



PANINI GRILL SPM 2000 E2

(HR)

PREKLOPNI TOSTER

Upute za upotrebu

(RO)

GRĂȚAR ELECTRIC

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

TOSTER ZA SENDVIČE

Uputstvo za upotrebu

(BG)

КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 490576_2501

(HR) (RS) (RO)
(BG) (GR)



(HR)

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

(RS)

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(RO)

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

(BG)

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

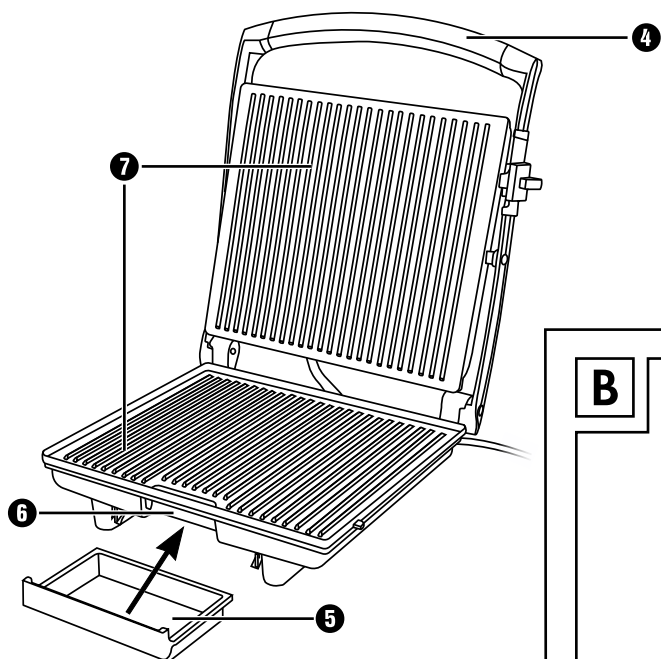
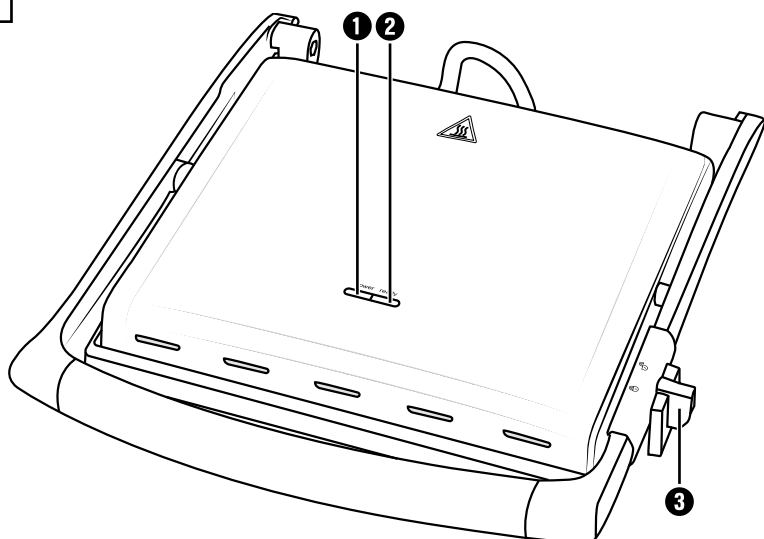
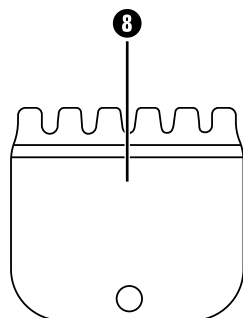
(GR) (CY)

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

(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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	15
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	29
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	45
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	77

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovim uputama za rukovanje	2
Namjenska uporaba	2
Korištena upozorenja i simboli	2
Sigurnost	3
Opće sigurnosne napomene	3
Upravljački elementi	6
Opseg isporuke	6
Raspakiranje	6
Rukovanje i rad	6
Prije prve uporabe	6
Rukovanje	7
Tablica kuhanja	7
Savjeti i trikovi	7
Čišćenje i održavanje	8
Čuvanje	8
Recepti	9
Panini sa špinatom i sirom	9
Panini sendviči s pilećim prsima	9
Baguette sa senfom	10
Panini s rajčicom i mozzarellom	10
Panini sa salamom	10
Panini s češnjakom	11
Panini s tunom	11
Slatki panini	12
Panini „Exotic“	12
Panini „Mediteran“	12
Zbrinjavanje	13
Zbrinjavanje uređaja	13
Zbrinjavanje ambalaže	13
Prilog	13
Tehnički podaci	13
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	13
Servis	14
Uvoznik	14

Uvod

Informacije o ovim uputama za rukovanje

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Namjenska uporaba

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

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

Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
---	--

	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon
	Razred zaštite I (zaštitno uzemljenje)
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Sigurnost

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

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

Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače ili kablove neizostavno dajte na popravak ovlaštenim stručnjacima ili servisu za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu dovesti do opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe koje je ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju kvarova gube jamstvena prava.

- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova je zajamčeno ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokr ili vlažan.
- Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.
- Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne uklješti.

- Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.
- Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- **⚠ OPREZ ⚠ UPOZORENJE:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda

⚠ OPASNOST OD OPEKLINA!



Pozor! Vruća površina!

- Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Uređaj tada dirajte samo za crni dio ručke.

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Crvena kontrolna lampica „Power“
- ❷ Zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❸ Sigurnosni zatvarač
- ❹ Ručka
- ❺ Zdjela za prihvatanje masnoće
- ❻ Otvor za otjecanje masnoće
- ❼ Ploče za zagrijavanje

Slika B:

- ❽ Strugalica za čišćenje

Opseg isporuke

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

- Preklopni toster
- Zdjela za prihvatanje masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Upute za rukovanje

❶ Napomena

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

Raspakiranje

⚠ OPASNOST!

- Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- ◆ Odstranite svu ambalažu.

Rukovanje i rad

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

Prije prve uporabe

- ◆ Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „**Čišćenje i održavanje**“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- ◆ Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
- ◆ Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- ◆ Otvorite sigurnosni zatvarač ❸ tako što ćete pomični prekidač pomaknuti iz položaja  u položaj .
- ◆ Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom na način opisan pod „**Čišćenje i održavanje**“.
- ◆ Zatvorite uređaj.
- ◆ Utaknite utikač mrežnog kabela u uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „**Tehnički podaci**“. Pustite uređaj da se zagrije otprilike 5 minuta.

❶ Napomena

- Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.
- ◆ Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- ◆ Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

Rukovanje

- ◆ Zatvorite poklopac uređaja na ručki **4**.
- ◆ Gurnite zdjelu za prihvat masnoće **5** u uređaj.
- ◆ Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **1**.
- ◆ Čim se uređaj zagrije, crvena kontrolna lampica „Power“ **1** se gasi, a zelena kontrolna lampica „Ready“ **2** počinje svijetliti.

i Napomena

- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ **2** se povremeno može ugasi, pri čemu crvena kontrolna lampica „Power“ **1** opet počinje svijetliti. To znači da se uređaj ponovno zagrijava kako bi održao temperaturu.
 - ◆ Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **7** stavite namirnice koje želite pržiti/roštiljati.
 - ◆ Zatvorite poklopac uređaja na ručki **4**.
 - ◆ Zbog pokretno smještene gornje ploče za zagrijavanje **7**, ona će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje **7**, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
 - ◆ Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki **4**. Otprilike se ravnojate vremenima kuhanja navedenima u poglavlju „**Tablica kuhanja**“.
 - ◆ Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice. Ako vam se stupanj tamnjenja ne sviđa, malo produžite vrijeme kuhanja.
- ! POZOR!**
- ▶ Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje **7**!
 - ◆ Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Tablica kuhanja

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za kuhanje različitih namirnica. Podatke prilagodite receptu i svom individualnom ukusu. Posebno priroda namirnica, kao što su veličina, debljina ili kvaliteta utječu na vrijeme kuhanja.

ELINTAR- VIKE	KOMADA / GRAMA	KYPSEN- NYSAIKA
Pljeskavice od govedine	8 x 100 g	13-15 min
Slanina	5 x 80 g	5 min
Odresci od svinjskog vrata	3 x 170 g	6-8 min
Filet lososa	4 x 125 g	5-7 min
Odresci od tune	4 x 125 g	3-6 min
Povrće s roštilja s uljem	300 g Patlidžan na kriški	2 x 3-6 min
Sendviči sa sirom	2 - 4 komada	4 min

Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlačenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrđe. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.

- Ploče za zagrijavanje ⑦ obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog toga dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

Čišćenje i održavanje

UPOZORENJE!

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

POZOR!

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

- Povucite strugačem za čišćenje ⑧ preko ploča za zagrijavanje ⑦, nakon što su se ploče za zagrijavanje ⑦ ohladile, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u zdjelu za prikupljanje masnoće ⑤. Na taj će način biti lakše odstraniti masnoću i ostatke.
- Ploče za zagrijavanje ⑦ prebrišite vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja.

- Kod jako zapečenih naslaga postavite mokru krpu za pranje posuđa na zapečene naslage kako bi ih omekšali.

Ispraznite posudu za prihvrat masnoće ⑤. Preporučujemo masne ostatke ugrubo odstraniti papirnatim ručnikom ili sličnim, kako se mast ne bi lijepila u otvoru za izlivanje. Posudu za prihvrat masnoće ⑤ zatim operite u toploj vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa. Posudu za prihvrat masnoće ⑤ isperite čistom vodom i osušite.

Za čišćenje vanjskih površina uređaja dovoljna je vlažna krpa.

Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.

Prebrišite strugač za čišćenje ⑧ vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.

Napomena



Zdjela za prihvrat masnoće ⑤ i strugalica za čišćenje ⑧ mogu se prati u perilici posuđa. Ako je to moguće, dijelove stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave.

Čuvanje

Očišćeni uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Zatvorite sigurnosni zatvarač ③.

Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel na donjoj strani uređaja.

Uređaj možete postaviti okomito uz uštedu prostora.

Recepti

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

Panini sa špinatom i sirom

200 g lista špinata

1 luk

1 češanj češnjaka

1 jušna žlica ulja

2 male žlice limunovog soka

1 prstohvat soli (i papra)

4 kriške tosta/bijelog kruha

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g Mozzarella

20 g pinjola

Priprema

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

Panini sendviči s pilećim prsima

400 g fileta pilećih prsa

20 g maslaca

Papar, sol, mljevena paprika

120 g slanine narezane na trake

6 kriški bijelog kruha/tosta

3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)

30 g salate kristalke

2 rajčice

1 avokado

1 mala žličica limunovog soka

50 g krastavca za salatu

Priprema

- ◆ U obloženoj tavi zagrijte maslac i filete pilećih prsa dobro zapecite s obje strane. Štednjak vratite na srednju temperaturu i filete pilećih prsa pržite dalje približno 10 minuta. Nakon prženja začinite solju, paprom i paprikom, izvadite iz tave i stavite na stranu.
- ◆ Masnoću u tavi još jednom zagrijte i trake slanine hrskavo popržite na preostaloj masnoći.
- ◆ Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak za salatu/jogurt, salatu; rajčicu narežite na ploške, začinite i takođe dodajte na kriške.
- ◆ Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- ◆ Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- ◆ Avokado po dužini zarezite uokolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- ◆ Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.

- ♦ Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- ♦ Panini sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac.
- ♦ Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baguette sa senfom

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

Priprema

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

Panini s rajčicom i mozzarellom

- 4 rajčice
- 125 g mozzarelle
- 60 g parmezana (ribanog)
- 2-3 stručka bosiljka
- sol, papar
- 4 baguette kruščića

Priprema

- ♦ Bosiljak operite, otriesite i na sitno nasjeckajte. Rajčice operite i narežite na sitne kockice. Mozzarellu također narežite na kockice.
- ♦ Sve zajedno pomiješajte i začinite solju i paprom.
- ♦ Prepolovite baguette kruščiće, na donju polovicu rasporedite smjesu, a na vrh stavite gornju polovicu baguette kruščića.
- ♦ Pažljivo stavite baguette kruščiće na prethodno zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok ne postigne željenu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sa salamom

- 30 g rukole
- 2 rajčice
- 2 kriške sira (npr. Gouda)
- 4 čajne žličice kreme za salatu
- 65 g salame
- 4 kriške tosta za sendviče

Priprema

- ♦ Operite rajčice i narežite na kriške.
- ♦ Rukolu operite i osušite u posudi za sušenje.
- ♦ Kremom za salatu namažite sve 4 kriške tosta za sendviče.
- ♦ Prekrijte 2 kriške tosta za sendviče s nešto rukole, sira, salame i ploškicama rajčice.

- ♦ Pokrijte s dvije kriške tosta za sendviče, pažljivo stavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok kriške tosta za sendviče ne poprime zlatnosmeđu boju. Zatim izvadite iz roštilja za panini peciva

Panini s češnjakom

2 rustikalna baguette kruščića

1 češanj češnjaka

20 ml maslinovog ulja

sol

čili u prahu

1 rajčica

2 kriške šunke

1 kugla mozzarelle

30 g rukole

Priprema

- ♦ Rukolu operite i osušite u posudi za sušenje.
- ♦ Ogulite i sitno nasjeckajte režanj češnjaka te pomiješajte s uljem.
- ♦ Prerežite baguette kruščiće na pola i premažite ih mješavinom češnjaka i ulja.
- ♦ Rajčicu i mozzarellu narežite na kriške.
- ♦ Podijelite kriške rajčice, mozzarelle, šunku i rukolu na 2 polovice baguettea. Začinite čilijem i solju. Poklopite drugom polovicom baguettea.
- ♦ Baguette pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok ne postigne željenu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini s tunom

2 baguette kruščića

1 češanj češnjaka

20 ml maslinovog ulja

sol

papar

1 rajčica

1 luk

½ limenka tune (u vlastitom soku)

2 kriške sira (npr. Gouda)

nekoliko listova salate

Priprema

- ♦ Listove salate operite i osušite u posudi za sušenje.
- ♦ Ogulite i sitno nasjeckajte režanj češnjaka te pomiješajte s uljem.
- ♦ Prerežite baguette kruščiće na pola i premažite ih mješavinom češnjaka i ulja.
- ♦ Operite rajčicu i narežite na kriške.
- ♦ Luk ogulite i narežite na kolutiće.
- ♦ Ocijedite tunu.
- ♦ Sve sastojke ravnomjerno raspodijelite na 2 polovice baguettea i poklopite drugom polovicom baguettea.
- ♦ Baguette pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok ne postigne željenu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Slatki panini

1 jušna žlica maslaca

1 prstohvat cimeta

1 banana

4 kriške tosta za sendviče

4 jušne žlice mliječne čokolade, nasjeckane

Priprema

- ♦ Bananu narežite na ploške i kratko popržite u tavi s prstohvatom cimeta.
- ♦ Podijelite prženu bananu između dvije kriške tosta za sendviče i na svaku stavite 2 jušne žlice nasjeckane čokolade.
- ♦ Poklopite kriškom tosta za sendviče i vanjsku stranu premažite maslacem.
- ♦ Sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok ne postigne željenu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini „Exotic“

2 baguette kruščića

4 čajne žličice svježeg kozjeg sira

malo umaka s mangom i curryjem

nekoliko listova svježe salate

1 rajčica

½ paprike

2 svježe smokve

malo limunovog soka

Priprema

- ♦ Prerežite baguette kruščiće na pola.
- ♦ Rajčicu operite i narežite na kriške, papriku očistite i narežite na trakice. Narežite smokve na četvrtine.
- ♦ Na 2 polovice baguettea raspodijelite svježi kozji sir.
- ♦ Na vrh stavite listove zelene salate i pokapajte umakom od manga i curryja.

- ♦ Na to stavite papriku, kriške rajčice, i smokve.
- ♦ Pokapajte limunovim sokom i poklopite drugom polovicom baguette kruščića.
- ♦ Baguette pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok ne postigne željenu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini „Mediteran“

1 kugla mozzarella

40 g sušenih rajčica (u ulju)

½ limenka tune (u vlastitom soku)

2 stručka peršina

2 stručka bosiljka

½ čajne žličice sjemenki komorača

sol, papar

sok od ½ limuna

4 kriške tosta od cjelovitog zrna

Priprema

- ♦ Rastrgajte mozzarellu na komadiće, rajčicu i tunu ocijedite.
- ♦ Narežite rajčice na male komadiće.
- ♦ Začinsko bilje operite, uklonite stabljike i sitno nasjeckajte.
- ♦ Pomiješajte mozzarellu, tunu, rajčice i začinsko bilje.
- ♦ Zdrobite sjemenke komorača u mužaru.
- ♦ Pripremljenu smjesu začinite sjemenkama komorača, solju, paprom i limunovim sokom.
- ♦ Smjesu ravnomjerno podijelite na dvije kriške tosta od cjelovitog zrna i pokrijte s preostale dvije kriške.
- ♦ Panini sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvorite poklopac.
- ♦ Pričekajte dok panini ne poprimi zlatnosmeđu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržiš kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom

zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

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

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



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

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam

više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su

kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton,

80–98: Kompozitni materijali.

Prilog

Tehnički podaci

Napajanje	220–240 V ~, 50 Hz
Snaga uređaja	2000 W
Radna temperatura	+15 do +40 °C
Vlaga (bez kondenzacije)	5 do 75 %

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 490576_2501 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 490576_2501.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 490576_2501

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Sadržaj

Uvod	16
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	16
Namenska upotreba	16
Korišćene napomene upozorenja i simboli	16
Bezbednost	17
Osnovne bezbednosne napomene	17
Upravljački elementi	20
Obim isporuke	20
Raspakivanje	20
Rukovanje i rad	20
Pre prve upotrebe	20
Rukovanje	21
Tabela sa vremenima krčkanja	21
Saveti i trikovi	21
Čišćenje i nega	22
Čuvanje	22
Recepti	22
Panini sa spanaćem i sirom	22
Panini sa pilećim prsima	23
Baget sa senfom	23
Panini sa paradajzom i mocarelom	24
Panini sa salamom	24
Panini sa belim lukom	24
Panini sa tunjevinom	25
Slatki panini	25
Panini na egzotičan način	25
Panini na mediteranski način	26
Odlaganje	26
Odlaganje aparata	26
Odlaganje ambalaže	26
Dodatak	27
Tehnički podaci	27
Servis	27
Garancija i garantni list	27

Uvod

Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Panini roštilj je namenjen za tostiranje malih zemički i sendviča ili roštiljanje drugih namirnica. Svaki drugi način korišćenja ili korišćenje izvan navedenih okvira, smatra se nenamenskim. Aparat nije namenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima.

Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova. Rizik snosi isključivo korisnik.

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
---	--

	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite I (zaštitno uzemljenje)
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuda.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Bezbednost

U ovom poglavlju se nalaze važne bezbednosne napomene u vezi sa rukovanjem aparatom.

Ovaj aparat je u skladu sa propisanim bezbednosnim odredbama. Nestručna upotreba može da dovede do telesnih povreda i materijalnih šteta.

Osnovne bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

- Kontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog voda.
- Popravke na aparatu treba da obavlja samo ovlašćeno stručno osoblje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- Aparat, za vreme važenja garancije, sme da popravlja samo korisnička služba koju je ovlastio proizvođač, jer u suprotnom, potraživanja na osnovu garancije više ne važe u slučaju posledičnih oštećenja.

- Neispravni delovi smeju da se zamene samo originalnim rezervnim delovima. Samo je kod ovih delova zagarantovano da su ispunjeni zahtevi za bezbednost.
- Zaštitite mrežni vod od dodira sa vrućim delovima aparata. Nikada ne koristite aparat u blizini otvorenog plamena, grejne ploče ili zagrejane peći.
- Ostavite aparat da se ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga očistite! Opasnost od opekotina!
- Postavite aparat, po mogućnosti, u blizini utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
- Da bi se izbegle opasnosti, korisnička služba treba odmah da popravi ili zameni neispravne ili oštećene priključne vodove, odn. aparate.
- Ne izlažite aparat kiši i nikada ga ne koristite u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Vodite računa da se mrežni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.
- Uzmite električni kabl uvek za utikač. Ne povlačite za sami električni kabl i nikada ga ne dirajte mokrim rukama, jer to može da prouzrokuje kratak spoj ili električni udar.
- Ne stavljajte aparat, niti komade nameštaja ili tome slično, na električni kabl i vodite računa da se kabl ne uklešti.

- Ne smete da otvarate kućište aparata, niti smete da popravljate ili modifikujete aparat. Kod otvorenog kućišta ili svojevrsnih promena, postoji opasnost po život usled električnog udara i garancija prestaje da važi.
- Zaštitite aparat od vodenih kapi i prskajuće vode. Zbog toga ne stavljajte predmete napunjene tečnošću (npr. vaze) na aparat ili pored njega.
- Izvadite mrežni utikač iz utičnice prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka rada i pre svakog čišćenja aparata.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!



Pažnja! Vruća površina!

- Površina aparata može da postane veoma vruća tokom rada. Tada dirajte aparat samo za crni deo ručke.

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugalj ili slična goriva za rad aparata!
- Da biste zaštitili neprianjajuću prevlaku, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. Ne koristite više aparat, ako je neprianjajuća prevlaka oštećena.
- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Crvena kontrolna lampica „Power“
- ❷ Zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❸ Sigurnosni zatvarač
- ❹ Ručka
- ❺ Sakupljač masti
- ❻ Izlaz za mast
- ❼ Grejne ploče

Slika B:

- ❽ Strugač za čišćenje

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima (pogledajte preklopnu stranu):

- Toster za sendviče
- Sakupljač masti
- Strugač za čišćenje
- Uputstvo za upotrebu

i Napomena

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje „**Garancija i garantni list**“).

Raspakivanje

⚠ OPASNOST!

- Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja.
- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal.

Rukovanje i rad

U ovom poglavlju se nalaze važne napomene u vezi sa rukovanjem i radom aparata.

Pre prve upotrebe

- ◆ Očistite sve delove pribora kao što je opisano u poglavlju „**Čišćenje i nega**“, da bi se uklonili mogući ostaci od proizvodnje.
- ◆ Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- ◆ Postavite aparat u skladu sa bezbednosnim napomenama.
- ◆ Otvorite sigurnosni zatvarač **❸**, tako što ćete klizač pomeriti iz položaja **Ⓐ** u položaj **Ⓑ**.
- ◆ Očistite aparat vlažnom krpom kao što je opisano u poglavlju „**Čišćenje i nega**“.
- ◆ Zatvorite aparat.
- ◆ Umetnite utikač električnog kabla u propisno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, koja daje napon koji je naveden u poglavlju „**Tehnički podaci**“. Ostavite aparat da se zagreva oko 5 minuta.

i Napomena

- Prilikom prvog zagrevanja aparata, mogu da se pojave neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.
- ◆ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kada se aparat zagreje i ostavite da se aparat ohladi.
- ◆ Obrišite aparat još jednom vlažnom krpom.

Rukovanje

- ♦ Zatvorite poklopac aparata na ručki ④.
- ♦ Gurnite sakupljač masti ⑤ u aparat.
- ♦ Ponovo umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Zasvetli crvena kontrolna lampica „Power“ ①.
- ♦ Čim se aparat zagrejava, gasi se crvena kontrolna lampica „Power“ ①, a zasvetli zelena kontrolna lampica „Ready“ ②.

① Napomena

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ② može povremeno ponovo da se isključi i crvena kontrolna lampica „Power“ ① će ponovo svetleti. To znači da aparat dogrevanjem održava temperaturu.
- ♦ Otvorite poklopac aparata i stavite namirnice koje treba tostirati/roštiljati na donju grejnu ploču ⑦.
- ♦ Zatvorite poklopac aparata na ručki ④.
- ♦ S obzirom da je gornja grejna ploča ⑦ smeštena tako da se može pomerati, uvek je u paraleli sa donjom grejnom pločom ⑦, čak i kod debljih namirnica za roštiljanje. Na ovaj način se ostvaruje optimalan rezultat roštiljanja.
- ♦ Nakon izvesnog vremena proverite koliko su namirnice potamnele. U tu svrhu, otvorite poklopac aparata na ručki ④. Orijentišite se otprilike prema vremenu krčkanja koje je navedeno u poglavlju „Tabela sa vremenima krčkanja“.
- ♦ Skinite namirnice sa roštilja kada budete zadovoljni sa tamnom bojom namirnica. Ako tamnjenje još uvek ne odgovara Vašim željama, malo produžite vreme krčkanja.

① PAŽNJA

- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča ⑦!
- ♦ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

Tabela sa vremenima krčkanja

Sledeća tabela služi za orijentaciju kroz primere za krčkanje različitih namirnica. Prilagodite podatke receptu i Vašem ličnom ukusu. Određeno svojstvo namirnica, kao na primer veličina, debljina ili kvalitet, posebno utiče na vreme krčkanja.

NAMIRNICA	KOMADA / GRAMA	VREME KRČKANJA
Pljeskavice od mlevenog mesa	8 x 100 g	13–15 min.
Trbušna slanina	5 x 80 g	5 min.
Odresci od svinjskog vrata	3 x 170 g	6–8 min.
Fileti lososa	4 x 125 g	5–7 min.
Odresci od tunjevine	4 x 125 g	3–6 min.
Grilovano povrće sa uljem	300 g Patlidžan na kriški	2 x 3–6 min.
Sendviči sa sirom	2 - 4 komada	4 min.

Saveti i trikovi

- Meso možete prethodno da marinirate da bi bilo mekše i da bi se roštiljanje ubrzalo. Kao podloga za marinadu pogodni su na primer kisela pavlaka, crveno vino, sirće, mlaćenica ili sveži sok od papaje ili ananasa. Dodajte začinsko bilje i začine, prema ukusu. Ne dodavajte so, jer ona izvlači vodu iz mesa i tako meso postaje tvrdo. Stavite meso u marinadu, tako da bude potpuno prekriveno i zatvorite posudu. Najbolje je da ga ostavite preko noći da povuče marinadu.

- Grejne ploče ⑦ imaju neprianjajuću prevlaku, tako da dodavanje masnoće nije potrebno. Ako ipak želite da dodate masnoću, vodite računa da mast/ulje bude pogodno za pečenje, npr. ulje repice.
- Ako niste sigurni da li je namirnica već i iznutra pečena, koristite komercijalni termometar za meso.

Čišćenje i nega

UPOZORENJE!

- Pre čišćenja izvucite mrežni utikač i sačekajte da se aparat potpuno ohladi. Opasnost od povreda!
- Ne čistite aparat nikada pod tekućom vodom i nikada ga ne potapajte u vodu. Aparat može nepopravljivo da se ošteti!

PAŽNJA!

- Obezbedite da tečnost ne uđe u aparat prilikom čišćenja, da bi se izbeglo nepopravljivo oštećenje uređaja.
- Kada čistite površine, ne koristite agresivna abrazivna ili hemijska sredstva za čišćenje niti šiljate predmete ili predmete koji grebu.
- Kada se grejne ploče ⑦ ohlade, prevucite strugač za čišćenje ⑧ preko grejnih ploča ⑦, tako da sakupite masnoću i ostatke, ili ih gurnite u sakupljač masti ⑤. Na taj način se masnoća i ostaci lakše uklanjaju.
- Obrišite grejne ploče ⑦ vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Ne koristite agresivna sredstva, grube sundere ili šiljate predmete za čišćenje, da se neprianjajuća prevlaka ne bi oštetila.
- Kod jako zapečenih ostataka, stavite mokru krpu za pranje posuđa na tvrdokorne ostatke, da bi omekšali.

Ispraznite sakupljač masti ⑤. Mi preporučujemo da masne ostatke grubo uklonite kuhinjskim ubrusom ili sličnim, da se masnoća ne zalepi u izlivu. Nakon toga operite sakupljač masti ⑤ u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Isperite sakupljač masti ⑤ čistom vodom i osušite ga.

Za čišćenje spoljnih površina aparata je dovoljna vlažna krp.

Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre ponovne upotrebe aparata.

Obrišite strugač za čišćenje ⑧ vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krp.

Napomena



Sakupljač masti ⑤ i strugač za čišćenje ⑧ su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa. Ako je moguće, stavite delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se ne zaglave.

Čuvanje

Čuvajte očišćen aparat na suvom mestu. Zatvorite sigurnosni zatvarač ③.

Namotajte električni kabl oko kalema za namotavanje na donjoj strani aparata.

Alternativno, aparat možete da postavite i vertikalno, radi uštede prostora.

Recepti

Panini je pripremljeni topli sendvič od svežeg belog hleba. On se tostira svež i onda servira.

Panini sa spanaćem i sirom

250 g spanaća u listu

1 crni luk

1 čen belog luka

1 supena kašika ulja

2 kašičice soka od limuna

1 prstohvat soli (i bibera)

4 kriške tost hleba / belog hleba

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g mocarele

20 g pinjola

Priprema

- ◆ Preberite spanać i operite ga.
- ◆ Oljuštite luk i čen belog luka, sitno ih iseckajte, pa dinstajte u vrućem ulju, dok ne budu providni. Dodajte spanać. Začinite sokom od limuna, solju i biberom.
- ◆ Namažite tost maslacem sa začinskim biljem.
- ◆ Isecite mocarelu na kolutove i rasporedite ga sa ocedenim spanaćem na dve kriške tosta. Pospite panini pinjonom.
- ◆ Prekrijte panini drugom kriškom tosta.
- ◆ Pažljivo stavite panini na Panini roštilj, koji je prethodno zagrejan, i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju. Zatim ga skinite sa Panini roštilja.

Panini sa pilećim prsima

400 g pilećih fileta

20 g maslaca

So, biber, paprika u prahu

120 slanina, u trakama

6 kriški belog hleba/tosta

3 supene kašike preliwa za salatu (jogurt)

30 g ajsberg salate

2 paradajza

1 avokado

1 kašičica soka od limuna

50 g svežeg krastavca

Priprema

- ◆ Zagrejte maslac na obloženom tiganju i jako zapržite pileće filete sa obe strane u tiganju. Vratite šporet na srednju temperaturu i pecite pileće filete oko 10 minuta, dok ne budu ispečeni. Začinite ispečene pileće filete solju, biberom i paprikom, izvadite ih iz tiganja i stavite ih na stranu.
- ◆ Zagrejte masnoću još jednom u tiganju i pržite slaninu u trakama, dok ne bude hrskava.

- ◆ Rasporedite preliv od jogurta na 3 kriške tosta/belog hleba, stavite ajsberg salatu, isecite paradajz na kolutove, začinite ga, pa stavite i njega na ajsberg salatu.
- ◆ Razrežite pileće filete uzdužno i stavite ih na paradajz.
- ◆ Stavite trake slanina na pileće filete.
- ◆ Razrežite avokado uzdužno po celom obođu i odvojite ga od koštice pokretom okreta. Oljuštite koru i isecite avokado na kolutove. Pokapajte sok od limuna na avokado, da ne bi potamneo. Stavite kolutove na panini.
- ◆ Isecite krastavac na kolutove i stavite kolutove na avokado.
- ◆ Prekrijte panini drugom kriškom tosta.
- ◆ Pažljivo stavite panini na Panini roštilj, koji je prethodno zagrejan, i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju i onda ga pažljivo skinite sa Panini roštilja.

Baget sa senfom

1 baget

1 čen belog luka

50 g kiselih krastavaca

40 g pekorino sira

1 supena kašika ljutog senfa

2 supene kašike slatkog senfa

50 g maslaca

2 supene kašike vlašca u sitnim kolutovima

So, biber

Priprema

- ◆ Zarežite baget popreko na razmacima od 2 – 3 centimetara, ali ga nemojte raseći.
- ◆ Oljuštite beli luk i zgnojite ga, isecite kisele krastavce na veoma sitne kocke i izrenadajte pekorino sir.
- ◆ Pomešajte ljuti i slatki senf sa mekim maslacem, belim lukom, sitnim kockama krastavca, pekorino sirom i vlašcem, pa začinite solju i biberom.

- ◆ Napunite proreze u bagetu smesom od senfa i maslaca i umotajte baget u alu-foliju.
- ◆ Stavite bagete na Panini roštilj, koji je prethodno zagrejan, i zatvorite poklopac. Baget bi trebalo da bude zlatno-smeđe boje.

Panini sa paradajzom i mocarelom

4 paradajza
125 g mocarele
60 g parmezana (narendan)
2–3 struka bosiljka
so, biber
4 baget-zemičke

Priprema

- ◆ Operite bosiljak, osušite ga protresanjem i sitno ga iseckajte. Operite paradajz i isecite ga na sitne kockice. Mocarelu takođe isecite na kockice.
- ◆ Sve promešajte i začinite solju i biberom.
- ◆ Isecite baget-zemičke napola, rasporedite masu na donju polovinu zemičke i preko toga stavite gornju polovinu baget-zemičke.
- ◆ Pažljivo stavite baget-zemičke na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da se dostigne željeni stepen tamnjenja. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Panini sa salamom

30 g rukole
2 paradajza
2 kriške sira (npr. gauda)
4 kašičice preliwa za salatu
65 g salame
4 kriške tosta za sendviče

Priprema

- ◆ Operite paradajz i isecite ga na kolutove.
- ◆ Operite rukolu i osušite je protresanjem.
- ◆ Rasporedite preliv za salatu na sve 4 kriške tosta za sendviče.
- ◆ Stavite rukolu, sir, salamu i kolutove paradajza na obe kriške tosta za sendviče.
- ◆ Stavite odozgo dve kriške tosta za sendviče i pažljivo ih stavite na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da pečene kriške tosta za sendviče dobiju zlatno-smeđu boju. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Panini sa belim lukom

2 rustične baget-zemičke
1 čen belog luka
20 ml maslinovog ulja
so
mlevena ljuta papričica
1 paradajz
2 kriške šunke
1 kugla mocarele
30 g rukole

Priprema

- ◆ Operite rukolu i osušite je protresanjem.
- ◆ Oljuštite čen belog luka i sitno ga iseckajte, pomešajte sa uljem.
- ◆ Isecite baget-zemičke na dve polovine i premažite ih smešom od belog luka i ulja.
- ◆ Isecite paradajz i mocarelu na kolutove.
- ◆ Rasporedite paradajz u kolutovima, kriške mocarele, šunku i rukolu na 2 polovine bageta. Začinite ljutom papričicom i solju. Preko toga stavite drugu polovinu bageta.
- ◆ Pažljivo stavite bagete na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da se dostigne željeni stepen tamnjenja. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Panini sa tunjevinom

2 baget-zemičke
1 čen belog luka
20 ml maslinovog ulja
so
biber
1 paradajz
1 glavica crnog luka
½ konzerva tunjevine (u sopstvenom soku)
2 kriške sira (npr. gauda)
nekoliko listova salate

Priprema

- ◆ Operite listove salate i osušite ih protresanjem.
- ◆ Oljuštite čen belog luka i sitno ga isekajte, pomešajte sa uljem.
- ◆ Isecite baget-zemičke na dve polovine i premažite ih smešom od belog luka i ulja.
- ◆ Operite paradajz i isecite ga na kolutove.
- ◆ Oljuštite crni luk i isecite ga na kolutove.
- ◆ Ocedite tunjevinu.
- ◆ Ravnomerno rasporedite sve sastojke na 2 polovine bageta i preko toga stavite drugu polovinu bageta.
- ◆ Pažljivo stavite bagete na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da se dostigne željeni stepen tamnjenja. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Slatki panini

1 supena kašika maslaca
1 prstohvat cimeta
1 banana
4 kriške tosta za sendviče
4 supene kašike čokolade od punomasnog mleka, iseckano

Priprema

- ◆ Isecite bananu na kolutove, začinite je prstohvatom cimeta i kratko je zapecite u tiganju.
- ◆ Rasporedite prženu bananu na dve kriške tosta za sendviče i preko toga stavite po 2 supene kašike iseckane čokolade.
- ◆ Stavite još jednu krišku tosta za sendviče preko i spolja premažite maslacem.
- ◆ Pažljivo stavite sendviče na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da se dostigne željeni stepen tamnjenja. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Panini na egzotičan način

2 baget-zemičke
4 kašičice svežeg kozjeg sira
malo sosa od manga sa karijem
nekoliko listova sveže salate
1 paradajz
½ paprike
2 sveže smokve
malo soka od limuna

Priprema

- ◆ Isecite baget-zemičke na dve polovine.
- ◆ Operite paradajz i isecite ga na kolutove, očistite papriku i isecite je na trake. Narežite smokve na četvrtine.
- ◆ Rasporedite svež kozji siri na 2 polovine bageta.
- ◆ Preko toga stavite listove salate i poprskajte sosom od manga sa karijem.
- ◆ Preko toga stavite papriku, paradajz u kolutovima, i smokve.
- ◆ Poprskajte sokom od limuna i preko toga stavite drugu polovinu baget-zemičke.
- ◆ Pažljivo stavite bagete na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da se dostigne željeni stepen tamnjenja. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Panini na mediteranski način

- 1 kugla mocarele
- 40 g sušenog paradajza (u ulju)
- ½ konzerva tunjevine (u sopstvenom soku)
- 2 struka peršuna
- 2 struka bosiljka
- ½ kašičice semena komorača
- so, biber
- sok od ½ limuna
- 4 kriške tosta od punog zrna

Priprema

- ◆ Iskidajte mocarelu, ocedite paradajz i tunjevinu.
- ◆ Isecite paradajz na sitne komade.
- ◆ Operite začinsko bilje, očupajte lišće sa peteljki i sitno ga isekajte.
- ◆ Promešajte mocarelu, tunjevinu, paradajz i začinsko bilje.
- ◆ Zdrobite komorač u avanu.
- ◆ Začinite pripremljenu masu komoračem, solju, biberom i sokom od limuna.
- ◆ Ravnomerno raspodelite masu na dve kriške tosta od punog zrna i preko toga stavite preostale dve kriške tosta.
- ◆ Pažljivo stavite panini na prethodno zagrejan panini roštilj i zatvorite poklopac.
- ◆ Sačekajte da pečeni panini dobiju zlatno-smeđu boju. Zatim ih izvadite iz panini roštilja.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Dodatak

Tehnički podaci

Električni napon	220-240 V ~, 50 Hz
Ulazna snaga	2000 W
Temperatura okruženja	+15 do +40 °C
Vlažnost vazduha (bez kondenzacije)	5 do 75 %

Napomena



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 490576_2501 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija i garantni list

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.).
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.

5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Toster za sendviče
Model:	SPM 2000 E2
IAN / Serijski broj:	490576_2501
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	30
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare.	30
Utilizarea conform destinației	30
Indicații de avertizare și simboluri utilizate	30
Siguranța	31
Indicații de bază privind siguranța	31
Elemente de operare	34
Furnitura	34
Dezambalarea	35
Operarea și funcționarea	35
Înainte de prima utilizare.	35
Operarea.	35
Tabel de preparare	36
Sugestii și idei	36
Curățarea și îngrijirea	36
Depozitarea	37
Rețete.	37
Panini cu brânză și spanac	37
Panini cu piept de pui	38
Baghetă cu muștar.	38
Panini cu roșii și mozzarella.	39
Panini cu salam	39
Panini cu usturoi.	39
Panini cu ton	40
Panini dulce	40
Panini „exotic”	40
Panini „mediteraneean”	41
Eliminarea	41
Eliminarea aparatului.	41
Eliminarea ambalajelor	41
Anexa.	42
Date tehnice.	42
Garanția Kompernass Handels GmbH	42
Service-ul	43
Importator	43

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Utilizarea conform destinației

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

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

Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
---	--

	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Tensiune/curent alternativ
	Clasa de protecție I (împământare cu rol de protecție)
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Siguranța

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

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

Indicații de bază privind siguranța

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

- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Dacă cablul sau ștecărul sunt defecte, acestea trebuie înlocuite de către un specialist autorizat sau de către serviciul clienți.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se pierde garanția.

- În perioada de garanție, lucrările de reparație a aparatului trebuie efectuate numai de către serviciul pentru clienți autorizat de producătorul aparatului. În caz contrar, nu va mai fi acordată garanția pentru defecțiunile ulterioare.
- Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai utilizând aceste piese este garantată respectarea dispozițiilor de siguranță.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea focului deschis, a unei plite de gătit sau a unui cuptor încălzit.
- Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- Asigurați stabilitatea aparatului.

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și împământată. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- Solicitați imediat repararea sau înlocuirea de către serviciul clienți a cablurilor de conexiune sau aparatelor care nu funcționează corespunzător sau care au fost avariate.
- Nu expuneți aparatul ploii și nu-l utilizați niciodată în medii umede sau ude.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește.

- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!
Se poate produce pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- Apucați cablul de alimentare întotdeauna de ștecăr. Nu trageți de cablu și nu puneți mâinile umede pe cablul de alimentare, deoarece s-ar putea produce un scurtcircuit sau electrocutări.
- Nu așezați aparatul și nici corpuri de mobilier etc. pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu este strangulat.
- Nu este permisă deschiderea carcasei aparatului, repararea sau modificarea aparatului. În cazul deschiderii carcasei sau transformărilor arbitrare există pericol de moarte prin electrocutare, iar garanția devine nulă.
- Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate. De aceea nu așezați obiecte umplute cu apă (de ex. vase de flori) pe sau lângă aparat.
- Scoateți ștecărul din priză la fiecare întrerupere a utilizării, după încheierea utilizării și înaintea curățării.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!



Atenție! Suprafețe fierbinți!

- Suprafața aparatului se poate încinge foarte mult pe durata funcționării. În acest caz atingeți aparatul numai în partea neagră a mânerului.

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

Elemente de operare

Figura A:

- ❶ Bec de control roșu „Power”
- ❷ Bec de control verde „Ready”
- ❸ Sistem de blocare de siguranță
- ❹ Mâner
- ❺ Tavă de colectare a grăsimii
- ❻ Orificiu de evacuare a grăsimii
- ❼ Plăci de încălzire

Figura B:

- ❽ Racletă de curățare

Furnitura

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

- Grătar electric
- Tavă de colectare a grăsimii
- Racletă de curățare
- Instrucțiuni de utilizare

❶ Indicație

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

Dezambalarea

PERICOL!

- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare la joacă. Pericol de asfixiere.
- ◆ Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din cutie.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare.

Operarea și funcționarea

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

Înainte de prima utilizare

- ◆ Curățați toate accesoriile conform descrierii din capitolul „**Curățarea și îngrijirea**” pentru a îndepărta eventualele resturi rămase din fabricație.
- ◆ Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Instalați aparatul conform indicațiilor de siguranță.
- ◆ Deschideți sistemul de blocare de siguranță **3** prin deplasarea butonului din poziția  în poziția .
- ◆ Curățați aparatul cu o lavetă umedă în modul descris în secțiunea „**Curățarea și îngrijirea**”.
- ◆ Închideți aparatul.
- ◆ Introduceți ștecărul cablului de alimentare într-o priză conectată în mod corespunzător și împământată, având tensiunea specificată în capitolul „**Date tehnice**”. Lăsați aparatul cca 5 minute să se încălzească.

Indicație

- La prima încălzire a aparatului se pot degaja uşoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea ferestrei.
- ◆ După încălzirea aparatului scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- ◆ Curățați din nou aparatul cu o lavetă umedă.

Operarea

- ◆ Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **4**.
- ◆ Împingeți tava de colectare a grăsimii **5** în aparat.
- ◆ Introduceți din nou ștecărul în priză. Becul de control roșu „Power” **1** se aprinde.
- ◆ De îndată ce aparatul s-a încălzit, becul de control roșu „Power” **1** se stinge și becul de control verde „Ready” **2** se aprinde.

Indicație

- Între timp becul de control verde „Ready” **2** se poate stinge și se aprinde din nou becul de control roșu „Power” **1**. Acest lucru înseamnă că aparatul se reîncălzește pentru a-și menține temperatura.
- ◆ Deschideți capacul aparatului și așezați alimentele pentru prăjit/preparat pe grătar, pe placa de încălzire inferioară **7**.
- ◆ Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **4**.
- ◆ Datorită mobilității plăcii de încălzire superioare **7**, aceasta poate fi poziționată întotdeauna paralel cu placa de încălzire inferioară **7**, chiar și în cazul alimentelor mai groase. În acest mod este obținut un rezultat optim de preparare pe grătar.
- ◆ După puțin timp verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **4**. Ghidați-vă aproximativ după timpii de gătire indicați în capitolul „**Table de preparare**”.
- ◆ Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați preparatul de pe grătar. Dacă gradul de rumenire nu corespunde încă dorințelor dvs., mai prelungiți puțin timpul de gătire.

ATENȚIE!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul din aparat. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de încălzire **7**!
- ◆ Scoateți ștecărul din priză.

Tabel de preparare

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru prepararea diferitelor alimente. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale. În special caracteristicile alimentelor, cum ar fi dimensiunea, grosimea sau calitatea, influențează timpul de preparare.

ALIMENT	BUCĂȚI / GRAME	TIMPUL DE PREPARARE
Chiftele din carne tocată	8 x 100 g	13-15 min
Slănină burtă de porc	5 x 80 g	5 min
Friptură din ceafă de porc	3 x 170 g	6-8 min
File de somon	4 x 125 g	5-7 min
Friptură de ton	4 x 125 g	3-6 min
Legume la grătar cu ulei	300 g Aubergine în felii	2 x 3-6 min
Sendvișuri cu cașcaval	2 - 4 bucăți	4 min

Sugestii și idei

- Pentru frăgezirea cărnii și accelerarea preparării pe grătar, aceasta se poate marina. Ca bază se poate folosi, de exemplu, smântână, vinul roșu, oțetul, laptele bătut sau sucul proaspăt de papaya sau ananas. Adăugați ierburi aromatice și condimente, după gust. Nu adăugați sare, deoarece sarea scoate apa din carne și o întărește. Introduceți complet carnea în marinadă și acoperiți vasul. Lăsați carnea la marinat cel mai bine peste noapte.

- Plăcile de încălzire ⑦ sunt acoperite cu un strat antiaderent, de aceea nu este necesară utilizarea grăsimii. Dacă totuși doriți să utilizați grăsime, aveți grijă ca grăsimea/uleiul să fie adecvat/ă pentru prăjit, de exemplu uleiul de rapiță.
- În cazul în care nu sunteți siguri dacă preparatul este gătit și la interior, utilizați un termometru pentru carne obișnuit.

Curățarea și îngrijirea

⚠ AVERTIZARE!

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

⚠ ATENȚIE! Defectarea aparatului!

- În timpul curățării asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defectarea iremediabilă a aparatului.
- Pentru curățarea suprafețelor nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau chimice și nici obiecte ascuțite ori care pot zgăria aparatul.
- Deplasați racleta de curățare ⑧ pe plăcile de încălzire ⑦, după răcirea plăcilor de încălzire ⑦, astfel încât să se desprindă grăsimea și resturile sau să cadă în tava de colectare a grăsimii ⑤. Astfel, grăsimea și resturile pot fi îndepărtate mai ușor.
- Ștergeți plăcile de încălzire ⑦ cu o lavetă umedă. În cazul unor pete de murdărie persistente, adăugați pe lavetă un detergent blând. Pentru a evita distrugerea stratului antiaderent, la curățare nu se vor utiliza detergenți agresivi, bureți abrazivi sau obiecte ascuțite.
- În cazul depunerilor persistente sub formă de crustă așezați o lavetă de bucătărie udă peste resturile lipite pentru a le înmuia.

Goliți tava de colectare a grăsimii **5**. Vă recomandăm să îndepărtați grosier reziduurile grase cu hârtie de bucătărie sau cu un material similar, astfel încât grăsimea să nu se lipească în chiuvetă. Apoi spălați tava de colectare a grăsimii **5** în apă caldă cu detergent delicat. Clătiți tava de colectare a grăsimii **5** cu apă curată și uscați tava.

Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale aparatului este suficientă folosirea unei lavete umede. Se va avea în vedere ca toate componentele să fie complet uscate înaintea reutilizării aparatului. Ștergeți racleta de curățare **8** cu o lavetă umedă. În cazul unor pete de murdărie persistente, adăugați pe lavetă un detergent blând.

i Indicație



Tava de colectare a grăsimii **5** și racleta de curățare **8** sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase. Așezați componentele în coșul superior al mașinii de spălat vase și asigurați-vă că acestea nu rămân blocate.

Depozitarea

Păstrați aparatul curățat într-un loc uscat. Închideți sistemul de blocare de siguranță **3**.

Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului de înfășurare aflat dedesubtul aparatului.

Pentru a economisi spațiu, aparatul poate fi depozitat vertical.

Rețete

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

Panini cu brânză și spanac

200 g frunze de spanac

1 ceapă

1 cățel de usturoi

1 lingură de ulei

2 lingurițe de zeamă de lămâie

1 priză de sare (și piper)

4 felii de pâine toast/pâine albă

40 g unt cu ierburi aromatice

75 g mozzarella

20 g semințe de pin

Prepararea

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

Panini cu piept de pui

400 g piept de pui

20 g unt

Piper, sare, boia

120 g bacon fâșii

6 felii de pâine albă/toast

3 linguri dressing pentru salată (iaurt)

30 g salată iceberg

2 roșii

1 avocado

1 linguriță de suc de lămâie

50 g castravete

Prepararea

- ◆ Se încălzește untul într-o tigaie antiaderentă și se prăjește bine pieptul de pui pe ambele părți. Temperatura se reglează din nou la mediu, iar pieptul de pui se mai prăjește cca 10 minute. După prăjire, preparatul se condimentează cu sare, piper și boia, se scoate din tigaie și se așază deoparte.
- ◆ Grăsimea din tigaie se încălzește din nou, iar în aceasta se prăjesc fâșiile de bacon până devin crocante.
- ◆ Pe 3 felii de toast/pâine albă se distribuie dressing-ul de iaurt, salata iceberg se așază deasupra, se taie roșiile felii, se condimentează și se așază deasupra.
- ◆ Pieptul de pui se taie pe lungime și se așază peste roșii.
- ◆ Fâșiile de bacon se așază peste pieptul de pui.
- ◆ Avocado se taie pe lungime de jur împrejur și printr-o mișcare rotativă se desprinde de sâmbure. Se curăță coaja și se taie în felii. Se picură suc de lămâie peste avocado pentru a evita oxidarea. Feliile se așază pe panini.
- ◆ Castravetele se taie felii și se așază peste avocado.

- ◆ Panini-ul se acoperă cu a doua felie de toast.
- ◆ Panini se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Se așteaptă până când panini-ul devine rumen-auriu și se scoate cu grijă din aparat.

Baghetă cu muștar

1 baghetă

1 cățel de usturoi

50 g castravete murat

40 g brânză Pecorino

1 lingură muștar iute

2 linguri muștar dulce

50 g unt

2 linguri de frunze de arpagic tocat

sare, piper

Prepararea

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

Panini cu roșii și mozzarella

4 roșii

125 g mozzarella

60 g parmezan (ras)

2-3 legături de busuioc

sare, piper

4 minibaghete

Preparare

- ◆ Se spală busuiocul, se scutură de apă și se toacă mărunt. Se spală roșiile și se taie în cubulețe. Se taie și mozzarella în cubulețe.
- ◆ Se amestecă totul și se azonează cu sare și piper.
- ◆ Se taie minibaghetele în două, se întinde amestecul pe jumătatea de jos și se pune deasupra jumătatea de sus a minibaghetei.
- ◆ Minibaghetele se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Așteptați până când se obține gradul de rumenire dorit. Scoateți-le apoi din aparat.

Panini cu salam

30 g rucola

2 roșii

2 felii cașcaval (de exemplu, Gouda)

4 lingurițe sos de salată

65 g salam

4 felii de pâine toast

Preparare

- ◆ Roșiile se spală și apoi se feliază.
- ◆ Se spală rucola și se usucă prin centrifugare.
- ◆ Se întinde sosul de salată pe toate cele 4 felii de pâine toast.
- ◆ Se acoperă 2 felii de pâine toast cu puțină rucola, cașcaval, salam și felii de roșii.

- ◆ Se acoperă cu două felii de pâine toast, se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Așteptați până când feliile de pâine toast devin rumene. Scoateți-le apoi din aparatul de panini.

Panini cu usturoi

2 minibaghete rustice

1 cățel de usturoi

20 ml ulei de măsline

Sare

Pulbere de chili

1 roșie

2 felii de șuncă

1 bilă de mozzarella

30 g rucola

Preparare

- ◆ Se spală rucola și se usucă prin centrifugare.
- ◆ Se curăță și se toacă fin cățelul de usturoi și se amestecă cu uleiul.
- ◆ Se taie minibaghetele în două și se ung cu amestecul de usturoi și ulei.
- ◆ Se taie felii roșii și brânza mozzarella.
- ◆ Se aranjează feliile de roșii, feliile de mozzarella, șunca și rucola pe 2 jumătăți de baghetă. Se azonează cu chili și sare. Deasupra se pune cealaltă jumătate de baghetă.
- ◆ Baghetele se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Așteptați până când se obține gradul de rumenire dorit. Scoateți-le apoi din aparat.

Panini cu ton

2 minibaghetete

1 cățel de usturoi

20 ml ulei de măsline

Sare

Piper

1 roșie

1 ceapă

½ cutie de ton (în suc propriu)

2 felii cașcaval (de exemplu, Gouda)

câteva frunze de salată

Preparare

- ◆ Se spală frunzele de salată și se usucă prin centrifugare.
- ◆ Se curăță și se toacă fin cățelul de usturoi și se amestecă cu uleiul.
- ◆ Se taie minibaghetetele în două și se ung cu amestecul de usturoi și ulei.
- ◆ Roșia se spală și apoi se feliază.
- ◆ Se decojește ceapa și se taie rondele.
- ◆ Se scurge tonul.
- ◆ Se întind toate ingredientele în mod egal pe 2 jumătăți de baghetă și se pune deasupra cealaltă jumătate de baghetă.
- ◆ Baghetetele se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Așteptați până când se obține gradul de rumenire dorit. Scoateți-le apoi din aparat.

Panini dulce

1 lingură unt

1 praf de scorțișoară

1 banană

4 felii de pâine toast

4 linguri de ciocolată cu lapte, mărunțită

Preparare

- ◆ Se taie felii banana și se prăjește rapid într-o tigaie cu un vârf de cuțit de scorțișoară.
- ◆ Se întinde banana prăjită pe două felii de pâine toast și se acoperă fiecare cu 2 linguri de ciocolată mărunțită.
- ◆ Se pune deasupra o altă felie de pâine toast și se unge cu unt pe exterior.
- ◆ Sendvișurile se așază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Așteptați până când se obține gradul de rumenire dorit. Scoateți-le apoi din aparat.

Panini „exotic”

2 minibaghetete

4 lingurițe de brânză proaspătă de capră

puțin sos curry de mango

câteva frunze proaspete de salată

1 roșie

½ ardei gras

2 smochine proaspete

puțin suc de lămâie

Preparare

- ◆ Se taie minibaghetetele în două.
- ◆ Se spală și se taie roșiile în felii, se curăță ardeii gras și se taie fâșii. Smochinele se taie în patru.
- ◆ Se întinde crema de brânză de capră pe 2 jumătăți de baghetă.
- ◆ Se așază frunzele de salată deasupra și se stropesc cu sosul curry de mango.

- ◆ Deasupra se aşază ardeii graşi, feliile de roşii, şi smochinele.
- ◆ Se stropeşte cu suc de lămâie şi se pune deasupra a doua jumătate de minibaghetă.
- ◆ Baghetele se aşază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit şi se închide capacul.
- ◆ Aşteptaţi până când se obţine gradul de rumenire dorit. Scoateţi-le apoi din aparat.

Panini „mediteraneean”

1 bilă de mozzarella
40 g roşii uscate (în ulei)
½ cutie de ton (în suc propriu)
2 legături de pătrunjel
2 legături de busuioc
½ linguriţă de seminţe de fenicul
sare, piper
sucul de la ½ de lămâie
4 felii de pâine prăjită toast integrală

Preparare

- ◆ Se taie mozzarella, se scurg roşiile şi tonul.
- ◆ Se taie roşiile în bucăţi mici.
- ◆ Se spală ierburile, se rup codiţele şi se toacă mărunt.
- ◆ Se amestecă mozzarella, tonul, roşiile şi ierburile.
- ◆ Se pisează feniculul într-un mojar.
- ◆ Se azonează amestecul preparat cu fenicul, sare, piper şi suc de lămâie.
- ◆ Se întinde amestecul uniform pe două felii de pâine toast integrală şi se acoperă cu celelalte două felii.
- ◆ Paniniurile se aşază cu grijă în aparatul de panini preîncălzit şi se închide capacul.
- ◆ Aşteptaţi până când paniniurile sunt rumene. Scoateţi-le apoi din aparat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roţi indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei

2012/19/EU. Această directivă stabileşte că la sfârşitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obişnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deşeurilor.

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

În cazul în care aparatul dvs. vechi conţine date cu caracter personal, ţine de responsabilitatea dvs. să le ştergeţi înainte de a-l restitui.



Informaţii despre posibilităţile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obţinute de la administraţia locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilităţii acestora cu mediul înconjurător şi aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminaţi materialele de ambalare de care nu mai aveţi nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminaţi ambalajul în mod ecologic. Respectaţi marcajul de pe diferitele materiale de ambalare şi separaţi-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri

(a) şi cifre (b) cu următoarea semnificaţie:

1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie şi carton, 80–98: materiale compozite.

Anexa

Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220–240 V ~, 50 Hz
Consum	2000 W
Temperatura de operare	+15 până la +40 °C
Umiditatea (fără condens)	5 până la 75 %

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 490576_2501 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 490576_2501.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 490576_2501

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	46
Информация относно това ръководство за потребителя	46
Употреба по предназначение	46
Използвани предупредителни указания и символи	46
Безопасност	47
Основни указания за безопасност	47
Елементи за обслужване	50
Окомплектовка на доставката	50
Разопаковане	50
Обслужване и работа	50
Преди първата употреба	50
Обслужване	51
Таблица за готвене	51
Съвети и трикове	52
Почистване и поддръжка	52
Съхранение	53
Рецепти	53
Панини със спанак и сирене	53
Панини с пилешки гърди	53
Багета с горчица	54
Панини с домати и моцарела	54
Панини с колбас	54
Чеснови панини	55
Панини с риба тон	55
Сладки панини	56
Панини „Екзотика“	56
„Средиземноморски“ панини	56
Предаване за отпадъци	57
Предаване на уреда за отпадъци	57
Предаване на опаковката за отпадъци	57
Приложение	57
Технически данни	57
Гаранция	57
Сервизно обслужване	59
Вносител	59

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

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

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

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
---	--

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита I (защитно заземяване)
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Безопасност

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

Този уред отговаря на предписаните правила за техническа безопасност. Неправилна употреба може да доведе до телесни увреждания и материални щети.

Основни указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервиса. При непрофесионално извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото на изискване на гаранция.

- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Включвайте уреда само към инсталиран съгласно правилата и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- Съвързващите кабели, респ. уреди, които не функционират безупречно или са повредени, трябва незабавно да се ремонтират или сменят от сервиза.
- Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- Не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.

- Хващайте мрежовия кабел само за щепсела. Не дърпайте самия кабел и никога не хващайте мрежовия кабел с мокри ръце, тъй като това може да предизвика късо съединение или токов удар.
- Не поставяйте уреда, мебели или др.п. върху мрежовия кабел и внимавайте той да не се притиска.
- Не трябва да отваряте корпуса на уреда, както и да ремонтирате или променят уреда. При отворен корпус или самоволни преустройства съществува опасност за живота поради токов удар и гаранцията отпада.
- Пазете уреда от капеща и пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- Издърпвайте щепсела от контакта при всяко прекъсване или след приключване на употребата, както и преди всяко почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!



Внимание! Гореща повърхност!

- По време на работа повърхността на уреда може да се нагрее силно. Докосвайте единствено черната част на дръжката на уреда.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Елементи за обслужване

Фигура А:

- ❶ Червена индикаторна лампичка „Power“
- ❷ Зелена индикаторна лампичка „Ready“
- ❸ Предпазна блокировка
- ❹ Дръжка
- ❺ Тавичка за събиране на сок
- ❻ Отвор за изтичане на сок
- ❼ Грил плочи

Фигура Б:

- ❽ Шпатула за почистване

Окомплектовка на доставката

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

- панини грил
- тавичка за събиране на сок
- шпатула за почистване
- ръководство за потребителя

❶ Указание

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или щети поради повредена опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиса (вж. глава „Сервиз“).

Разопаковане

⚠ ОПАСНОСТ!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

Обслужване и работа

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

Преди първата употреба

- ◆ Почистете всички принадлежности, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- ◆ Прочетете внимателно ръководството за потребителя.
- ◆ Разположете уреда съгласно указанията за безопасност.
- ◆ Отворете предпазната блокировка ❸, като поставите плъзгача от позиция ❶ на позиция ❷.
- ◆ Почистете уреда с влажна кърпа, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
- ◆ Затворете уреда.
- ◆ Включете щепсела на мрежовия кабел в правилно инсталиран и заземен контакт, доставящ посоченото в глава „Технически данни“ напрежение. Оставете уреда да загрее за около 5 минути.

❶ Указание

- При първото загревяне на уреда е възможно образуване на лек дим и миризма, дължащо се на производствени остатъци. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- ◆ След загревянето издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
- ◆ Почистете още веднъж уреда с влажна кърпа.

Обслужване

- ◆ Затворете капака на уреда с дръжката ④.
- ◆ Пхнете тавичката за събиране на сок ⑤ в уреда.
- ◆ Отново включете щепсела в контакта. Червената индикаторна лампичка „Power“ ① светва.
- ◆ Веднага щом уредът загрее, червената индикаторна лампичка „Power“ ① угасва и зелената индикаторна лампичка „Ready“ ② светва.

① Указание

- Зелената индикаторна лампичка „Ready“ ② може междувременно да се изключва, а червената индикаторна лампичка „Power“ ① да светва отново. Това означава, че уредът загрява допълнително, за да поддържа температурата.
- ◆ Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за препичане/гриловане върху долната нагревателна плоча ⑦.
- ◆ Затворете капака на уреда с дръжката ④.
- ◆ Подвижно монтираната горна нагревателна плоча ⑦ винаги е разположена успоредно на долната нагревателна плоча ⑦ дори при продукти за гриловане с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
- ◆ След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда с дръжката ④. Ориентирайте се приблизително по посочените в глава „Таблица за готвене“ времена за готвене.
- ◆ Ако сте доволни от степента на изпичане, извадете грилованите продукти от грила. Когато степента на изпичане все още не отговаря на вашите желания, удължете малко времето за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте остри или режещи предмети за изваждане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на грил плочите ⑦!
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта.

Таблица за готвене

Следващата таблица служи за ориентация чрез примери за готвене на различни хранителни продукти. Адаптирайте данните според рецептата и вашия личен вкус. Особено съответните свойства на хранителните продукти, като например размер, дебелина или качество, се отразяват на времето за готвене.

ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	БРОЙ/ГРАМАЖ	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ
Кюфтета от кайма	8 x 100 g	13 – 15 min
Сланина от коремната област	5 x 80 g	5 min
Стекове от свински врат	3 x 170 g	6 – 8 min
Филета от съомга	4 x 125 g	5 – 7 min
Стекове от риба тон	4 x 125 g	3 – 6 min
Гриловани зеленчуци с олио	300 g патладжан на филийки	2 x 3 – 6 min
Сандвичи със сирене	2 – 4 броя	4 min

Съвети и трикове

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

Почистване и поддръжка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете непоправимо повреждане на уреда.
- За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химически почистващи препарати и остри или драскащи предмети.

- След като грил плочите **7** изстинат, прокарайте шпатулата за почистване **8** по грил плочите **7** така, че мазнината и остатъците да се съберат и да паднат в тавичката за събиране на сок **5**. Така мазнината и остатъците могат да се отстранят по-лесно.
- Избършете грил плочите **7** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие.
- При упорити загаряния положете мокра кърпа върху загорелите остатъци, за да се размекнат.

Изпразнете тавичката за събиране на сок **5**. Препоръчваме да отстраните мазни остатъци с кухненска хартия или др.л., за да предотвратите полепване на мазнина в отвора за изтичане. След това измийте тавичката за събиране на сок **5** в топла вода с мек миеш препарат. Изплакнете тавичката за събиране на сок **5** с чиста вода и я подсушете.

За почистване на външните повърхности на уреда е достатъчна влажна кърпа. Преди да използвате отново уреда, се уверете, че всички части са напълно сухи.

Избършете шпатулата за почистване **8** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата.

ⓘ УКАЗАНИЕ



Тавичката за събиране на сок **5** и шпатулата за почистване **8** са годни за миене в съдомиялна машина.

Поставяйте частите в горната кошница на съдомиялната машина, като внимавате те да не се заклещат.

Съхранение

Съхранявайте почистения уред на сухо място. Затваряйте предпазната блокировка ❸.

Навивайте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела от долната страна на уреда. За компактно съхранение можете да поставите уреда във вертикално положение.

Рецепти

Панини представляват топли, приготвени от пресен бял хляб сандвичи. Сервират се пряко на печене.

Панини със спанак и сирене

200 g спанак

1 глава лук

1 скилидка чесън

1 с.л. олио

2 ч.л. лимонов сок

1 щипка сол (и черен пипер)

4 филии хляб за препичане/бял хляб

40 g масло със зелени подправки

75 g моцарела

20 g кедрови ядки

Приготвяне

- ◆ Почистете и измийте спанака.
- ◆ Обелете лука и чесъна, накълцайте на ситно и задушете в горещо олио, докато станат прозрачни. Добавете спанака. Подправете с лимонов сок, сол и черен пипер.
- ◆ Намажете хляба за препичане с масло със зелени подправки.
- ◆ Нарезжете моцарелата на филийки, разпределете ги с отцедения спанак върху две филии хляб за препичане. Поръсете с кедрови ядки.
- ◆ Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.

- ◆ Поставете внимателно панините върху предварително загретия панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво. След това ги извадете от панини грила.

Панини с пилешки гърди

400 g филе от пилешки гърди

20 g масло

черен пипер, сол, млян червен пипер

120 g бекон, на ленти

6 филии бял хляб/хляб за препичане

3 с.л. салатен дресинг (кисело мляко)

30 g салатата айсберг

2 домата

1 авокадо

1 ч.л. лимонов сок

50 g салатна краставица

Приготвяне

- ◆ Загрейте маслото в тиган с незалепващо покритие и запържете на висока температура филетата от пилешки гърди от двете страни. Превключете котлона на средна температура и изпържете филетата от пилешки гърди до готовност за около 10 минути. След пърженето ги овкусете със сол, черен и червен пипер, извадете ги от тигана и ги оставете настрана.
- ◆ Загрейте отново мазнината в тигана и запържете в нея лентите бекон, докато станат хрупкави.
- ◆ Разпределете дресинга с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, нарежете доматите на филийки, подправете ги и също ги поставете отгоре.
- ◆ Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху доматите.
- ◆ Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.

- ◆ Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- ◆ Нарежете краставицата на резени и ги поставете върху авокадото.
- ◆ Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- ◆ Поставете внимателно панините върху предварително загорения грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато панините се препекаат до златистокафяво. След това ги извадете от панини грила.

Багета с горчица

1 багета

1 скилидка чесън

50 g краставички, консервирани със синапено семе

40 g пекорино

1 с.л. люта горчица

2 с.л. сладка горчица

50 g масло

2 с.л. нарязан див лук

сол, черен пипер

Приготвяне

- ◆ Направете напречни разрези на разстояние от около 2 – 3 сантиметра, без да разрязвате напълно багетата.
- ◆ Обелете и чукайте чесъна, нарежете краставиците на много дребни кубчета и настържете пекориното.
- ◆ Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, кубчетата краставички, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.

- ◆ Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетата в алуминиево фолио.
- ◆ Поставете багетите върху предварително загорения панини грил и затворете капака. Багетата трябва да се изпече до златистокафяво.

Панини с домати и моцарела

4 домата

125 g моцарела

60 g пармиджано (настъргано)

2 – 3 стръка босилек

сол, черен пипер

4 багети

Приготвяне

- ◆ Измийте, изтръскайте от водата и накълцайте на ситно босилека. Измийте домати и ги нарежете на малки кубчета. Нарежете също моцарелата на кубчета.
- ◆ Смесете всичко и овкусете със сол и черен пипер.
- ◆ Разрежете багетите на половинки, разпределете сместа върху долните половинки и поставете върху тях горните половинки багети.
- ◆ Поставете внимателно багетите върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато се постигне желаната степен на препичане. След това ги извадете от панини грила.

Панини с колбас

30 g рукола

2 домата

2 резена сирене (напр. гауда)

4 ч.л. крем за салата

65 g колбас

4 филии хляб за препечени сандвичи

Приготвяне

- ◆ Измийте и нарежете домати на филийки.
- ◆ Измийте и изтръскайте руколата от водата.
- ◆ Разпределете крема за салата върху 4-те филии хляб за препечени сандвичи.
- ◆ Гарнирайте 2 филии хляб за препечени сандвичи с малко рукола, сирене, колбас и филийки домати.
- ◆ Покрийте с две филии хляб за препечени сандвичи, поставете внимателно сандвичите върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато филиите хляб за препечени сандвичи се препекат до златистокафяво. След това ги извадете от панини грила.

Чеснови панини

- 2 селски багети
- 1 скилидка чесън
- 20 ml зехтин
- сол
- чили на прах
- 1 домат
- 2 резена шунка
- 1 топка моцарела
- 30 g рукола

Приготвяне

- ◆ Измийте и изтръскайте руколата от водата.
- ◆ Обелете и накълцайте на ситно скилидката чесън, смесете със зехтина.
- ◆ Разрежете багетите на половинки и ги намажете със сместа от чесън и зехтин.
- ◆ Нарежете домата и моцарелата на филийки.
- ◆ Разпределете филийките домати, филийките моцарела, шунката и руколата върху 2 половинки багети. Подправете с чили и сол. Поставете отгоре другите половинки на багетите.

- ◆ Поставете внимателно багетите върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато се постигне желаната степен на препичане. След това ги извадете от панини грила.

Панини с риба тон

- 2 багети
- 1 скилидка чесън
- 20 ml зехтин
- сол
- черен пипер
- 1 домат
- 1 глава лук
- ½ консерва риба тон (в собствен сос)
- 2 резена сирене (напр. гауда)
- няколко листа салата

Приготвяне

- ◆ Измийте листата салата и ги изтръскайте от водата.
- ◆ Обелете и накълцайте на ситно скилидката чесън, смесете със зехтина.
- ◆ Разрежете багетите на половинки и ги намажете със сместа от чесън и зехтин.
- ◆ Измийте и нарежете домата на филийки.
- ◆ Обелете лука и го нарежете на пръстени.
- ◆ Оставете рибата тон да се отцеди.
- ◆ Разпределете равномерно всички продукти върху 2 половинки багети и поставете отгоре другите половинки на багетите.
- ◆ Поставете внимателно багетите върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато се постигне желаната степен на препичане. След това ги извадете от панини грила.

Сладки панини

- 1 с.л. масло
- 1 щипка канела
- 1 банан
- 4 филии хляб за препечени сандвичи
- 4 с.л. фин млечен шоколад, нарязан на ситно

Приготвяне

- ◆ Нарежете банана на филийки и го запържете за кратко в тиган с щипка канела.
- ◆ Разпределете пържения банан върху две филии хляб за препечени сандвичи и сипете отгоре по 2 супени лъжици от нарязания на ситно шоколад.
- ◆ Отгоре поставете други филии хляб за препечени сандвичи и ги намажете отвън с масло.
- ◆ Поставете внимателно сандвичите върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато се постигне желаната степен на препичане. След това ги извадете от панини грила.

Панини „Екзотика“

- 2 багети
- 4 ч.л. прясно козе сирене
- малко сос от манго и къри
- няколко листа свежа салата
- 1 домати
- ½ чушка
- 2 пресни смокини
- малко лимонов сок

Приготвяне

- ◆ Разрежете багетите на половинки.
- ◆ Измийте и нарежете домати на филийки, измийте и нарежете чушката на ивици, нарежете смокините на четвъртинки.
- ◆ Разпределете прясното козе сирене върху 2 половинки багети.
- ◆ Поставете отгоре листа салата и напръскайте със сос от манго и къри.

- ◆ Покрийте с чушки, домати и смокини.
- ◆ Напръскайте с лимонов сок и поставете отгоре вторите половинки багети.
- ◆ Поставете внимателно багетите върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато се постигне желаната степен на препичане. След това ги извадете от панини грила.

„Средиземноморски“ панини

- 1 топка моцарела
- 40 g сушени домати (в олио)
- ½ консерва риба тон (в собствен сос)
- 2 стръка магданоз
- 2 стръка босилек
- ½ ч.л. семена от резене
- сол, черен пипер
- сок от ½ лимон
- 4 филии пълнозърнест хляб за препичане

Приготвяне

- ◆ Накъсайте моцарелата, оставете домати-те и рибата тон да се отцедят.
- ◆ Нарежете домати на малки парчета.
- ◆ Измийте зелените подправки, откъснете листенцата от дръжките и ги накълцайте на ситно.
- ◆ Смесете моцарелата, рибата тон, домати-те и зелените подправки.
- ◆ Счукайте семената от резене в хаванче.
- ◆ Подправете подготвената смес с резене, сол, черен пипер и лимонов сок.
- ◆ Разпределете равномерно масата върху две филии пълнозърнест хляб за препичане и покрийте с останалите две филии.
- ◆ Поставете внимателно панините върху предварително загорения панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво. След това ги извадете от панини грила.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



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

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

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

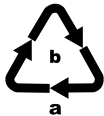


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно.

Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Приложение

Технически данни

Захранване	220–240 V ~, 50 Hz
Консумация на енергия	2000 W
Температура на околната среда	+15 до +40 °C
Влажност (без кондензация)	5 до 75 %

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да представите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен.

Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането.

Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не породжат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба.

При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 490576_2501) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждане на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервисно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 490576_2501

Вносител

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

Първо се свържете с горепосочения сервисен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	62
Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης	62
Προβλεπόμενη χρήση	62
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	62
Ασφάλεια	63
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	63
Στοιχεία χειρισμού	66
Εξοπλισμός παράδοσης	66
Αποσυσκευασία	66
Χειρισμός και λειτουργία	67
Πριν από την πρώτη χρήση	67
Χειρισμός	67
Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος	68
Συμβουλές	68
Καθαρισμός και φροντίδα	68
Αποθήκευση	69
Συνταγές	69
Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί	69
Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου	70
Μπαγκέτα με μουστάρδα	70
Ψωμάκι με ντομάτα και μοτσαρέλα	71
Ψωμάκι με σαλάμι	71
Ψωμάκι με σκόρδο	72
Ψωμάκι με τόνο	72
Γλυκό ψωμάκι	73
Ψωμάκι «Exotic»	73
Ψωμάκι «Mediterran»	74
Απόρριψη	74
Απόρριψη συσκευής	74
Απόρριψη συσκευασίας	74
Παράρτημα	75
Τεχνικά χαρακτηριστικά	75
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	75
Σέρβις	76
Εισαγωγέας	76

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή προορίζεται για το ψήσιμο μικρών ψωμιών και σάντουιτς ή το ψήσιμο στο γκριλ άλλων τροφίμων. Μια άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα θεωρείται ως μη προβλεπόμενη. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο φορέας λειτουργίας.

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες υποδείξεις προειδοποίησης και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεσα επικείμενη κατάσταση κινδύνου η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές εάν δεν αποφευχθεί.
	Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας Ι (γείωση προστασίας)
	Να μην βυθίζεται σε νερό!
	Ενδείκνυται για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.

Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για τον χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τους προβλεπόμενους κανόνες ασφαλείας. Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά τον χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς η αξίωση εγγύησης δεν ισχύει σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά εξαρτήματα επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά είναι βέβαιο ότι πληρούνται οι απαιτήσεις ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και το καλώδιο δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό, αγγίζετε τη συσκευή μόνο από το μαύρο μέρος της λαβής.

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Επιτηρείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- Η αντικολλητική επιστρωση προστατεύεται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επιστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα A:

- ❶ Κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power»
- ❷ Πράσινη λυχνία ένδειξης «Ready»
- ❸ Κλείστρο ασφαλείας
- ❹ Λαβή
- ❺ Δοχείο συλλογής χυμού
- ❻ Στόμιο εξόδου χυμού
- ❼ Πλάκες ψησίματος

Εικόνα B:

- ❽ Σπάτουλα καθαρισμού

Εξοπλισμός παράδοσης

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα (βλ. αναδιπλούμενη σελίδα):

- Ψησίερα
- Δοχείο συλλογής χυμού
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

❶ Υπόδειξη

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλειπών παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλειπών συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στην τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο «Σέρβις»).

Αποσυσκευασία

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

Χειρισμός και λειτουργία

Σε αυτό το κεφάλαιο περιέχονται σημαντικές υποδείξεις για τον χειρισμό και τη λειτουργία της συσκευής.

Πριν από την πρώτη χρήση

- ♦ Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- ♦ Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- ♦ Τοποθετείτε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- ♦ Ανοίξτε το κλείστρο ασφαλείας **3**, φέρνοντας τον ολισθητήρα από τη θέση **1** στη θέση **2**.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί, όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- ♦ Κλείστε τη συσκευή.
- ♦ Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μια σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 5 λεπτά.

❗ Υπόδειξη

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής, μπορεί να υπάρξει ελαφρύς σχηματισμός καπνού και οσμής λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό και εντελώς ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- ♦ Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ♦ Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Χειρισμός

- ♦ Κλείστε το καπάκι της συσκευής στη λαβή **4**.
- ♦ Ωθήστε το δοχείο συλλογής χυμού **5** μέσα στη συσκευή.
- ♦ Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power» **1** ανάβει.
- ♦ Μόλις η συσκευή θερμανθεί, η κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power» **1** σβήνει και ανάβει η πράσινη λυχνία ένδειξης «Ready» **2**.

❗ Υπόδειξη

- Η πράσινη λυχνία ένδειξης «Ready» **2** μπορεί να σβήνει ξανά ενδιάμεσα και η κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power» **1** να ανάβει ξανά. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή αναθερμαίνεται, ώστε να διατηρηθεί η θερμοκρασία.
 - ♦ Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε/να ψήσετε στο γκριλ στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **7**.
 - ♦ Κλείστε το καπάκι της συσκευής στη λαβή **4**.
 - ♦ Χάρη στην κινητή επάνω θερμαντική πλάκα **7**, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμαντική πλάκα **7** όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
 - ♦ Μετά από λίγη ώρα, ελέγξτε το ρόδισμα του φαγητού. Για τον σκοπό αυτόν, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής στη λαβή **4**. Συμβουλευτείτε κατά προσέγγιση τους αναφερόμενους στο κεφάλαιο «Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος» χρόνους μαγειρέματος.
 - ♦ Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, βγάλτε το φαγητό. Εάν το ρόδισμα δεν σας ικανοποιεί, αυξήστε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.
- ### ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των πλακών ψησίματος **7**!
 - ♦ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος

Ο ακόλουθος πίνακας είναι συμβουλευτικός με παραδείγματα για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων. Προσαρμόζετε τα στοιχεία στη συνταγή και στο προσωπικό σας γούστο. Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται κυρίως από τη σύνθεση των τροφίμων, όπως για παράδειγμα το μέγεθος, το πάχος ή την ποιότητα.

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κεφτεδάκια	8 x 100 γρ.	13–15 λεπτά
Μπέικον	5 x 80 γρ.	5 λεπτά
Χοιρινές μπιριζόλες λαιμού	3 x 170 γρ.	6–8 λεπτά
Φιλέτο σολομού	4 x 125 γρ.	5–7 λεπτά
Φιλέτο τόνου	4 x 125 γρ.	3–6 λεπτά
Ψητά λαχανικά με λάδι	300 γρ. Μελιτζάνα σε φέτες	2 x 3–6 λεπτά
Σάντουιτς με τυρί	2 - 4 τεμάχια	4 λεπτά

Συμβουλές

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπολ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.

- Οι πλάκες ψησίματος ⑦ διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν, ωστόσο, εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνθησιμένο θερμόμετρο κρέατος.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα και περιμένετε, μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε και να τη βυθίζετε σε νερό. Η συσκευή μπορεί να υποστεί ανεπαρκή βλάβη!

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Για την αποφυγή ανεπιθύμητων ζημιών της συσκευής, διασφαλίζετε ότι δεν εισέρχεται υγρασία εντός της συσκευής κατά τον καθαρισμό.
- Για τον καθαρισμό των επιφανειών, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά, τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.
- Αφού κρυώσουν οι πλάκες ψησίματος ⑦, τραβήξτε τη σπάτουλα καθαρισμού ⑧ πάνω από τις πλάκες ψησίματος ⑦, έτσι ώστε το λίπος και τα υπολείμματα να συγκεντρωθούν σε ένα σημείο ή να πέσουν στο δοχείο συλλογής χυμού ⑤. Έτσι, μπορείτε να απομακρύνετε ευκολότερα το λίπος και τα υπολείμματα.
- Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος ⑦ με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση.

- Στην περίπτωση που έχουν δημιουργηθεί έντονες κρούστες, τοποθετήστε επάνω στα υπολείμματα ένα βρεγμένο πανί κουζίνας, ώστε να μαλακώσουν.

Αδειάστε το δοχείο συλλογής χυμού ❸.

Συστήνουμε να απομακρύνετε τα χοντρά κομμάτια υπολειμμάτων λίπους με χαρτί κουζίνας ή παρόμοιο υλικό, ώστε να μην κολλήσει το λίπος στο στόμιο έκχυσης. Στη συνέχεια, πλύνετε το δοχείο συλλογής χυμού ❸ σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε το δοχείο συλλογής χυμού ❸ με καθαρό νερό και στεγνώστε το.

Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, αρκεί ένα νωπό πανί.

Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.

Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού ❹ με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.

❶ Υπόδειξη



Το δοχείο συλλογής χυμού ❸ και η σπάτουλα καθαρισμού ❹ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν πουθενά.

Αποθήκευση

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό χώρο. Κλείστε το κλείστρο ασφαλείας ❸.

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου στη διάταξη τύλιξης στην κάτω πλευρά της συσκευής.

Για να εξοικονομήσετε αποθηκευτικό χώρο, μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή κάθετα.

Συνταγές

Τα rapini είναι ουσιαστικά ζεστά σάντουιτς φτιαγμένα από φρέσκο λευκό ψωμί. Ψήνονται φρέσκα και στη συνέχεια σερβίρονται.

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

200 γρ. φύλλα σπανάκι

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

1 ΚΣ λάδι

2 ΚΓ χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)

4 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί

40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά

75 γρ. μοτσαρέλα

20 γρ. κουκουναρόσποροι

Παρασκευή

- ◆ Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα σπανάκι.
- ◆ Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα στάρτετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια, ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- ◆ Αλείφετε το ψωμί του τοστ με το βούτυρο.
- ◆ Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες και τη μοιράζετε μαζί με το στραγγισμένο σπανάκι σε δύο φέτες ψωμί του τοστ. Πασπαλίζετε με τους κουκουναρόσπορους.
- ◆ Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- ◆ Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ◆ Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου

20 γρ. βούτυρο

Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα

120 γρ. μπέικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ

3 ΚΣ ντρέσινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)

30 γρ. μαρούλι άισμπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 ΚΓ χυμός λάιμ

50 γρ. αγγούρι

Παρασκευή

- ◆ Σε ένα επιστρωμένο τηγάνι ζεσταίνετε το βούτυρο και τσιγαρίζετε καλά τα φιλέτα κοτόπουλου και από τις δύο πλευρές. Γυρίζετε το μάτι της κουζίνας σε μέτρια θερμοκρασία και ψήνετε τα φιλέτα κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα, τα βγάζετε από το τηγάνι και τα αφήνετε στην άκρη.
- ◆ Ζεσταίνετε ξανά το λίπος στο τηγάνι και ψήνετε τις λωρίδες μπέικον, μέχρι να γίνουν τραγανές.
- ◆ Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισμπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε και αυτές από πάνω.
- ◆ Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- ◆ Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- ◆ Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.

- ◆ Κόβετε τα αγγούρια σε φέτες και τα τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- ◆ Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- ◆ Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ◆ Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

1 μπαγκέτα

1 σκελίδα σκόρδο

50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα

40 γρ. πεκορίνο

1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα

2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα

50 γρ. βούτυρο

2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο

Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- ◆ Χαράζετε σε περ. 2-3 εκατοστά, δεν την κόβετε, την μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
- ◆ Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τρίβετε το πεκορίνο.
- ◆ Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, τα κυβάκια αγγουριού, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
- ◆ Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε την μπαγκέτα σε αλουμινόχαρτο.
- ◆ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι. Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

Ψωμάκι με ντομάτα και μοτσαρέλα

4 ντομάτες

125 γρ. μοτσαρέλα

60 γρ. παρμεζάνα (τριμμένη)

2-3 κλαράκια βασιλικού

Αλάτι, πιπέρι

4 ψωμάκια μπαγκέτας

Παρασκευή

- ♦ Πλένετε τον βασιλικό, τον τινάζετε για να στεγνώσει και τον ψιλοκόβετε. Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε σε κυβάκια. Κόβετε και τη μοτσαρέλα σε κυβάκια.
- ♦ Τα ανακατεύετε όλα μαζί και προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.
- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση, απλώνετε το μείγμα στο κάτω μισό και τοποθετείτε από πάνω το επάνω μισό της μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τα ψωμάκια μπαγκέτας προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα ranini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα ranini maker.

Ψωμάκι με σαλάμι

30 γρ. ρόκα

2 ντομάτες

2 φέτες τυρί (π.χ. γκούντα)

4 ΚΓ σάλτσα για σαλάτα

65 γρ. σαλάμι

4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς

Παρασκευή

- ♦ Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε σε φέτες.
- ♦ Πλένετε τη ρόκα και τη στύβετε.
- ♦ Απλώνετε την σάλτσα για σαλάτα και στις 4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς.
- ♦ Τοποθετείτε λίγη ρόκα, το τυρί, το σαλάμι και τις φέτες ντομάτας σε 2 φέτες ψωμιού για σάντουιτς.
- ♦ Τις καλύπτετε με δύο φέτες ψωμιού για σάντουιτς, το τοποθετείτε προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα ranini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να ροδοψηθούν οι φέτες ψωμιού για σάντουιτς. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα ranini maker

Ψωμάκι με σκόρδο

2 σκληρά ψωμάκια μπαγκέτας

1 σκελίδα σκόρδο

20 ml ελαιόλαδο

Αλάτι

Σκόνη τσίλι

1 ντομάτα

2 φέτες ζαμπόν

1 μπάλα μοτσαρέλα

30 γρ. ρόκα

Παρασκευή

- ♦ Πλένετε τη ρόκα και τη στύβετε.
- ♦ Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε τη σκελίδα σκόρδο και την ανακατεύετε με το λάδι.
- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση και τα αλείφετε με το μείγμα σκόρδου και λαδιού.
- ♦ Κόβετε την ντομάτα και τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- ♦ Τοποθετείτε τις φέτες ντομάτας, τις φέτες μοτσαρέλας, το ζαμπόν και τη ρόκα σε 2 μισά της μπαγκέτας. Προσθέτετε τσίλι και αλάτι. Τοποθετείτε το άλλο μισό της μπαγκέτας από επάνω.
- ♦ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Ψωμάκι με τόνο

2 ψωμάκια μπαγκέτας

1 σκελίδα σκόρδο

20 ml ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

1 ντομάτα

1 κρεμμύδι

½ κονσέρβα τόνο (σε νερό)

2 φέτες τυρί (π.χ. γκούντα)

Λίγα φύλλα μαρουλιού

Παρασκευή

- ♦ Πλένετε τα φύλλα μαρουλιού και τα στραγγίζετε.
- ♦ Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε τη σκελίδα σκόρδο και την ανακατεύετε με το λάδι.
- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση και τα αλείφετε με το μείγμα σκόρδου και λαδιού.
- ♦ Πλένετε την ντομάτα και την κόβετε σε φέτες.
- ♦ Καθαρίζετε το κρεμμύδι και το κόβετε σε ροδέλες.
- ♦ Στραγγίζετε τον τόνο.
- ♦ Τοποθετείτε τα υλικά ομοιόμορφα σε 2 μισά της μπαγκέτας και βάζετε από πάνω το άλλο μισό της μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Γλυκό ψωμάκι

- 1 ΚΣ βούτυρο
- 1 πρέζα κανέλα
- 1 μπανάνα
- 4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς
- 4 ΚΣ σοκολάτα γάλακτος, ψιλοκομμένη

Παρασκευή

- ♦ Κόβετε την μπανάνα σε φέτες και την τηγανίζετε για λίγο σε ένα τηγάνι με μια πρέζα κανέλα.
- ♦ Απλώνετε την τηγανητή μπανάνα σε δύο φέτες ψωμιού για σάντουιτς και προσθέτετε 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένη σοκολάτα.
- ♦ Τοποθετείτε άλλη μια φέτα ψωμιού για σάντουιτς από πάνω και βουτυρώνετε την εξωτερική πλευρά.
- ♦ Τοποθετείτε τα σάντουιτς με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Ψωμάκι «Exotic»

- 2 ψωμάκια μπαγκέτας
- 4 ΚΓ φρέσκο κατσικίσιο τυρί
- Λίγη σάλτσα κάρυ και μάνγκο
- Λίγα φρέσκα φύλλα μαρουλιού
- 1 ντομάτα
- ½ πιπεριά
- 2 φρέσκα σύκα
- Λίγος χυμός λεμονιού

Παρασκευή

- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση.
- ♦ Πλένετε την ντομάτα και την κόβετε σε φέτες, καθαρίζετε την πιπεριά και την κόβετε σε φέτες. Κόβεται τα σύκα στα τέσσερα.
- ♦ Απλώνετε το φρέσκο κατσικίσιο τυρί σε 2 μισά μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τα φύλλα μαρουλιού από πάνω και προσθέτετε τη σάλτσα κάρυ και μάνγκο.
- ♦ Τοποθετείτε από πάνω τις πιπεριές, τις φέτες ντομάτας και τα σύκα.
- ♦ Προσθέτετε τον χυμό λεμονιού και τοποθετείτε από πάνω το δεύτερο μισό της μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Ψωμάκι «Mediterran»

- 1 μπάλα μοτσαρέλα
- 40 γρ. λιαστές ντομάτες (σε λάδι)
- ½ κονσέρβα τόνο (σε νερό)
- 2 κλαράκια μαϊντανού
- 2 κλαράκια βασιλικού
- ½ ΚΓ σπόροι μάρθαο
- Αλάτι, πιπέρι
- Χυμός ½ λεμονιού
- 4 φέτες ψωμί τοστ ολικής άλεσης

Παρασκευή

- ♦ Ανοίγετε τη μοτσαρέλα και στραγγίζετε τις ντομάτες και τον τόνο.
- ♦ Ψιλοκόβετε τις ντομάτες.
- ♦ Πλένετε τα μυρωδικά, αφαιρείτε τα κοτσάνια και ψιλοκόβετε.
- ♦ Ανακατεύετε τη μοτσαρέλα, τον τόνο, τις ντομάτες και τα μυρωδικά.
- ♦ Θρυμματίζετε τον μάρθαο με ένα γουδί.
- ♦ Καρκεύετε το μείγμα με τον μάρθαο, το αλάτι, το πιπέρι και τον χυμό λεμονιού.
- ♦ Απλώνετε το μείγμα ομοιόμορφα σε δύο φέτες ψωμιού τοστ ολικής άλεσης και καλύπτετε με τις άλλες δύο φέτες.
- ♦ Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστιέρα ranini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστιέρα ranini maker.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220-240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	2000 W
Θερμοκρασία περιβάλλοντος	+15 έως +40°C
Υγρασία (χωρίς συμπύκνωση)	5 έως 75%

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490576_2501 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490576_2501 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 490576_2501

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	78
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	78
Bestimmungsgemäße Verwendung	78
Verwendete Warnhinweise und Symbole	78
Sicherheit	79
Grundlegende Sicherheitshinweise	79
Bedienelemente	83
Lieferumfang	83
Auspacken	83
Bedienung und Betrieb	83
Vor dem ersten Gebrauch	83
Bedienen	84
Gartabelle	84
Tipps und Tricks	85
Reinigen und Pflegen	85
Lagerung	86
Rezepte	86
Spinat-Käse-Panini	86
Hähnchenbrust-Panini	86
Senf-Baguette	87
Tomate-Mozzarella-Panini	87
Salami-Panini	87
Knoblauch-Panini	88
Thunfisch-Panini	88
Süße Panini	88
Panini „Exotic“	89
Panini „Mediterran“	89
Entsorgung	90
Gerät entsorgen	90
Verpackung entsorgen	90
Anhang	90
Technische Daten	90
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	91
Service	92
Importeur	92

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 Saftauffangschale
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

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

- Paninigrill
- Saftauffangschale
- 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 die Saftauffangschale **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.

i 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 zusammengesoben werden oder diese in die Saftauffangschale **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 die Saftauffangschale **5**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie die Saftauffangschale **5** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Saftauffangschale **5** mit klarem Wasser und trocknen Sie diese 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 Hinweis



Die Saftauffangschale **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.

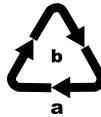


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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 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) 490576_2501 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) 490576_2501 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 490576_2501

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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 02/2025 · Ident.-No.: SPM2000E2-022025-1

IAN 490576_2501