressing (joghurt)

30 g jéghegy saláta

2 paradicsom

1 avokádó

1 tk. citromlé

50 g salátauborka

Elkészítés

- ◆ Hevítsen fel vajat egy bevonatos serpenyőben és magas hőmérsékleten gyorsan süssse át a csirkemell filé mindkét oldalát. Kapcsolja vissza a tűzhelyet közepes hőfokra és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, vegye ki a serpenyőből és tegye félre.
- ◆ Hevítse fel újra a serpenyőben lévő zsírt és süssse ropogósra a bacon-csíkokat.

- ◆ Ossza szét a joghurt-dressinget 3 pirítós/fehér kenyér szeletre, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és azokat is tegye rá.
- ◆ Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- ◆ A csirkemell filére tegyen bacon-csíkokat.
- ◆ Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlé az avokádóra, így az nem fog be barnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- ◆ Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- ◆ Fedje le a paninit egy másik szelep pirítóssal.
- ◆ Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ◆ Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül és óvatosan vegye ki a Paninimakerből.

Mustáros bagett

1 bagett

1 gerezd fokhagyma

50 g csemege uborka

40 g pecorino

1 ek. csípős mustár

2 ek. édes mustár

5 dkg vaj

2 ek. vágott metélőhagyma

só, bors

Elkészítés

- ◆ Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
- ◆ Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
- ◆ Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkakockákkal, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.

- ◆ Töltse bele a mustáros vaját a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- ◆ Óvatosan helyezze be a baguetteket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet. Süsse a baguettet aranybarnára.

Paradicsomos-mozzarellás panini

4 paradicsom
12,5 dkg mozzarella
6 dkg parmezán, (reszelt)
2-3 szál bazsalikom
só, bors
4 bagett-zsemle

Elkészítés

- ◆ Mossa meg a bazsalikomot, rázza ki belőle a vizet és vágja fel finom méretűre. Mossa meg és vágja apróra a paradicsomot. Hasonlóképpen vágja fel a mozzarellát.
- ◆ Az egészet keverje össze és ízesítse sóval, borssal.
- ◆ Vágja félbe a bagett-zsemléket, kenje meg az alsó felét a keverékkel, és helyezze rá a bagett-zsemle felső felét.
- ◆ Óvatosan helyezze be a bagett-zsemléket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ◆ Várjon, amíg a kívánt mértékben megpirul a zsemle. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Szalámis panini

3 dkg rukkola
2 paradicsom
2 szelet sajt (pl. gouda)
4 tk. salátakrém
6,5 dkg szalámi
4 szelet szendvicskenyér

Elkészítés

- ◆ Mossa meg és szeletelje fel a paradicsomot.
- ◆ Mossa meg és szárítsa meg a rukkolát.
- ◆ Ossza el egyenletesen a salátakrémet a 4 szendvicskenyéren.
- ◆ 2 szelet szendvicskenyérre tegyen egy kis rukkolát, sajtot, szalámit és paradicsomszeletet.
- ◆ Tegye rá a 2 szendvicskenyérre a felső felét, óvatosan helyezze be az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ◆ Várjon, amíg a szendvicskenyerek aranybarnára nem sülnek. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből

Fokhagymás panini

2 rusztikus bagett-zsemle
1 gerezd fokhagyma
20 ml olívaolaj
só
csilipor
1 paradicsom
2 szelet sonka
1 mozzarella golyó
3 dkg rukkola

Elkészítés

- ◆ Mossa meg és szárítsa meg a rukkolát.
- ◆ Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát, majd keverje el az olajjal.
- ◆ Vágja félbe a bagett-zsemléket és kenje meg a fokhagymás-olajos keverékkel.
- ◆ Vágja a paradicsomot és a mozzarellát vékony szeletekre.
- ◆ Helyezze a paradicsomszeleteket, a mozzarella-szeleteket, a sonkát és a rukkolát egyenlő arányban a 2 szendvicskenyérre. Fűszerezze ízlés szerint sóval és csilivel. Helyezze rá a bagett-zsemlék tetejét.
- ◆ Óvatosan helyezze be a bagetteket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.

- ♦ Várjon, amíg a kívánt mértékben megpirul a zsemle. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Tonhalas panini

2 bagett-zsemle
1 gerezd fokhagyma
20 ml olívaolaj
só
bors
1 paradicsom
1 vöröshagyma
½ adag tonhal (saját levében)
2 szelet sajt (pl. gouda)
egy pár salátalevél

Elkészítés

- ♦ Mossa meg a salátaleveleket és csapja ki belőlük a vizet.
- ♦ Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát, majd keverje el az olajjal.
- ♦ Vágja félbe a bagett-zsemléket és kenje meg a fokhagymás-olajos keverékkel.
- ♦ Mossa meg és szeletelje fel a paradicsomot.
- ♦ Hámozza meg a hagymát és vágja fel karikákra.
- ♦ Hagyja lecsepegni a tonhalat.
- ♦ Ossza el egyenletesen az összes hozzávalót a 2 bagett-zsemle alsó felén, majd helyezze rájuk a tetejét.
- ♦ Óvatosan helyezze be a bagetteket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ♦ Várjon, amíg a kívánt mértékben megpirul a zsemle. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Édes panini

1 ek. vaj
1 csipet fahéj
1 banán
4 szelet szendvicskenyér
4 evőkanál tejszokoládé, apróra vágva

Elkészítés

- ♦ Vágja fel szeletekre a banánt, és egy serpenyőben egy csipet fahéjjal rövid ideig pirítsa.
- ♦ Ossza el a sült banánt egyenlő arányban a két szelet szendvicskenyéren, és mindegyik tetejére tegyen 2 evőkanál apróra vágott csokoládét.
- ♦ Helyezzen rá még egy szelet szendvicskenyeret, és kenje meg a külsejét vajjal.
- ♦ Óvatosan helyezze be a szendvicseket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ♦ Várjon, amíg a kívánt mértékben megpirul a zsemle. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Exotikus panini

2 bagett-zsemle
4 tk. friss kecskesajt
egy kevés mangó-curry szósz
egy pár friss salátalevél
1 paradicsom
½ paprika
2 friss füge
egy kevés citromlé

Elkészítés

- ♦ Vágja félbe a bagett-zsemléket.
- ♦ Mossa meg és szeletelje fel a paradicsomot, tisztítsa meg a paprikát és vágja fel csíkokra. Vágja negyedelje el a fügeket.
- ♦ A 2 fél bagett-zsemlén ossza el egyenlő arányban a friss kecskesajtot.
- ♦ Tegye rá a salátalevelet és enyhén locsolja meg a mangó-curry szósszal.

- ◆ Helyezze rá a paprikát, a paradicsomszeleteket és a fűgét.
- ◆ Locsolja meg kevés citromlével, és helyezze rá a bagett-zsemle másik felét.
- ◆ Óvatosan helyezze be a bagetteket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ◆ Várjon, amíg a kívánt mértékben megpirul a zsemle. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Mediterrán panini

- 1 mozzarella golyó
- 4 dkg szárított paradicsom (olajban)
- ½ adag tonhal (saját levében)
- 2 szál petrezselyem
- 2 szál bazsalikom
- ½ tk. édeskömény
- só, bors
- ½ citrom leve
- 4 szelet teljes kiőrlésű szendvicskenyér

Elkészítés

- ◆ Törje össze a mozzarellát, majd hagyja lecsepegni a paradicsomot és a tonhalat.
- ◆ Vágja a paradicsomot apró darabokra.
- ◆ Mossa meg a fűszernövényeket, majd szedje le a szárúkról és vágja apróra.
- ◆ Keverje össze a mozzarellát, a tonhalat, a paradicsomot és a fűszernövényeket.
- ◆ Az édesköményt törje apróra mozsárban.
- ◆ Az elkészített keveréket édesköménnyel, sóval, borssal és citromlével ízesítse.
- ◆ Ossza el egyenlő arányban a keveréket a két szelet teljes kiőrlésű szendvicskenyéren, és fedje be a maradék két szelettel.
- ◆ Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- ◆ Várjon, amíg a paninik aranybarnára nem sülnek. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszemetládáról itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Üzemelési hőmérséklet	+15 - +40 °C
Páratartalom (kondenzáció nélkül)	5 - 75%

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 460087_2407.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 460087_2407 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 460087_2407

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	16
Informace k tomuto návodu k obsluze	16
Použití v souladu s určením	16
Použitá výstražná upozornění a symboly	16
Bezpečnost	17
Základní bezpečnostní pokyny	17
Ovládací prvky	20
Rozsah dodávky	20
Vybalení	20
Obsluha a provoz	20
Před prvním použitím	20
Obsluha	21
Tabulka tepelné úpravy	21
Tipy a triky	21
Čištění a údržba	22
Uložení	22
Recepty	22
Panini se špenátem a sýrem	22
Panini s kuřecími prsíčky	23
Bageta s hořčicí	23
Panini s rajčaty a mozzarellou	24
Panini se salámem	24
Panini s česnekem	24
Panini s tuňákem	25
Sladké panini	25
Panini „Exotic“	25
Panini „Mediterran“	26
Likvidace	26
Likvidace přístroje	26
Likvidace obalu	26
Dodatek	27
Technické údaje	27
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	27
Servis	28
Dovozce	28

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
---	--

	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany I (chranné uzemnění)
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené síťové zástrčky a síťové kabely nechte ihned vyměnit odborným personálem nebo zákaznickým servisem. Vyhněte se tak nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.

- Vadné součástky se smějí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto dílů je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Přípojně vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokré prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.

- Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



Pozor! Horký povrch!

- Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. Dotýkejte se potom přístroje pouze na černé části rukojeti.

ⓘ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

ⓘ Upozornění

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ červená kontrolní indikace „Power“
- ❷ zelená kontrolní indikace „Ready“
- ❸ bezpečnostní uzávěr
- ❹ rukojeť
- ❺ odkapávací miska na tuk
- ❻ odtok tuku
- ❼ topné desky

Obrázek B:

- ❽ čisticí škrabka

Rozsah dodávky

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

- panini gril
- odkapávací miska na tuk
- čisticí škrabka
- návod k obsluze

ⓘ Upozornění

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

Vybalení

⚠ VÝSTRAHA!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

- ◆ Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
 - ◆ Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
 - ◆ Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
 - ◆ Otevřete bezpečnostní uzávěr ❸ uvedením posuvného tlačítka z pozice  do pozice .
 - ◆ Přístroj očistěte vlhkým hadříkem tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
 - ◆ Přístroj zapojte do sítě.
 - ◆ Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Přístroj nechte cca 5 minut nahřívat.
- ### ⓘ Upozornění
- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.
 - ◆ Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
 - ◆ Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Obsluha

- ♦ Víko přístroje uzavřete pomocí rukojetě ④.
- ♦ Zasuňte odkapávací misku na tuk ⑤ do přístroje.
- ♦ Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Rozsvítí se červená kontrolní indikace „Power“ ①.
- ♦ Jakmile je přístroj nahřátý, zhasne červená kontrolní indikace „Power“ ① a rozsvítí se zelená kontrolní indikace „Ready“ ②.

① Upozornění

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ② může mezitím opět zhasnout a znovu se rozsvítí červená kontrolní indikace „Power“ ①. To znamená, že přístroj se opět zahřívá pro udržení nastavené teploty.
 - ♦ Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené k zapékání/grilování na spodní topnou desku ⑦.
 - ♦ Víko přístroje uzavřete pomocí rukojetě ④.
 - ♦ Díky pohyblivě uložené horní topné desce ⑦ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou ⑦. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
 - ♦ Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Za tím účelem otevřete víko přístroje za rukojeť ④. Řiďte se přibližně podle uvedených dob přípravy v kapitole „**Tabulka tepelné úpravy**“.
 - ♦ Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte. Pokud zhnědnutí ještě neodpovídá vašim přáním, dobu přípravy mírně prodlužte.
- ❗ **POZOR!**
- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek ⑦!
 - ♦ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Tabulka tepelné úpravy

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady tepelné úpravy různých potravin. Údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Na dobu tepelné úpravy mají vliv zejména příslušné vlastnosti potravin, jako je velikost, tloušťka nebo kvalita.

POTRAVINA	KUSY / GRAM	DOBA PŘÍPRAVY
karbanátky	8 x 100 g	13–15 min
slanina	5 x 80 g	5 min
steaky z vepřové krkvice	3 x 170 g	6–8 min
filety z lososa	4 x 125 g	5–7 min
steaky z tuňáka	4 x 125 g	3–6 min
grilovaná zelenina s olejem	300 g Lilek na plátky	2 x 3–6 min
sýrové sendviče	2 - 4 kusy	4 min

Tipy a triky

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

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

❗ POZOR!

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

- Poté, co topné desky ⑦ vychladnou, přejedte stěrkou na čištění ⑧ přes topné desky ⑦ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky, nebo spadly do odkapávací misky na tuk ⑤. Tak lze tuk a zbytky snadněji odstranit.

- Otřete topné desky ⑦ vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.

- V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.

Vyprázdněte odkapávací misku na tuk ⑤. Mastné zbytky doporučujeme odstranit nahrubo kuchyňskou utěrkou apod., aby se tuk ve výlevce nelepil. Odkapávací misku na tuk ⑤ poté vyčistěte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem.

Opláchněte odkapávací misku na tuk ⑤ čistou vodou a vysušte ji.

K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík.

Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

Otřete čisticí škrabku ⑧ vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.

❗ Upozornění



Odkapávací miska na tuk ⑤ a čisticí škrabka ⑧ jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horní příhrádky myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě. Zavřete bezpečnostní uzávěr ③.

Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu na spodní straně přístroje.

Tak můžete přístroj uložit vertikálně pro úsporu místa.

Recepty

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

Panini se špenátem a sýrem

200 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

Příprava

- ◆ Listový špenát přeberte a opeřte.
- ◆ Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- ◆ Toast potřete bylinkovým máslem.
- ◆ Mozzarellu nakrájejte na plátky, s okapaným špenátem rozdělte na dva krajíce toastového chleba. Posypte piniovými oříšky.

- ◆ Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- ◆ Panini opatrně položte na přehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ◆ Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny, proužky

6 krajíců bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresinku (jogurt)

30 g ledového hlávkového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citronové šťávy

50 g salátové okurky

Příprava

- ◆ V pánvi s nepřilnavým povrchem rozpustíte máslo a osmažíte v něm prudce kuřecí prsíčka z obou stran. Sporák nastavíte zpět na střední teplotu a kuřecí prsíčka smažíte cca 10 minut. Po osmažení je okořeňte solí, pepřem a paprikou, vyjměte z pánve a odložte stranou.
- ◆ Zahřejte tuk v pánvi ještě jednou a osmažte v něm proužky slaniny do křupava.
- ◆ Na 3 krajíce toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte a také je položte na krajíce.
- ◆ Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- ◆ Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- ◆ Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.

- ◆ Nakrájejte okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- ◆ Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- ◆ Panini opatrně položte na přehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ◆ Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

1 bageta

1 stroužek česneku

50 g nakládaných okurek

40 g Pecorino

1 PL ostré hořčice

2 PL sladké hořčice

50 g másla

2 PL pažitky

sůl, pepř

Příprava

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

Panini s rajčaty a mozzarellou

4 rajčata

125 g mozzarely

60 g parmezánu (strouhaný)

2–3 stonky bazalky

sůl, pepř

4 bagety

Příprava

- ♦ Bazalku omyjte, důkladně protřepejte a nakrájejte najemno. Rajčata omyjte a nakrájejte na kostičky. Mozzarellu rovněž nakrájejte na kostky.
- ♦ Vše smíchejte a dochuťte solí a pepřem.
- ♦ Bagety rozkrojte napůl, směsí potřete vždy spodní polovinu a na ni položte horní polovinu bagety.
- ♦ Bagety opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ♦ Počkejte, dokud se nedosáhne požadovaného zhnědnutí. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini se salámem

30 g rukoly

2 rajčata

2 plátky sýra (např. gouda)

4 ČL salátového krému

65 g salámu

4 plátky sendvičového toastového chleba

Příprava

- ♦ Rajčata omyjte a nakrájejte na plátky.
- ♦ Rukolu omyjte a vysušte odstředěním.
- ♦ Salátový krém rozeřte na všechny 4 plátky sendvičového toastového chleba.
- ♦ Na 2 plátky sendvičového toastového chleba dejte trochu rukoly, sýr, salám a plátky rajčat.

- ♦ Zakryjte dvěma plátky sendvičového toastového chleba, opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ♦ Počkejte, až jsou plátky sendvičového toastového chleba dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s česnekem

2 rustikální bagety

1 stroužek česneku

20 ml olivového oleje

sůl

chilli prášek

1 rajče

2 plátky šunky

1 kulička mozzarely

30 g rukoly

Příprava

- ♦ Rukolu omyjte a vysušte odstředěním.
- ♦ Stroužek česneku oloupejte, nakrájejte najemno a smíchejte s olejem.
- ♦ Bagety rozkrojte napůl a potřete směsí česneku a oleje.
- ♦ Rajčata a mozzarellu nakrájejte na plátky.
- ♦ Na 2 poloviny bagety naaranžujte plátky rajčat a mozzarely, šunku a rukolu. Ochuťte chilli a solí. Na to položte druhou polovinu bagety.
- ♦ Bagety opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ♦ Počkejte, dokud se nedosáhne požadovaného zhnědnutí. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s tuňákem

2 bagety
1 stroužek česneku
20 ml olivového oleje
sůl
pepř
1 rajče
1 cibule
½ konzerva tuňáka (ve vlastní šťávě)
2 plátky sýra (např. gouda)
pár listů hlávkového salátu

Příprava

- ♦ Listy salátu omyjte a vysušte odstředěním.
- ♦ Stroužek česneku oloupejte, nakrájejte najemno a smíchejte s olejem.
- ♦ Bagety rozkrojte napůl a potřete směsí česneku a oleje.
- ♦ Rajčata omyjte a nakrájejte na plátky.
- ♦ Cibuli oloupejte a nakrájejte na kroužky.
- ♦ Tuňáka nechejte okapat.
- ♦ Všechny suroviny rovnoměrně rozprostřete na 2 poloviny bagety a na to položte druhou polovinu bagety.
- ♦ Bagety opatrně položte na přehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ♦ Počkejte, dokud se nedosáhne požadovaného zhnědnutí. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Sladké panini

1 PL másla
1 špetka skořice
1 banán
4 plátky sendvičového toastového chleba
4 PL mléčné čokolády, nasekané

Příprava

- ♦ Banán nakrájejte na plátky a krátce orestujte na pánvi se špetkou skořice.
- ♦ Opečený banán rozprostřete na dva plátky sendvičového toastového chleba a na každý dejte 2 polévkové lžice nasekané čokolády.
- ♦ Na to položte další sendvičový toast a zvenčí potřete máslem.
- ♦ Sendviče opatrně položte na přehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ♦ Počkejte, dokud se nedosáhne požadovaného zhnědnutí. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini „Exotic“

2 bagety
4 ČL kozího smetanového sýra
trochu mango kari omáčky
pár listů čerstvého hlávkového salátu
1 rajče
půl papriky
2 čerstvé fíky
trochu citronové šťávy

Příprava

- ♦ Bagety rozkrojte napůl.
- ♦ Rajčata omyjte a nakrájejte na plátky, papriku očistěte a nakrájejte na proužky. Fíky na čtvrtky.
- ♦ Na 2 poloviny bagety namažte kozí smetanový sýr.
- ♦ Na to položte listy hlávkového salátu a pokapejte mango kari omáčkou.
- ♦ Na to položte papriku, plátky rajčat a fíky.
- ♦ Pokapejte citronovou šťávou a navrch položte druhou polovinu bagety.
- ♦ Bagety opatrně položte na přehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ♦ Počkejte, dokud se nedosáhne požadovaného zhnědnutí. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini „Mediterran“

- 1 kulička mozzarely
- 40 g sušených rajčat (v oleji)
- ½ konzerva tuňáka (ve vlastní šťávě)
- 2 stonky petržele
- 2 stonky bazalky
- půl ČL fenyklových semínek
- sůl, pepř
- šťáva z půl citronu
- 4 plátky celozrnného toastového chleba

Příprava

- ◆ Natrhejte mozzarellu, osušte rajčata a tuňáka.
- ◆ Rajčata nakrájejte na malé kousky.
- ◆ Bylinky omyjte, otrhejte ze stonků a nasekejte nadrobno.
- ◆ Smíchejte mozzarellu, tuňáka, rajčata a bylinky.
- ◆ Fenykl rozdrťte hmoždířem.
- ◆ Připravenou směs ochuťte fenyklem, solí, pepřem a citronovou šťávou.
- ◆ Směs rovnoměrně rozetřete na dva plátky celozrnného toastového chleba a přikryjte zbylými dvěma plátky.
- ◆ Panini opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- ◆ Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Likvidace

Likvidace přístroje



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

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

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



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

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka,
80–98: kompozitní materiály.

Dodatek

Technické údaje

Napájení	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Provozní teplota	+15 až +40 °C
Vlhkost (bez kondenzace)	5 až 75%

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu.

Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 460087_2407 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 460087_2407 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

(CZ) Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 460087_2407

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	30
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Verwendete Warnhinweise und Symbole	30
Sicherheit	31
Grundlegende Sicherheitshinweise	31
Bedienelemente	35
Lieferumfang	35
Auspacken	35
Bedienung und Betrieb	35
Vor dem ersten Gebrauch	35
Bedienen	36
Gartabelle	36
Tipps und Tricks	37
Reinigen und Pflegen	37
Lagerung	38
Rezepte	38
Spinat-Käse-Panini	38
Hähnchenbrust-Panini	38
Senf-Baguette	39
Tomate-Mozzarella-Panini	39
Salami-Panini	39
Knoblauch-Panini	40
Thunfisch-Panini	40
Süße Panini	40
Panini „Exotic“	41
Panini „Mediterran“	41
Entsorgung	42
Gerät entsorgen	42
Verpackung entsorgen	42
Anhang	42
Technische Daten	42
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44

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

❗ **Hinweis**

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ 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:

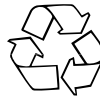
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, 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.

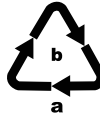


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen 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 ~, 50/60 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 Servicenerkennung 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.at

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

Információk állása · Stav informací

Stand der Informationen:

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

IAN 460087_2407

