



PANINI GRILL / PANINIGRILL / APPAREIL À PANINI ET GRIL SPM 2000 F3

(GB) (IE)

PANINI GRILL

Short manual

(FR) (BE)

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Guide abrégé

(CZ)

PANINI GRIL

Stručný návod

(SK)

PANINI GRIL

Krátky návod

(DK)

PANINIGRILL

Kvikvejlledning

(HU)

PANINIGRILL

Rövid útmutató

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Kurzanleitung

(NL) (BE)

PANINIGRILL

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

OPIEKACZ DO PANINI

Skrócona instrukcja obsługi

(ES)

PLANCHA GRILL

Guía breve

(IT)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni brevi

(SI)

ŽAR ZA TOPLE SENDVIČE

Kratka navodila

IAN 393298_2201

(AT) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

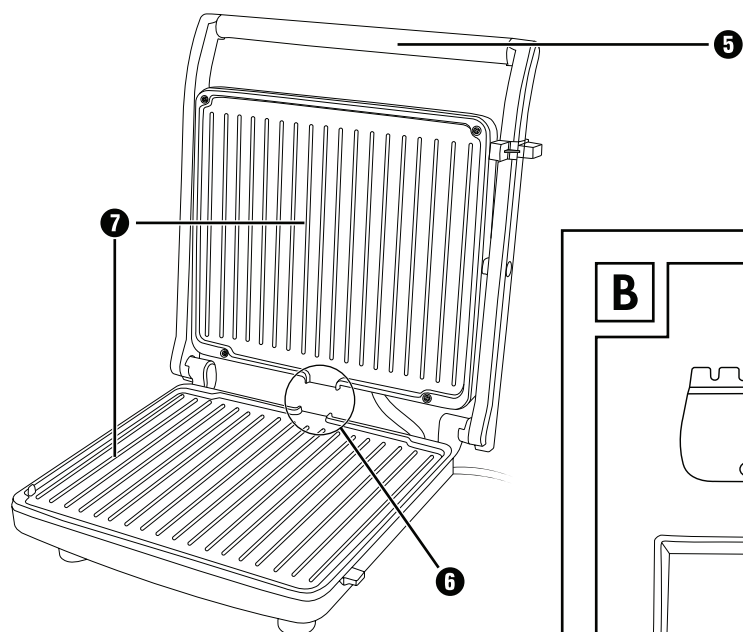
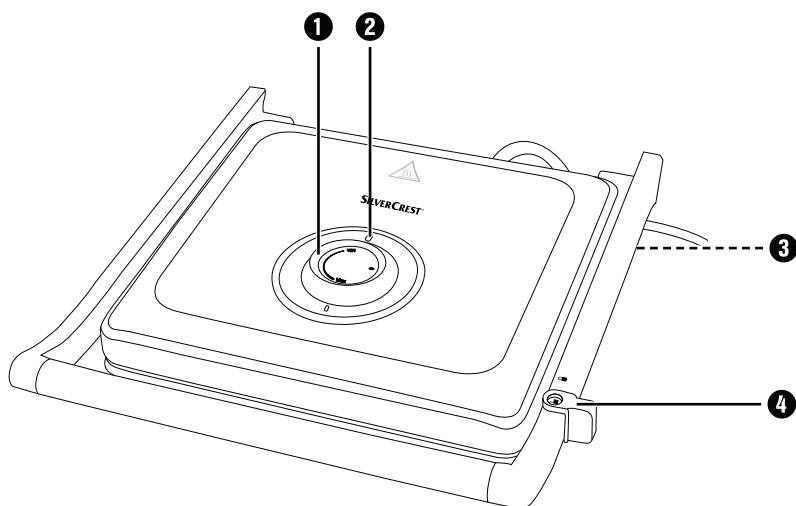
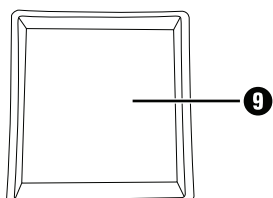
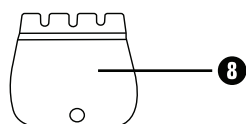
HU

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

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanimate z vsemi funkcijami naprave.

GB / IE	Short manual	Page	1
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	17
FR / BE	Guide abrégé	Page	33
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Stručný návod	Strana	65
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	81
SK	Krátky návod	Strana	99
ES	Guía breve	Página	115
DK	Kvikvejledning	Side	131
IT	Istruzioni brevi	Pagina	147
HU	Rövid útmutató	Oldal	163
SI	Kratka navodila	Stran	179

A**B**

Contents

Introduction	2
Information about this short manual	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Operating components	7
Unpacking and assembly	7
Package contents and transport inspection	7
Unpacking	8
Disposal of packaging materials	8
Handling and operation	8
Before initial use	8
Operation	9
Food processing table	10
Cleaning and care	11
Disposal of the appliance	12
Appendix	12
Technical data	12
Service	13
Importer	13
Recipes	14

Introduction

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 393298_2201.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

The panini maker is designed for toasting small bread rolls and sandwiches or grilling other foods. It is not intended for any other use or use beyond that specified. This appliance is not intended for use in commercial or industrial environments. This appliance is intended solely for use in private households.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warning notes

The following warnings are used in these operating instructions:

DANGER!

A warning at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning to prevent a fatality or serious personal injury.

WARNING!

A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in physical injury.

- Follow the instructions in this warning to prevent physical injury.

CAUTION

A warning at this hazard level indicates potential property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

The appliance complies with the statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. It will also invalidate any warranty claim.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

⚠ HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.

HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

WARNING! RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

- ▶ The surface of the appliance can become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, stop using the appliance.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Operating components

Figure A:

- ❶ Control dial
- ❷ 1 indicator lamp (alternates between red and green)
- ❸ Cable retainer
- ❹ Safety catch
- ❺ Handle
- ❻ Juice outlet
- ❼ Griddles

Figure B:

- ❽ Cleaning scraper
- ❾ Juice collector

Unpacking and assembly

WARNING!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Packaging material must not be used as a plaything. Risk of suffocation.
- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

This appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Panini Grill
- Juice collector
- Cleaning scraper
- Short manual

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter Service).

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the device and the short manual from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section “Cleaning and care” to remove any possible production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Open the safety catch ❹ by moving the slider from the  position to the  position.
- 5) Clean the appliance with a damp cloth as described in “Cleaning and Care”.
- 6) Close the appliance.
- 7) Insert the mains cable plug in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the “Technical data” section.
- 8) Allow the appliance to heat up to its maximum temperature for approx. 5 minutes. To do this, turn the dial ❶ to “Max”. In the front area of the dial ❶, the marking shows you the set position.

NOTE

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 9) Turn the dial **1** to position "0".
- 10) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- 11) Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle **5**.
- 2) Slide the juice collector **9** into the holder on the back of the appliance.

NOTE

- In the front area of the dial **1**, the marking shows you the set position.

- 3) Insert the plug into the mains power socket.
The indicator lamp **2** lights up.
- 4) Set the dial **1** to the desired position from "Min" to "Max".
The green indicator lamp **2** goes off and then lights up red:
The appliance heats up.
The red indicator lamp **2** goes off and then lights up green:
The set temperature has been reached. The appliance no longer heats up.

NOTE

- When the indicator lamp **2** lights up red, this shows that the appliance is heating up. The indicator lamp **2** remains switched on until the set temperature level is reached. Note that, depending on the ambient temperature, heating may start at different positions on the dial **1**!
- When the green indicator lamp **2** lights up green, this shows that the appliance is no longer heating up. It therefore also lights up green when the dial **1** is in any position before "Min".
- The indicator lamp **2** may also change colour again after the set temperature has been reached. The indicator light **2** then lights up red. This indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature.

- 5) As soon as the indicator lamp **2** switches from red to green, open the appliance lid by the handle.
- 6) Place the food you want to roast/grill on the lower griddle **7**.
- 7) Close the appliance lid using the handle **5**.
- 8) Due to its movable mount, the upper griddle **7** always lies parallel to the lower griddle **7** even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
- 9) Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle **5**.

NOTE

- Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration. For your orientation, please also refer to the section "Food processing table".

- 10) Once you are satisfied with the level of browning, remove the food.



CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. They could damage the surfaces of the griddles **7**!

- 11) Turn the dial **1** to position "0".
- 12) Remove the plug from the mains power socket.

Food processing table

The following table will help you by giving you examples of how to process different ingredients. The information in the table refers to the temperature level "Max". Adjust the recommended amounts according to the recipe and your individual taste. Depending on the recipe, ingredients and desired level of browning, you may have to adjust the quantity of ingredients and the cooking time. If you want to process more than the recommended quantity, divide the total quantity into several portions and process them individually.

INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	TEMPERATURE	TIME
Minced meat burger	100–600 g ¹	Max.	10–15 mins.
Salmon fillet	150–600 g ²	Max.	8–10 mins.
Chicken breast brochettes	1–4 pieces	Max.	10–15 mins.
Cheese sandwiches	1–4 pieces	Max.	3–5 mins.
Aubergine sprinkled with oil	1–4 slices	Max.	3–4 mins.

¹Up to 6 burgers of approx. 100 g each.

²Up to 4 salmon fillets of approx. 150 g each.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- ▶ Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- 1) After the griddles **7** have cooled down, drag the cleaning scraper **8** over the griddles **7** so that any fat and residues are scraped together or fall into the juice collector **9**. This makes fat and residues easier to remove.
 - 2) Wipe the griddles **7** with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
 - 3) For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.
 - 4) Empty the juice collector **9**. We recommend removing the worst greasy residues with kitchen paper or similar so that the grease does not block up the sink. Clean the juice collector **9** afterwards in warm water with a mild detergent. Rinse out the juice collector **9** with fresh water and dry it.
 - 5) A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
 - 6) Wipe the cleaning scraper **8** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product and its packaging are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220-240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Protection class	I (⏏ protective earth)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 393298_2201

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

A panini is a warm sandwich prepared from fresh white bread. It is freshly toasted and then served.

Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves
1 onion
1 clove of garlic
1 tbsp. cooking oil
2 tbsp. lemon juice
1 pinch of salt (and pepper)
4 slices of toasting bread/white bread
40 g herb butter
75 g Mozzarella
20 g pine nuts

Preparation

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter on the bread.
- 4) Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- 5) Top the panini with a second slice of bread.
- 6) Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- 7) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

400 g chicken breast
20 g butter
Pepper, salt, paprika powder
120 g bacon, in strips
6 slices of toasting bread
3 tbsp. salad dressing yoghurt
30 g of iceberg lettuce
2 tomatoes
1 avocado
1 tsp. lime juice
50 g cucumber

Preparation

- 1) Heat up some butter in a coated frying pan and sear the chicken breast on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then fry the chicken breasts for about 10 minutes. After frying, season with salt, pepper and paprika, remove from the pan and set aside.
- 2) Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- 3) Spread the yoghurt dressing on 3 slices of toasting bread, add the iceberg lettuce; cut the tomatoes into slices, season them and then also add these onto the bread.
- 4) Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- 5) Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- 6) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- 7) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 8) Top the panini with a second slice of bread.
- 9) Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- 10) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Cut into the baguette at 2 – 3 centimetre intervals but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, diced gherkin, pecorino cheese and chives and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the slits in the baguette and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Lay the baguettes carefully onto the preheated panini maker and close the lid. The baguette should be golden brown.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	18
Informationen zu dieser Kurzanleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Warnhinweise	18
Sicherheit	19
Bedienelemente	23
Auspacken und Anschließen	23
Lieferumfang und Transportinspektion	23
Auspacken	24
Entsorgung der Verpackung	24
Bedienung und Betrieb	24
Vor dem ersten Gebrauch	24
Bedienen	25
Tabelle Lebensmittelverarbeitung	26
Reinigen und Pflegen	27
Gerät entsorgen	28
Anhang	29
Technische Daten	29
Service	29
Importeur	29
Rezepte	30

Einführung

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393298_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠️ WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

⚠️ ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber
- ❾ Saftauffangbehälter

Auspacken und Anschließen

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Kurzanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

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

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

Bedienen

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- ▶ Das rote Leuchten der Indikationsleuchte **2** signalisiert das Aufheizen des Gerätes. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet so lange rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass abhängig von der Umgebungstemperatur das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Drehreglers **1** beginnen kann!
- ▶ Die Indikationsleuchte **2** in grün signalisiert, dass das Gerät nicht bzw. nicht mehr aufheizt. Sie leuchtet daher auch grün, wenn der Drehregler **1** auf einer Position vor „Min“ steht.
- ▶ Die Indikationsleuchte **2** kann auch nach dem Erreichen der Temperatur wieder die Farbe wechseln. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet dann rot auf. Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.

- 5) Sobald die Indikationsleuchte **2** von rot zu grün wechselt, öffnen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 6) Legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 8) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 9) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **5**.

HINWEIS

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Tabelle Lebensmittelverarbeitung“.

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!

- 11) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Tabelle Lebensmittelverarbeitung

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

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Hackfleischburger	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lachsfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Hühnerbrust-Spieße	1 - 4 Stück	Max	10 - 15 min

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Sandwiches mit Käse	1 - 4 Stück	Max	3 - 5 min
Aubergine mit Öl beträufelt	1 - 4 Scheiben	Max	3 - 4 min

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

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

Reinigen und Pflegen



WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter **9** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- 2) 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, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- 3) Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
- 4) Leeren Sie den Saftauffangbehälter **9**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

- 5) Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- 6) Wischen Sie den Reinigungsschaber **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Gerät entsorgen



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

Für den deutschen Markt gilt:

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



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



FR



Das Produkt und die Verpackung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 393298_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

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

Zubereitung

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

Senf-Baguette

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

Zubereitung

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

Table des matières

Introduction	34
Informations relatives à ce guide abrégé	34
Utilisation conforme	34
Avertissements	34
Sécurité	35
Éléments de commande	39
Déballage et raccordement	40
Contenu de la livraison et inspection après transport	40
Déballer l'appareil	40
Élimination de l'emballage	40
Utilisation et fonctionnement	41
Avant la première utilisation	41
Utilisation	41
Tableau de préparation des aliments	43
Nettoyage et entretien	43
Recyclage de l'appareil	44
Annexe	45
Caractéristiques techniques	45
Service après-vente	45
Importateur	45
Recettes	46

Introduction

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 393298_2201, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Ce gril à panini est destiné à dorer les petits-pains, les sandwichs et à griller d'autres aliments. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond à lui seul des risques encourus.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour ne pas créer de danger de blessures graves, voire mortelles.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, cela peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

⚠ ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une REMARQUE contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !

- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications arbitraires, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.
- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- ▶ Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !



Attention ! Surface brûlante !

- ▶ La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Éléments de commande

Figure A :

- ➊ Bouton rotatif
- ➋ 1 témoin lumineux (alterne entre rouge et vert)
- ➌ Enroulement du cordon
- ➍ Fermeture de sécurité
- ➎ Poignée
- ➏ Écoulement du jus
- ➐ Plaques de gril

Figure B :

- ➑ Racloir de nettoyage
- ➒ Bac de récupération du jus

Déballage et raccordement

AVERTISSEMENT!

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- Tenez compte des REMARQUES relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel.

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est équipé de série des composants suivants (voir le volet dépliant) :

- Appareil à panini et gril
- Bac de récupération du jus
- Racloir de nettoyage
- Guide abrégé

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre « **Service après-vente** »).

Déballer l'appareil

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le guide abrégé.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

Élimination de l'emballage



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:
1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.
- 2) Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- 3) Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- 4) Ouvrez la fermeture de sécurité ④ en amenant le curseur de la position  sur la position .
- 5) Nettoyez l'appareil avec une essuie-tout humide comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- 6) Refermez l'appareil.
- 7) Branchez la fiche terminant dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre « Caractéristiques techniques ».
- 8) Laissez l'appareil chauffer pendant env. 5 minutes avec le réglage de température maximum. Pour ce faire, placez le bouton rotatif ❶ sur «Max». Sur la partie avant du bouton rotatif ❶, le repère vous indique la position réglée.

REMARQUE

► Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- 9) Amenez le bouton rotatif ❶ sur la position «0».
- 10) Après le chauffage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- 11) Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

Utilisation

- 1) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ⑤.
- 2) Poussez le bac de récupération du jus ⑨ dans le support au dos de l'appareil.

REMARQUE

► Sur la partie avant du bouton rotatif ❶, le repère vous indique la position réglée.

- 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
Le témoin lumineux ❷ s'allume.
- 4) Placez le bouton rotatif ❶ sur la position souhaitée de «Min» à «Max».
Le témoin lumineux ❷ s'éteint en vert et s'allume ensuite en rouge :
L'appareil chauffe.
Le témoin lumineux ❷ s'éteint en rouge et s'allume ensuite en vert :
La température réglée est atteinte, l'appareil ne chauffe plus.

REMARQUE

- La lumière rouge du témoin lumineux ❷ signale que l'appareil chauffe. Le témoin lumineux ❷ reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Notez que suivant la température ambiante, le chauffage peut commencer sur différentes positions du bouton rotatif ❶ !
 - Le témoin lumineux ❷ vert signale que l'appareil ne chauffe pas ou plus. Il s'allume aussi en vert lorsque le bouton rotatif ❶ se trouve sur une position devant "Min".
 - Le témoin lumineux ❷ peut également changer à nouveau de couleur une fois la température atteinte. Le témoin lumineux ❷ s'allume alors en rouge. Cela indique que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température.
- 5) Dès que le témoin lumineux ❷ passe de rouge à vert, ouvrez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
 - 6) Placez les aliments à griller sur la plaque de gril inférieure ❷.
 - 7) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ❺.
 - 8) Comme elle présente une charnière mobile, la plaque de gril supérieure ❷ se retrouve toujours parallèle à la plaque de gril inférieure ❷ même en présence d'aliments épais. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
 - 9) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement des aliments. À cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ❺.

REMARQUE

- Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée. Pour vous aider, tenez également compte du chapitre "Tableau de préparation des aliments".
- 10) Une fois que le brunissement est satisfaisant, retirez les aliments grillés.

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer l'aliment grillé. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques de gril ❷ !
- 11) Amenez le bouton rotatif ❶ sur la position «0».
 - 12) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Tableau de préparation des aliments

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la préparation de différents ingrédients. Les indications du tableau se réfèrent au niveau de température «Max». Adaptez les recommandations à la recette et à vos goûts personnels. En fonction de la recette, des ingrédients et du brunissement souhaité, vous pouvez également adapter la quantité, la taille des ingrédients et le temps. Si vous souhaitez préparer plus que la quantité recommandée, divisez la quantité totale en plusieurs portions que vous traiterez individuellement.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Steak haché	100-600 g ¹	Max	10-15 min
Filet de saumon	150-600 g ²	Max	8-10 min
Brochette de blanc de poulet	1 à 4 pièces	Max	10-15 min
Croque-monsieur au fromage	1 à 4 pièces	Max	3-5 min
Aubergines arrosées de gouttes d'huile	1 à 4 rondelles	Max	3-4 min

¹Jusqu'à 6 steaks hachés d'env. 100 g chacun.

²Jusqu'à 4 filets de saumon d'env. 150 g chacun.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi. Risque de blessures !
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable !

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou abrasif.

- 1) Une fois les plaques de grill ⑦ refroidies, passez le racloir de nettoyage ⑧ sur les plaques de grill ⑦ de manière à ce que la graisse et les résidus soient rassemblés ou qu'ils tombent dans le bac de récupération du jus ⑨. Ceci permet d'éliminer graisse et résidus plus facilement.
- 2) Essuyez les plaques de grill ⑦ avec un chiffon humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur l'essuie-tout. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif.
- 3) En présence de croûtes épaisses, déposez un linge mouillé sur les résidus qui ont cuit sur la surface car cela les ramollit.
- 4) Videz le bac de récupération du jus ⑨. Nous recommandons d'éliminer grossièrement les résidus gras avec du papier cuisine ou autre, pour que la graisse ne colle pas dans l'évier. Lavez ensuite le bac de récupération du jus ⑨ à l'eau chaude additionnée d'un liquide à vaisselle doux. Rincez le bac de récupération du jus ⑨ à l'eau claire et séchez-le bien.
- 5) Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.
- 6) Essuyez le racloir de nettoyage ⑧ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le chiffon.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit et l'emballage sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Classe de protection	I (⏏) Prise de terre)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 393298_2201

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Un panini est un sandwich chaud préparé avec du pain blanc frais. Le panini frais est mis à griller puis servi.

Panini épinards et fromage

- 250 g d'épinards en branche
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d'huile
- 2 cc de jus de citron
- 1 pincée de sel (et de poivre)
- 4 tranches de toast/pain blanc
- 40 g de beurre aux fines herbes
- 75 g de mozzarella
- 20 g de pignons

Préparation

- 1) Triez et lavez les feuilles d'épinards.
- 2) Pelez l'oignon et la gousse d'ail, hachez-les finement puis faites-les blondir dans de l'huile bien chaude. Rajoutez les épinards. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- 3) Tartinez le beurre aux fines herbes sur le toast.
- 4) Découpez la mozzarella en tranches et répartissez-la avec les épinards égouttés sur deux tranches de toasts. Parsemez de pignons.
- 5) Recouvrez le panini avec une deuxième tranche de toast.
- 6) Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- 7) Attendez que les panini aient bien doré et bruni. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

Panini au blanc de poulet

- 400 g de blanc de poulet
- 20 g de beurre
- Poivre, sel, paprika en poudre
- 120 g de bacon en lanières
- 6 tranches de pain blanc/de toast
- 3 cs de sauce de salade (au yaourt)
- 30 g de salade iceberg
- 2 tomates
- 1 avocat
- 1 cc de jus de citron vert
- 50 g de concombre

Préparation

- 1) Faites fondre du beurre dans une poêle pourvue d'un revêtement anti-adhésif puis, à grand feu, faites revenir les filets des deux côtés. Revenez sur un feu moyen puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après leur cuisson, rajoutez le sel, le poivre et saupoudrez le paprika, retirez-les de la poêle puis mettez-les de côté.
- 2) Réchauffez la matière grasse dans la poêle puis faites cuire les lanières de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 3) Sur 3 tranches de toast/de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, épicez-les puis posez-les également dessus.
- 4) Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- 5) Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- 6) Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis imprimez une rotation aux deux moitiés pour détacher le noyau. Retirez la coque puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'elle ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les panini.
- 7) Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- 8) Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- 9) Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- 10) Attendez que les panini aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette moutarde

- 1 baguette
- 1 gousse d'ail
- 50 g de cornichons
- 40 g de pecorino
- 1 cs de moutarde forte
- 2 cs de moutarde douce
- 50 g de beurre
- 2 cs de ciboulette coupée en petits morceaux
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Tous les 2 à 3 centimètres, pratiquez une incision dans la baguette en veillant à ne pas la trancher.
- 2) Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tout petits dés puis râpez le pecorino.
- 3) Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
- 4) Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.
- 5) Posez les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle. Les baguettes doivent être dorées / brunies.

Inhoud

Inleiding	50
Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Waarschuwingen	50
Veiligheid	51
Bedieningselementen	55
Uitpakken en aansluiten	55
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	55
Uitpakken	56
De verpakking afvoeren	56
Bediening en gebruik	56
Vóór de ingebruikname	56
Bedienen	57
Tabel levensmiddelenverwerking	58
Reiniging en onderhoud	59
Apparaat afvoeren	60
Appendix	60
Technische gegevens	60
Service	61
Importeur	61
Recepten	62

Inleiding

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 393298_2201 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De paninimaker is bestemd voor het roosteren van kleine broodjes en sandwiches of het grillen van andere levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

GEVAAR!

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING!

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwingen in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

⚠ LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Volg de aanwijzingen in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- ▶ Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- ▶ Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- ▶ Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

- ▶ Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij de handgreep.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Draaiknop
- ❷ 1 indicatielampje (wisselt tussen rood en groen)
- ❸ Kabelspoel
- ❹ Veiligheidssluiting
- ❺ Handgreep
- ❻ Uitloop voor sappen
- ❼ Grillplaten

Afbeelding B:

- ❽ Reinigingsschraper
- ❾ Opvangbak voor sappen

Uitpakken en aansluiten

WAARSCHUWING!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om de gevaren te vermijden:

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Let altijd op de aanwijzingen voor de elektrische aansluiting van het apparaat, teneinde materiële schade te voorkomen.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd (zie uitvouwpagina):

- Paninigrill
- Opvangbak voor sappen
- Reinigingsschraper
- Beknopte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk Service) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

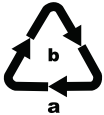
Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de beknopte gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking afvoeren



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het product.

Vóór de ingebruikname

- 1) Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- 2) Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- 3) Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- 4) Open de veiligheidssluiting ❹ door de schuif van de -positie naar de -positie te brengen.
- 5) Reinig het apparaat met een vochtige doek zoals beschreven in “Reiniging en onderhoud”.
- 6) Sluit het apparaat.
- 7) Steek de stekker van het snoer in een volgens de voorschriften aangesloten en geaard stopcontact, dat de in het hoofdstuk “Technische gegevens” beschreven spanning levert.
- 8) Laat het apparaat ca. 5 minuten opwarmen op de maximale temperatuurinstelling. Draai daarvoor de draaiknop ❶ naar “Max”. In het voorste gedeelte van de draaiknop ❶ geeft de markering de ingestelde positie aan.

OPMERKING

- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 9) Draai de draaiknop ❶ naar de stand "0".
- 10) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 11) Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Bedienen

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ❺.
- 2) Schuif de opvangbak voor sappen ❸ in de houder aan de achterkant van het apparaat.

OPMERKING

- In het voorste gedeelte van de draaiknop ❶ geeft de markering de ingestelde positie aan.

- 3) Steek de stekker in het stopcontact.
Het indicatielampje ❷ gaat branden.
- 4) Zet de draaiknop ❶ op de gewenste stand van "Min" tot "Max"
Het groen brandende indicatielampje ❷ dooft en gaat dan rood branden: het apparaat warmt op.
Het rood brandende indicatielampje ❷ dooft en gaat dan groen branden: de ingestelde temperatuur is bereikt, het apparaat warmt niet meer op.

OPMERKING

- Als het indicatielampje ❷ rood brandt, geeft dit aan dat het apparaat opwarmt. Het indicatielampje ❷ blijft rood branden totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Let op: al naar gelang de omgevingstemperatuur kan het opwarmen op verschillende posities van de draaiknop ❶ beginnen!
- Het groen brandende indicatielampje ❷ geeft aan dat het apparaat niet, resp. niet meer opwarmt. Het brandt dus ook groen wanneer de draaiknop ❶ op een stand vóór "Min" staat.
- Het indicatielampje ❷ kan ook na het bereiken van de temperatuur weer van kleur veranderen. Het indicatielampje ❷ gaat dan rood branden. Dit betekent dat het apparaat naverwarmt om de temperatuur te handhaven.

- 5) Zodra het indicatielampje ❷ van rood verandert in groen, opent u het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 6) Leg de levensmiddelen die u wilt roosteren/grillen op de onderste grillplaat ❷.
- 7) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ❺.

- 8) Doordat de bovenste grillplaat ⑦ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikkere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat ⑦. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- 9) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het product dat u grilt. Open daarvoor het deksel van het apparaat met de handgreep ⑤.

OPMERKING

- Begin met korte griltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden. Raadpleeg voor richtlijnen ook het hoofdstuk "Tabel levensmiddelenverwerking".

- 10) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.



LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het gegrilde product uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑦ beschadigen!

- 11) Draai de draaiknop ① naar de stand "0".
- 12) Haal de stekker uit het stopcontact.

Tabel levensmiddelenverwerking

De onderstaande tabel dient als richtlijn, met voorbeelden van de verwerking van verschillende ingrediënten. De gegevens in de tabel hebben betrekking op de temperatuurstand "Max". Pas de aanbevolen waarden aan het recept en uw individuele smaak aan. Afhankelijk van het recept, de ingrediënten en de gewenste bruiningsgraad kan ook de hoeveelheid, de grootte van de ingrediënten en de tijd worden aangepast. Als u meer dan de aanbevolen hoeveelheid wilt verwerken, verdeelt u de totale hoeveelheid in verschillende porties die u afzonderlijk verwerkt.

INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	TEMPERATUUR	TIJD
Hamburgers	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Zalmfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Kippenborst-spiesjes	1 - 4 stuks	Max	10 - 15 min
Sandwiches met kaas	1 - 4 stuks	Max	3 - 5 min
Met olie besprenkelde aubergine	1 - 4 plakken	Max	3 - 4 min

¹Maximaal 6 burgers van elk ca. 100 g.

²Maximaal 4 zalmfilets van elk ca. 150 g.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om de gevaren te vermijden:

- Haal voorafgaand aan de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!
- Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.

- 1) Trek de reinigingsschraper **8**, nadat de grillplaten **7** zijn afgekoeld, over de grillplaten **7**, om vet en resten te verzamelen of ze in de opvangbak voor sappen **9** te laten vallen. Dat maakt het gemakkelijker om vet en resten te verwijderen.
- 2) Veeg de grillplaten **7** af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- 3) Bij sterk aangekoekt vuil legt u de natte vaatdoek op de vastgekoekte delen om deze los te weken.
- 4) Maak de opvangbak voor sappen **9** leeg. Het verdient aanbeveling om vetresten grof te verwijderen met keukenpapier of iets dergelijks, zodat er geen vet in de gootsteen kan vastkoeken. Was de opvangbak voor sappen **9** daarna af in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel de opvangbak voor sappen **9** met schoon water af en droog hem af.
- 5) Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat volstaat een vochtige doek.
Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.
- 6) Veeg de reinigingsschraper **8** af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Het product en de verpakking zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Vermogen	2000 W
Beschermingsklasse	I (⏏) randaaarde)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelveilig.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 393298_2201

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Een panini is een warme, van vers witbrood gemaakte sandwich. Hij wordt vers geroosterd en dan geserveerd.

Spinazie-kaas-panini

- 250 g bladspinazie
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- 1 el olie
- 2 tl citroensap
- 1 snufje zout (en peper)
- 4 plakjes tostibrood/witbrood
- 40 g kruidenboter
- 75 g mozzarella
- 20 g pijnboompitten

Bereiding

- 1) Sorteert en was de bladspinazie.
- 2) Schil de ui en de knoflookteen, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- 3) Besmeer brood met kruidenboter.
- 4) Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel die met de uitgelekte spinazie over twee plakjes brood. Bestrooi de plakjes met pijnboompitten.
- 5) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 6) Leg de panini's voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel.
- 7) Wacht tot de panini's goudbruin geroosterd zijn. Haal de panini's uit de paninimaker.

Kipfilet-panini

- 400 g kipfilet
- 20 g boter
- Peper, zout, paprikapoeder
- 120 g bacon, in reepjes
- 6 plakjes witbrood/tostibrood
- 3 el saladedressing (yoghurt)
- 30 g ijsbergsla
- 2 tomaten
- 1 avocado
- 1 tl citroensap
- 50 g komkommer

Bereiding

- 1) Verhit in een koekenpan boter en braad de kipfilets daarin aan beide kanten op hoog vuur aan. Temper het vuur tot matig en braad de kipfilets ca. 10 minuten. Kruid de filet na het braden met zout, peper en paprika, neem de filet uit de pan nemen en leg ze weg.
- 2) Verhit het vet in de pan nogmaals en bak de baconreepjes daarin knapperig.
- 3) Verdeel de yoghurtdressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.
- 4) Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- 5) Leg de baconreepjes op de kipfilets.
- 6) Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draaibeweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.
- 7) Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- 8) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 9) Leg de panini's voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel.
- 10) Wacht tot de panini's goudbruin zijn geroosterd en haal ze voorzichtig uit de paninimaker.

Mosterdbaguette

- 1 baguette
- 1 teentje knoflook
- 50 g mosterdaugurken
- 40 g pecorino
- 1 el scherpe mosterd
- 2 el zoete mosterd
- 50 g boter
- 2 el verse bieslook
- Zout, peper

Bereiding

- 1) Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2 – 3 centimeter overdwars in, maar niet door.
- 2) Schil de knoflook schillen en pers ze uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.
- 3) Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, augurk-blokjes, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- 4) Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- 5) Leg de baguette voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel. De baguette moet goudbruin zijn.

Obsah

Úvod	66
Informace k tomuto stručnému návodu	66
Použití v souladu s určením	66
Výstražná upozornění	66
Bezpečnost	67
Ovládací prvky	71
Vybalení a zapojení	71
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	71
Vybalení	72
Likvidace obalu	72
Obsluha a provoz	72
Před prvním použitím	72
Obsluha	73
Tabulka zpracování potravin	74
Čištění a údržba	75
Likvidace přístroje	76
Dodatek	76
Technické údaje	76
Servis	77
Dovozce	77
Recepty	78

Úvod

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 393298_2201 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

⚠ NEBEZPEČÍ!

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

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

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

⚠ POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené síťové zástrčky a síťové kabely nechte ihned vyměnit odborným personálem nebo zákaznickým servisem. Vyhnete se tak nebezpečí.

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smějí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto dílů je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Příklad zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojně vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
- ▶ Příklad nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netáhejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ otočný regulátor
- ❷ 1 indikační kontrolka (mění se mezi červenou a zelenou barvou)
- ❸ navíjení kabelu
- ❹ bezpečnostní uzávěr
- ❺ rukojeť
- ❻ výpusť šťávy
- ❼ grilovací desky

Obrázek B:

- ❽ stěrka na čištění
- ❾ nádobka na šťávu

Vybalení a zapojení

VÝSTRAHA!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

- panini gril
- nádobka na šťávu
- stěrka na čištění
- stručný návod

UPOZORNĚNÍ

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

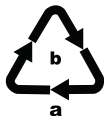
Vybalení

- ◆ Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu



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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Obsluha

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

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

Tabulka zpracování potravin

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

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

¹Až 6 burgerů o hmotnosti vždy cca 100 g.

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

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

Poškození přístroje!

- Ujistěte se, že při čištění nemůže vniknout do přístroje vlhkost, aby se tak zabránilo jeho nenapravitelnému poškození.
 - Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- 1) Poté, co grilovací desky **7** vychladnou, přejed'te stěrku na čištění **8** přes grilovací desky **7** tak, abyste seškrábli tuk a zbytky nebo aby spadly do nádoby na šřávu **9**. Tak lze tuk a zbytky snadněji odstranit.
 - 2) Otřete grilovací desky **7** vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
 - 3) V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.
 - 4) Vyprázdněte nádobku na šřávu **9**. Mastné zbytky doporučujeme odstranit nahrubo kuchyňskou utěrkou apod., aby se tuk ve výlevce nelepil. Nádobku na šřávu **9** poté vyčistěte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nádobku na šřávu **9** vypláchněte čistou vodou a dobře ji vysušte.
 - 5) K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
 - 6) Otřete stěrku na čištění **8** vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík.

Likvidace přístroje



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

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



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



Výrobek a obal jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Dodatek

Technické údaje

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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 393298_2201

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

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

Panini se špenátem a sýrem

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

Příprava

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

Panini s kuřecími prsíčky

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

Příprava

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

Bageta s hořčicí

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

Příprava

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

Spis treści

Wstęp	82
Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	82
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	82
Ostrzeżenia	82
Bezpieczeństwo	83
Elementy obsługowe	87
Wypakowanie i podłączenie	87
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	88
Rozpakowanie	88
Utylizacja opakowania	88
Obsługa i praca	89
Przed pierwszym użyciem	89
Obsługa	90
Tabela przetwarzania żywności	91
Czyszczenie i konserwacja	92
Utylizacja urządzenia	93
Załącznik	93
Dane techniczne	93
Serwis	94
Importer	94
Przepisy	95

Wstęp

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (**www.lidl-service.com**) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 393298_2201 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących formuł ostrzeżeń:

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

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

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

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

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

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

WSKAZÓWKA

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

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Powierzchnia urządzenia w czasie pracy staje się bardzo gorąca. Dlatego należy dotykać tylko uchwytów urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Pokrętko regulacyjne
- ❷ 1 lampka kontrolna (zmienia się pomiędzy kolorem czerwonym i zielonym)
- ❸ Nawijak kabla
- ❹ Zamek bezpieczeństwa
- ❺ Uchwyt
- ❻ Otwór wylotowy soku
- ❼ Płyty grillowe

Rysunek B:

- ❽ Skrobak do czyszczenia
- ❾ Pojemnik na sok

Wypakowanie i podłączenie

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

- Opiekacz do panini
- Pojemnik na sok
- Skrobak do czyszczenia
- Skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

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

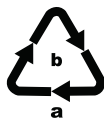
Rozpakowanie

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

Utylizacja opakowania



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Obsługa i praca

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

Przed pierwszym użyciem

- 1) Oczyszczyć wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- 2) Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- 3) Ustawić urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- 4) Otworzyć zamek bezpieczeństwa , przesuwając suwak z położenia  do położenia .
- 5) Ponownie wyczyścić urządzenie wilgotną ściereczką, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 6) Zamknij urządzenie.
- 7) Włożyć wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”.
- 8) Pozostawić urządzenie do nagrzania przez ok. 5 minut przy ustawieniu maksymalnej temperatury. W tym celu ustawić pokrętkę regulacyjną  na „Max”. W przedniej części pokrętki regulacyjnej  znajduje się oznaczenie wskazujące ustawioną pozycję.

WSKAZÓWKA

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

- 9) Obróć pokrętkę regulacyjną  do pozycji „0”.
- 10) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 11) Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Obsługa

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia trzymając ją za uchwyt ⑤.
- 2) Wsuń pojemnik na sok ⑨ w uchwyt z tyłu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- W przedniej części pokrętki regulacyjnego ① znajduje się oznaczenie wskazujące ustawioną pozycję.

- 3) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
Zaświeci się lampka kontrolna ②.
- 4) Ustaw pokrętkę regulacyjną ① w żądanej pozycji w zakresie między „Min” a „Max”.
Lampka kontrolna ② w kolorze zielonym gaśnie, a następnie zapala się na czerwono:
Urządzenie rozgrzewa się.
Lampka kontrolna ② w kolorze czerwonym gaśnie, a następnie zapala się na zielono:
Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie przestaje się nagrzewać.

WSKAZÓWKA

- Świecenie się lampki kontrolnej ② na czerwono sygnalizuje nagrzewanie się urządzenia. Lampka kontrolna ② świeci się tak długo na czerwono, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Należy pamiętać, że w zależności od temperatury otoczenia nagrzewanie może się rozpocząć w różnych położeniach pokrętki regulacyjnego ①!
 - Lampka kontrolna ② w kolorze zielonym sygnalizuje, że urządzenie się nie nagrzewa lub już się nie nagrzewa. Dlatego świeci się też na zielono, gdy pokrętkę regulacyjną ① ustawione jest w położeniu przed „Min”.
 - Lampka kontrolna ② może również ponownie zmienić kolor po osiągnięciu temperatury. Lampka kontrolna ② świeci się wtedy na czerwono. Oznacza to, że urządzenie podgrzewa się w celu utrzymania temperatury.
- 5) Gdy tylko lampka kontrolna ② zmieni kolor z czerwonego na zielony, otwórz pokrywę urządzenia za uchwyt.
 - 6) Ułóż przeznaczoną do pieczenia/grillowania żywność na dolnej płycie grillowej ⑦.
 - 7) Zamknij pokrywę urządzenia trzymając ją za uchwyt ⑤.
 - 8) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grillowej ⑦ nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grillowej ⑦. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
 - 9) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zarumienienia produktów. W tym celu otwórz pokrywę urządzenia za uchwyt ⑤.

WSKAZÓWKA

- Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla ułatwienia orientacji zwróć również uwagę na rozdział „Tabela przetwarzania żywności”.

10) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do wyjmowania produktów nie używaj żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grillowych **7**!

11) Obróć pokrętko regulacyjne **1** do pozycji „0”.

12) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Tabela przetwarzania żywności

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny i przedstawia przykłady przetwarzania różnych składników. Informacje podane w tabeli odnoszą się do poziomu temperatury „Max”. Dostosuj zalecane informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. W zależności od przepisu, składników i żdanego stopnia zarumienienia można również dostosować ilość, wielkość składników i czas. Jeśli chcesz przetworzyć więcej niż zalecaną ilość, podziel całkowitą ilość na kilka porcji, które przetworzysz osobno.

SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	TEMPERATURA	CZAS
Burger z mięsa mielonego	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Filet z łososia	150 - 600 g ²	Max.	8 - 10 min
Szaszłyki z piersi kurczaka	1 - 4 szt.	Max.	10 - 15 min
Kanapki z serem	1 - 4 szt.	Max.	3 - 5 min
Bakłażan skropiony oliwą	1 - 4 plastry	Max.	3 - 4 min

¹Do 6 burgerów po ok. 100 g każdy.

²Do 4 filetów z łososia po ok. 150 g każdy.

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- 1) Przesuń skrobak do czyszczenia **8** po schłodzeniu się płyt grillowych **7** po płytach grillowych **7**, aby zebrać tłuszcz i resztki lub zrzucić je do pojemnika na sok **9**. Wtedy łatwiej jest usuwać tłuszcz i resztki.
- 2) Płyty grillowe **7** wycieraj zawsze wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- 3) Przy silnych zanieczyszczeniach ułożyć na płytkach wilgotne ściereczki, by zmiękczyć zanieczyszczenia.
- 4) Opróżnij pojemnik na sok **9**. Zalecamy zgrubne usuwanie tłustych pozostałości ręcznikiem kuchennym itp., aby tłuszcz nie zatkał zlewu. Następnie umyć pojemnik na sok **9** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Spłucz pojemnik na sok **9** czystą wodą i osusz go.
- 5) Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy wilgotna ściereczka.
Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- 6) Skrobak do czyszczenia **8** wytrzyj wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń.

Utylizacja urządzenia



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

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



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



Produkt i opakowanie nadają się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W
Klasa ochrony	I (⏏ uziemienie ochronne)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością posiadają na to odpowiednie dopuszczenia.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 393298_2201

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

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

Panini ze szpinakiem i serem

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

Przygotowanie

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

Panini z piersią kurczaka

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

Przygotowanie

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

Bagietki musztardowe

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

Przygotowanie

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

Obsah

Úvod	100
Informácie o tomto krátkom návode	100
Použitie v súlade s určením	100
Výstražné upozornenia	100
Bezpečnosť	101
Ovládacie prvky	105
Vybalenie a zapojenie	105
Rozsah dodávky a kontrola po doprave	105
Vybalenie	106
Zneškodnenie obalu	106
Obsluha a prevádzka	106
Pred prvým použitím	106
Obsluha	107
Tabuľka spracovania potravín	108
Čistenie a údržba	109
Likvidácia prístroja	110
Dodatok	110
Technické údaje	110
Servis	111
Dovozca	111
Recepty	112

Úvod

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 393298_2201 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Použitie v súlade s určením

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

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

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

NEBEZPEČENSTVO!

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

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

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

⚠ POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

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

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

UPOZORNENIE

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

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj ani prístroj, ktorý spadol.
- Aby ste sa vyhli možným ohrozeniam, nechajte poškodené sieťové zástrčky alebo sieťové šnúry ihneď vymeniť autorizovanému odborníkovi alebo v zákazníckom servise.

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Ovládacie prvky

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ❽ Škrabka na čistenie
- ❾ Nádobka na šľavu

Vybalenie a zapojenie

VÝSTRAHA!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu:

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

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

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

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

UPOZORNENIE

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

Vybalenie

- ♦ Vyberte všetky diely z prístroja a krátky návod zo škatule.
- ♦ Odstráňte všetok obalový materiál.

Zneškodnenie obalu



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

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

UPOZORNENIE

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

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

Obsluha

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

UPOZORNENIE

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

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

UPOZORNENIE

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

UPOZORNENIE

- Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj Kapitola „Tabuľka spracovania potravín“.

10) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu..

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté ani ostré predmety. Mohli by poškodiť povrchy grilovacích platní !

11) Otočte otočný regulátor  do polohy „0“.

12) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Tabuľka spracovania potravín

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

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

¹Až do 6 burgerov so vždy cca 100 g.

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

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Likvidácia prístroja



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

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



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



Produkt a obal sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddele

Dodatok

Technické údaje

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

Servis

SK

Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 393298_2201

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

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

Špenátovo-syrové panini

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

Príprava

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

Panini s kuracími prsiami

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

Príprava

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

Horčicová bageta

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

Príprava

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

Índice

Introducción.....	116
Información sobre esta guía breve	116
Uso previsto	116
Indicaciones de advertencia	116
Seguridad	117
Elementos de mando	121
Desembalaje y conexión	121
Volumen de suministro e inspección de transporte	121
Desembalaje	122
Desecho del embalaje.....	122
Manejo y funcionamiento	122
Antes del primer uso	122
Manejo	123
Tabla de preparación de los alimentos	124
Limpieza y mantenimiento.....	125
Desecho del aparato	126
Anexo.....	127
Características técnicas	127
Asistencia técnica	127
Importador.....	127
Recetas.....	128

Introducción

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 393298_2201.

¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Esta sandwichera está prevista para tostar panecillos, bocadillos y sándwiches o para cocinar otros alimentos a la plancha. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de advertencia

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:

¡PELIGRO!

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no se evita la situación de peligro, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

⚠ ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo del aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas.

Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones básicas de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ▶ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse un peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- ▶ El cable de red debe asirse siempre por el enchufe. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- ▶ No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que este no quede atrapado.
- ▶ Se prohíbe abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anulará la garantía.
- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por la parte del asa.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Elementos de mando

Figura A:

- ❶ Regulador giratorio
- ❷ 1 indicador luminoso (cambia entre rojo y verde)
- ❸ Enrollacables
- ❹ Cierre de seguridad
- ❺ Asa
- ❻ Salida de jugos
- ❼ Parrillas

Figura B:

- ❽ Rasqueta de limpieza
- ❾ Colector de jugos

Desembalaje y conexión

¡ADVERTENCIA!

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes (consulte la página desplegable):

- Plancha grill
- Colector de jugos
- Rasqueta de limpieza
- Guía breve

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "Asistencia técnica").

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y la guía breve de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Manejo y funcionamiento

En este capítulo se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

Antes del primer uso

- 1) Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- 2) Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- 3) Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- 4) Abra el cierre de seguridad ④; para ello, desplace la pestaña de la posición  a la posición .
- 5) Limpie el aparato con un paño húmedo de la manera descrita en "Limpieza y mantenimiento".
- 6) Cierre el aparato.
- 7) Conecte el enchufe del cable de red a una toma eléctrica correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "Características técnicas".
- 8) Deje que el aparato se caliente durante aprox. 5 minutos a la máxima temperatura. Para ello, ajuste el regulador giratorio ① en la posición "Max". En la parte delantera del regulador giratorio ①, la marca indica la posición ajustada.

INDICACIÓN

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 9) Gire el regulador giratorio ❶ hasta alcanzar la posición "0".
- 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- 11) Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa ❺.
- 2) Coloque el colector de jugos ❹ en el soporte de la parte posterior del aparato.

INDICACIÓN

- En la parte delantera del regulador giratorio ❶, la marca indica la posición ajustada.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
El indicador luminoso ❷ se ilumina.
- 4) Ajuste el regulador giratorio ❶ en la posición deseada de "Min" a "Max".
El indicador luminoso ❷ encendido en verde se apaga y vuelve a encenderse en rojo:
El aparato se está calentando.
El indicador luminoso ❷ encendido en rojo se apaga y vuelve a encenderse en verde:
Se ha alcanzado la temperatura ajustada y el aparato deja de calentarse.

INDICACIÓN

- La luz roja del indicador luminoso ❷ señaliza el calentamiento del aparato.
El indicador luminoso ❷ permanece encendido en rojo hasta que se alcanza la temperatura ajustada. Tenga en cuenta que, según la temperatura ambiente, el calentamiento puede comenzar en diferentes posiciones del regulador giratorio ❶!
- El indicador luminoso ❷ encendido en verde señaliza que el aparato no está calentándose o que ha dejado de calentarse. En consecuencia, también se ilumina en verde cuando el regulador giratorio ❶ está en una posición anterior al ajuste "Min".
- El indicador luminoso ❷ también puede cambiar de color tras alcanzar la temperatura. En tal caso, el indicador luminoso ❷ se ilumina en rojo. Esto indica que el aparato se está recalentando para mantener la temperatura ajustada.

- 5) En cuanto el indicador luminoso ❷ pase de rojo a verde, abra la tapa del aparato asiéndola por el asa.
- 6) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre la parrilla inferior ❷.
- 7) Cierre la tapa del aparato asiéndola por el asa ❺.
- 8) Como la parrilla superior ❷ es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la parrilla inferior ❷ independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
- 9) Compruebe el nivel de tueste de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ❺.

INDICACIÓN

- Empiece con un tiempo de preparación corto y aumentelo hasta dar con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo "Tabla de preparación de los alimentos".

- 10) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las parrillas ❷.

- 11) Gire el regulador giratorio ❶ hasta alcanzar la posición "0".
- 12) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Tabla de preparación de los alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos ingredientes. Los valores de la tabla se refieren al nivel de temperatura "Max". Adapte los datos recomendados según la receta y su gusto personal. La cantidad, el tamaño de los alimentos y el tiempo también pueden adaptarse según la receta, los ingredientes y el nivel de tueste deseado. Si desea preparar una cantidad mayor que la recomendada, divida la cantidad total en varias porciones para prepararlas individualmente.

INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Hamburguesa de carne picada	100-600 g ¹	Max	10-15 min
Filete de salmón	150-600 g ²	Max	8-10 min
Pinchos de pechuga de pollo	1-4 unidades	Max	10-15 min

INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Sándwiches con queso	1-4 unidades	Max	3-5 min
Berenjena con chorrito de aceite	1-4 rodajas	Max	3-4 min

¹Hasta 6 hamburguesas de aprox. 100 g cada una.

²Hasta 4 filetes de salmón de aprox. 150 g cada uno.

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Antes de proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!
- No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua, de lo contrario, ¡podría dañarse de forma irreparable!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

¡Daños en el aparato!

- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- Para la limpieza de las superficies del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, ni tampoco objetos afilados o que puedan provocar arañazos.

- 1) Pase la rasqueta de limpieza  por las parrillas  cuando las parrillas  se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos de alimentos o para que caigan en el colector de jugos . Así, será más fácil retirar la grasa y los restos de alimentos.
- 2) Limpie las parrillas  con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- 3) Si la suciedad está muy incrustada, coloque un paño de limpieza húmedo sobre los restos pegados para ablandarlos.

- 4) Vacíe el colector de jugos ⑨. Recomendamos eliminar primero los restos de grasa con un papel de cocina absorbente o un material similar para que la grasa no atasque el desagüe. Tras esto, limpie el colector de jugos ⑨ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague el colector de jugos ⑨ con agua limpia y séquelo bien.
- 5) Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo.
Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.
- 6) Limpie la rasqueta de limpieza ⑧ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El producto y el embalaje son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Clase de aislamiento	I (⏏ toma de tierra)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Asistencia técnica

ES **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 393298_2201

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Los panini son bocadillos calientes preparados con pan blanco fresco.
Se tostan y se sirven inmediatamente.

Panini de queso y espinacas

- 250 g de hojas de espinacas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 1 pizca de sal (y pimienta)
- 4 rebanadas de pan de molde/pan blanco
- 40 g de mantequilla de hierbas
- 75 g de mozzarella
- 20 g de piñones

Preparación

- 1) Prepare las hojas de espinaca y lávelas.
- 2) Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan translúcidos. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- 3) Unte el pan de molde con la mantequilla de hierbas.
- 4) Corte la mozzarella en rodajas y distribúyala sobre dos rebanadas de pan con las espinacas escurridas. Espolvoree los piñones por encima.
- 5) Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- 6) Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- 7) Espere hasta que los panini tengan un color tostado. Después, retírelos del aparato.

Panini de pechuga de pollo

- 400 g de filetes de pechuga de pollo
- 20 g de mantequilla
- Pimienta, sal y pimentón
- 120 g de beicon en tiras
- 6 rebanadas de pan blanco/de molde
- 3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)
- 30 g de lechuga iceberg
- 2 tomates
- 1 aguacate
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 50 g de pepino

Preparación

- 1) Caliente mantequilla en una sartén antiadherente y sofría el filete de pechuga de pollo a alta temperatura por ambos lados. Baje el fuego a una temperatura media y deje que el filete de pechuga de pollo siga haciéndose unos 10 minutos más. A continuación, condiméntelo con sal, pimienta y pimentón, retírelo de la sartén y resérvelo.
- 2) Vuelva a calentar la grasa en la sartén y fría las tiras de beicon hasta que estén crujientes.
- 3) Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- 4) Corte los filetes de pechuga de pollo longitudinalmente y colóquelos sobre los tomates.
- 5) Coloque las tiras de beicon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- 6) Corte el aguacate longitudinalmente y retire el hueso con un movimiento giratorio. Pele el aguacate y córtelo en rodajas. Añádale unas gotas de zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas en los bocadillos.
- 7) Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- 8) Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- 9) Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- 10) Espere a que los panini tengan un color tostado y retírelos con cuidado de la sandwichera.

Baguete con mostaza

- 1 baguete
- 1 diente de ajo
- 50 g de pepinillos
- 40 g de queso pecorino
- 1 cucharada de mostaza picante
- 2 cucharadas de mostaza dulce
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Haga cortes transversales en la baguete con una separación de unos 2 o 3 cm pero sin cortarla del todo.
- 2) Pele el ajo y trítúrelo con un prensador de ajos, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso pecorino.
- 3) Mezcle la mostaza picante, la mostaza dulce, la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso pecorino y el cebollino, y condimente la mezcla con sal y pimienta.
- 4) Rellene los cortes de la baguete con esta mezcla y envuélvala en papel de aluminio.
- 5) Coloque la baguete con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa. La baguete debe tostarse hasta que quede dorada.

Indholdsfortegnelse

Introduktion	132
Informationer til denne kvikvejledning	132
Anvendelsesområde	132
Advarsler	132
Sikkerhed	133
Betjeningselementer	136
Udpakning og tilslutning	137
Pakkens indhold og transporteftersyn	137
Udpakning	137
Bortskaffelse af emballagen	137
Betjening og funktion	138
Før produktet bruges første gang	138
Betjening	139
Tabel over tilberedning af fødevarer	140
Rengøring og vedligeholdelse	141
Bortskaffelse af produktet	142
Tillæg	142
Tekniske data	142
Service	143
Importør	143
Opskrifter	144

Introduktion

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 393298_2201.

ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

Paninimakeren er beregnet til at riste små boller og sandwich eller til at grille andre fødevarer. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle områder. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

FARE!

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

⚠ ADVARSEL!**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

⚠ OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller tabes på gulvet.
- Få omgående beskadigede el-stik eller el-ledninger udskiftet af autoriserede fagfolk eller af kundenservice, så du undgår farer.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Forbrændingsfare!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- ▶ Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- ▶ Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- ▶ Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.
- ▶ Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

⚠ ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE!

Obs! Varm overflade!

- ▶ Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Rør kun ved produktets håndtag.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømskiktet ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- ▶ Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- ▶ Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Betjeningslementer

Figur A:

- ➊ Drejeknap
- ➋ 1 indikatorlampe (skifter mellem rødt og grønt)
- ➌ Ledningsopvikling
- ➍ Sikkerhedslukning
- ➎ Håndtag
- ➏ Udløb til kødsaft
- ➐ Grillplader

Figur B:

- ➑ Rengøringskraber
- ➒ Beholder til kødsaft

Udpakning og tilslutning

ADVARSEL!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- Følg anvisningerne til eltilslutning af produktet, så materielle skader undgås.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Paninigrill
- Beholder til kødsaft
- Rengøringskraber
- Kvikvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Udpakning

- ◆ Tag alle produktets dele og kvikvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern al emballagen.

Bortskaffelse af emballagen



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Betjening og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om betjening og brug af produktet.

Før produktet bruges første gang

- 1) Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse", så eventuelle produktionsrester fjernes.
- 2) Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
- 3) Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- 4) Åbn sikkerhedslukningen ❹ ved at flytte skyderen fra -positionen til -positionen.
- 5) Rengør produktet med en fugtig klud som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
- 6) Luk produktet.
- 7) Sæt ledningsstikket ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer spændingen, som er angivet i kapitlet "Tekniske data".
- 8) Lad produktet varme op på den maksimale temperaturindstilling i ca. 5 minutter. Drej hertil drejeknappen ❶ til "Maks". I den forreste del af drejeknappen ❶ viser markeringen den indstillede position.

BEMÆRK

► Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

- 9) Stil drejeknappen ❶ på position "0".
- 10) Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
- 11) Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Betjening

- 1) Luk produktets låg ved at holde i håndtaget ⑤.
- 2) Sæt beholderen til kødsaft ⑨ ind i holderen på bagsiden af produktet.

BEMÆRK

- I den forreste del af drejeknappen ① viser markeringen den indstillede position.

- 3) Sæt stikket i en stikkontakt.
Indikatorlampen ② lyser.
- 4) Stil drejeknappen ① på den ønskede position fra "Min" til "Maks".
Indikatorlampen ② med grønt lys slukkes og lyser så rødt:
Produktet varmer op.
Indikatorlampen ② med rødt lys slukkes og lyser så grønt:
Den indstillede temperatur er nået, og produktet varmer ikke længere op.

BEMÆRK

- Indikatorlampens ② røde lys viser, at produktet varmer op. Indikatorlampen ② lyser rødt, indtil den indstillede temperatur er nået. Vær opmærksom på, at opvarmningen kan starte på drejeknappens ① forskellige positioner afhængigt af omgivelsernes temperatur!
- Indikatorlampen ② lyser grønt og viser, at produktet ikke varmer op. Den lyser derfor også grønt, hvis drejeknappen ① står på positionen "Min".
- Indikatorlampen ② kan også skifte farve igen, når temperaturen er nået. Indikatorlampen ② lyser så rødt. Det betyder, at produktet varmer op igen for at holde temperaturen.

- 5) Åbn produktet ved at holde på håndtaget, så snart indikatorlampen ② skifter fra rødt til grønt.
- 6) Læg maden, du vil stege/grille, på den nederste grillplade ⑦.
- 7) Luk produktets låg ved at holde i håndtaget ⑤.
- 8) Da den øverste grillplade ⑦ er bevægelig, vil den altid være parallel med den nederste grillplade ⑦, selv om fødevarerne er tykkere.
Dermed opnås det optimale grillresultat.
- 9) Kontrollér fødevarernes bruningsgrad, når der er gået et stykke tid. Åbn hertil produktets låg ved at holde på håndtaget ⑤.

BEMÆRK

- Begynd med korte grilltider, og gør dem længere og længere, indtil du har fundet den rigtige tid. Hvis du har brug for vejledning, kan du læse i kapitlet "Tabel over tilberedning af fødevarer".

10) Tag grillmaden af, når du er tilfreds med bruningen.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande, når du tager grillmaden af. De kan beskadige grillpladernes  overflader!

11) Stil drejeknappen  på position "0".

12) Tag stikket ud af stikkontakten.

Tabel over tilberedning af fødevarer

Den efterfølgende tabel er vejledende med eksempler på tilberedning af forskellige ingredienser. De angivne tider i tabellen er baseret på temperaturtrinet "Max". Tilpas opskriften efter din personlige smag. Afhængigt af opskriften, ingredienserne og den ønskede bruningsgrad kan mængden, ingrediensernes størrelse og tiden tilpasses. Hvis du vil tilberede mere end den anbefalede mængde, skal den samlede mængde opdeles i flere portioner og tilberedes hver for sig.

INGREDIENSER	ANBEFALET MÆNGDE	TEMPERATUR	TID
Burger af hakket kød	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Laksefilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Kyllingebryst-spyd	1 - 4 styk	Max	10 - 15 min
Sandwicher med ost	1 - 4 styk	Max	3 - 5 min
Aubergine dryppet med olie	1 - 4 skiver	Max	3 - 4 min

¹Op til 6 burgere på hver ca. 100 g.

²Op til 4 laksefileter på hver ca. 150 g.

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af produktet er der fare for personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- ▶ Tag stikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- ▶ Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan ødelægges, så det ikke kan repareres igen!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ▶ Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.

- 1) Træk rengøringsskraberen **8** hen over grillpladerne **7**, når grillpladerne **7** er kølet af, så fedt og rester samles eller falder ned i beholderen til kødsaft **9**. Så er det lettere at fjerne fedt og rester.
- 2) Tør grillpladerne **7** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges.
- 3) Hvis der har dannet sig skorper, skal du lægge et vådt viskestykke på de fastsiddende rester, så de blødes op.
- 4) Tøm beholderen til kødsaft **9**. Vi anbefaler at fjerne fedtresten groft med køkkenrulle eller lignende, så fedtet ikke sætter sig fast i udløbet. Skyl derefter beholderen til kødsaft **9** med varmt vand og lidt mildt opvaskemiddel. Skyl beholderen til kødsaft **9** med rent vand, og tør den af.
- 5) Brug en fugtig klud til rengøring af produktets udvendige sider. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.
- 6) Tør rengøringsskraberen **8** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet og emballagen kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effektforbrug	2000 W
Beskyttelsesklasse	I (⏏ beskyttelsesjord)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 393298_2201

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

En panini er en varm sandwich, der er tilberedt af friskbagt franskbrød. Det ristes og serveres derefter.

Spinat-oste-panini

- 250 g bladspinat
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- 2 tsk. citronsaft
- 1 knsp. salt (og peber)
- 4 skiver toast-/franskbrød
- 40 g kryddersmør
- 75 g mozzarella
- 20 g pinjekerner

Tilberedning

- 1) Sorter bladspinaten, og vask den.
- 2) Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- 3) Smør kryddersmør på toastbrødet.
- 4) Skær mozzarellaen i skiver, og fordel den på 2 toastskiver med den afdrypede spinat. Strø med pinjekerner.
- 5) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 6) Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- 7) Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninimakeren.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet
20 g smør
Peber, salt, paprika
120 g bacon, i skiver
6 skiver franskbrød/toastbrød
3 spsk. salatdressing (yoghurt)
30 g icebergsalat
2 tomater
1 avocado
1 tsk. citronsaft
50 g salatagurker

Tilberedning

- 1) Varm smørret op i en belagt pande, og steg kyllingefileterne på begge sider. Skru ned til mellemtemperatur, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen, tag dem af panden, og læg dem til side.
- 2) Varm fedtet op i panden igen, og steg baconskiverne sprøde deri.
- 3) Fordel yoghurt-dressing på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg dem også på.
- 4) Skær kyllingefileten på langs, og læg den på tomaterne.
- 5) Læg baconskiverne på kyllingefileten.
- 6) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løs den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaft på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- 7) Skær agurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- 8) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 9) Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- 10) Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninimakeren.

Senneps-baguette

- 1 baguette
- 1 fed hvidløg
- 50 g syltede agurker
- 40 g pecorino
- 1 spsk stærk sennep
- 2 spsk sød sennep
- 50 g smør
- 2 spsk. hakket purløg
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2 – 3 centimeter.
- 2) Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- 3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurketerninger, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- 4) Fyld sennepsmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
- 5) Læg baguetterne på den forvarmede paninimaker og luk låget. Baguetterne skal være gyldenbrune.

Indice

Introduzione	148
Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	148
Uso conforme	148
Avvertenze	148
Sicurezza	149
Elementi di comando	153
Disimballaggio e collegamento	153
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	153
Disimballaggio	154
Smaltimento della confezione	154
Comandi e funzionamento	154
Prima del primo impiego	154
Uso	155
Tabella per la preparazione degli alimenti	156
Pulizia e manutenzione	157
Smaltimento dell'apparecchio	158
Appendice	159
Dati tecnici	159
Assistenza	159
Importatore	159
Ricette	160

Introduzione

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 393298_2201 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

Il paninmaker è predisposto per tostare piccoli panini e sandwich o per grigliare altri cibi. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti commerciali o industriali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

PERICOLO!

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

- Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA!

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

⚠ ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

- Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVISO

- Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti guasti devono venire sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.
- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie bollente!

- La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Perciò toccare l'apparecchio solo sull'impugnatura.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Manopola di regolazione
- ❷ 1 Spia luminosa (commuta tra rosso e verde)
- ❸ Avvolgicavo
- ❹ Chiusura di sicurezza
- ❺ Impugnatura
- ❻ Uscita del succo
- ❼ Piastre griglianti

Figura B:

- ❽ Raschiatore
- ❾ Contenitore di raccolta del succo

Disimballaggio e collegamento

AVVERTENZA!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti (vedi pagina apribile):

- Piastra elettrica
- Contenitore di raccolta del succo
- Raschiatore
- Istruzioni brevi

AVVISO

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Disimballaggio

- ◆ Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni brevi.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Smaltimento della confezione



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Comandi e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell'apparecchio.

Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- 3) Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- 4) Aprire la chiusura di sicurezza ❹ portando il cursore dalla posizione  alla posizione .
- 5) Pulire l'apparecchio con un panno umido come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
- 6) Chiudere l'apparecchio.
- 7) Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici".
- 8) Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile portando la manopola di regolazione ❶ su "MAX". Sulla parte anteriore della manopola di regolazione ❶ è presente un segno che indica la posizione impostata.

AVVISO

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 9) Ruotare la manopola di regolazione **1** sulla posizione "0".
 - 10) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
 - 11) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia **5**.
- 2) Inserire il contenitore del succo **9** nell'apposito supporto sul lato posteriore dell'apparecchio.

NOTA

- Sulla parte anteriore della manopola di regolazione **1** è presente un segno che indica la posizione impostata.
- 3) Inserire il connettore di rete nella presa di corrente.
La spia luminosa **2** si accende.
 - 4) Regolare la manopola **1** sulla posizione desiderata da "Min" a "Max".
La spia luminosa **2** verde si spegne e si riaccende diventando rossa:
l'apparecchio si riscalda.
La spia luminosa **2** rossa si spegne e si riaccende diventando verde:
la temperatura impostata è stata raggiunta e l'apparecchio termina la fase di riscaldamento.

NOTA

- La luce rossa della spia luminosa **2** segnala il riscaldamento dell'apparecchio. La spia luminosa **2** rimane rossa fino al raggiungimento della temperatura impostata. Occorre notare che, a seconda della temperatura ambiente, il riscaldamento può iniziare in posizioni diverse della manopola di regolazione **1**!
- Il colore verde della spia luminosa **2** segnala che l'apparecchio non è ancora o non è più caldo. Quindi la spia resta verde anche quando la manopola di regolazione **1** si trova su una posizione prima di "Min".
- La spia luminosa **2** può cambiare colore anche dopo il raggiungimento della temperatura. La spia luminosa **2** quindi lampeggerà con colore rosso. Ciò significa che l'apparecchio si sta riscaldando ancora per mantenere la temperatura.

- 5) Non appena la spia luminosa ❷ passa dal rosso al verde aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 6) Disporre le pietanze da arrostiti/grigliare sulla piastra grigliante inferiore ❷.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❸.
- 8) La piastra grigliante ❶ superiore mobile si trova sempre in posizione parallela alla piastra grigliante ❷ inferiore anche in caso di pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- 9) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❸.

NOTA

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta. Per un orientamento indicativo consultare anche la sezione "Tabella per la preparazione degli alimenti".

- 10) Quando la doratura è soddisfacente prelevare la pietanza dall'apparecchio.



ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre griglianti ❶!

- 11) Ruotare la manopola di regolazione ❶ sulla posizione "0".
- 12) Staccare il connettore di rete dalla presa di corrente.

Tabella per la preparazione degli alimenti

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la preparazione di ingredienti diversi. I dati nella tabella si riferiscono al livello di temperatura "Max". Adeguare le indicazioni consigliate alla ricetta e al proprio gusto personale. A seconda della ricetta, degli ingredienti e della doratura desiderata è possibile adattare anche la quantità, la dimensione degli ingredienti e il tempo. Se si desidera lavorare una quantità maggiore di quella consigliata, suddividere la quantità totale in più porzioni da lavorare singolarmente.

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA	TEMPO
Burger di carne macinata	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Filetto di salmone	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Spiedini di pollo	1 - 4 pezzi	Max	10 - 15 min

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA	TEMPO
Sandwich al formaggio	1 - 4 pezzi	Max	3 - 5 min
Melanzane all'olio	1 - 4 fette	Max	3 - 4 min

¹Fino a 6 burger da ca. 100 g.

²Fino a 4 filetti di salmone da ca. 150 g.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!
Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- Prima della pulizia staccare la spina 3 e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

Danneggiamento dell'apparecchio!

- Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- Per pulire le superfici non utilizzare né detersivi aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.

- 1) Dopo il raffreddamento delle piastre griglianti **7** passare il raschiatore **8** lungo le piastre **7** in modo tale da raccogliere grasso e residui o farli cadere nel contenitore di raccolta del succo **9**. In tal modo sarà più facile rimuovere il grasso e i residui.
- 2) Pulire le piastre griglianti **7** con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
- 3) In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

- 4) Vuotare il contenitore di raccolta del succo ⑨. Si consiglia di rimuovere grossolanamente i residui di grasso con della carta da cucina o simili in modo che non aderiscano ai tubi di scarico. Sciacquare il contenitore di raccolta del succo ⑨ in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare il contenitore di raccolta del succo ⑨ con acqua pulita e asciugarlo.
- 5) Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- 6) Strofinare il raschiatore ⑧ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Il prodotto e l'imballaggio sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Classe di protezione	I (⏏) messa a terra di protezione)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 393298_2201

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Ricette

Un panino è un sandwich caldo preparato con pane bianco fresco. Esso viene tostato fresco e servito subito.

Panino al formaggio e spinaci

- 250 g di spinaci in foglia
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di olio
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 pizzico di sale (e pepe)
- 4 fette di pan carré/pane bianco
- 40 g di burro alle erbe
- 75 g di mozzarella
- 20 g di pinoli

Preparazione

- 1) Selezionare le foglie di spinaci e lavarle.
- 2) Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
- 3) Spalmare il burro alle erbe sul toast.
- 4) Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla assieme agli spinaci ben sgocciolati su due fette di pan carré. Cospargere di pinoli.
- 5) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 6) Mettere con cautela i panini sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- 7) Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevare dal paninimaker.

Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

Preparazione

- 1) Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostitre a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo di ciò insaporire con sale, pepe e paprica, togliere il filetto dal tegame e metterlo da parte.
- 2) Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostitre le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- 3) Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporire e posare anch'essi sul pane.
- 4) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- 5) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- 6) Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sul panino.
- 7) Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- 8) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 9) Mettere con cautela i panini sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- 10) Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevare con cautela dal paninmaker.

Baguette alla senape

- 1 baguette
- 1 spicchio d'aglio
- 50 di cetrioli alla senape
- 40 g di pecorino
- 1 cucchiaino di senape piccante
- 2 cucchiaini di senape dolce
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Incidere la baguette a intervalli di circa 2 - 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- 2) Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- 3) Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i dadini di cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
- 4) Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- 5) Collocare con cautela la baguette sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Tartalomjegyzék

Bevezető	164
A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	164
Rendeltetésszerű használat	164
Figyelmeztetések	164
Biztonság	165
Kezelőelemek	169
Kicsomagolás és csatlakoztatás	169
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	169
Kicsomagolás	170
A csomagolás ártalmatlanítása	170
Kezelés és üzemeltetés	170
Az első használat előtt	170
Használat	171
Élelmiszer-feldolgozás táblázat	172
Tisztítás és ápolás	173
A készülék ártalmatlanítása	174
Függelék	174
Műszaki adatok	174
Szerviz	175
Gyártja	175
Receptek	176

Bevezető

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 393298_2201 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

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

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

Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

VESZÉLY!

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet, ha nem kerül el a veszélyes helyzetet.

- A súlyos, akár halálos személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- ▶ A személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

⚠ FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a helyzeteket.

- ▶ Az anyagi kár elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Biztonság

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

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

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

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

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszély elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót azonnal cseréltesse ki engedéllyel rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázat) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!



Figyelem! Forró felület!

- ▶ A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. Csak a fogantyúnál fogja meg a készüléket.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

TUDNIVALÓ

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

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ❶ forgószabályozó
- ❷ 1 jelzőfény (piros és zöld között váltakozik)
- ❸ kábelcsévélő
- ❹ biztonsági záróelem
- ❺ fogantyú
- ❻ lékifolyó
- ❼ grill-lapok

„B” ábra:

- ❽ tisztító kaparó
- ❾ légyűjtő tartály

Kicsomagolás és csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- ▶ Az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe az elektromos bekötéssel kapcsolatos követelményeket.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

- paninigrill
- légyűjtő tartály
- tisztító kaparó
- rövid útmutató

TUDNIVALÓ

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

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a rövid használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

A csomagolás ártalmatlanítása



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: Műanyagok, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok.

Kezelés és üzemeltetés

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

Az első használat előtt

- 1) A gyártásból visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében tisztítson meg valamennyi tartozékot a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Nyissa ki a biztonsági záróelemet ❹ úgy, hogy a tolózárát a  pozícióból a  pozícióba állítja.
- 5) Tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 6) Csukja be a készüléket.
- 7) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a „Műszaki adatok” fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik.
- 8) Hagyja felmelegedni a készüléket kb. 5 percig a legnagyobb hőmérséklet-beállításon. Ehhez forgassa a forgószabályozót ❶ „Max” állásba. A forgószabályozó ❶ első területén a jelölés mutatja a beállított pozíciót.

TUDNIVALÓ

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

- 9) Forgassa a forgószabályozót **1** a „0” pozícióra.
- 10) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- 11) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

Használat

- 1) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál **5** fogva.
- 2) Tolja a légyűjtő tartályt **9** a készülék hátulján lévő tartóba.

TUDNIVALÓ

► A forgószabályozó **1** elülső területén a jelölés mutatja a beállított pozíciót.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. A jelzőfény **2** kigyullad.
- 4) Állítsa a forgószabályozót **1** a kívánt állásba a „Min” és „Max” pozíció között.
A jelzőfény **2** zöld fénye kialszik, majd pirosan világít:
a készülék felfűt.
A jelzőfény **2** piros fénye kialszik, majd zölden világít:
a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és nem fűt tovább.

TUDNIVALÓ

- A jelzőfény **2** piros fénye a készülék felfűtését jelzi. A jelzőfény **2** addig világít pirosan, amíg a készülék eléri a beállított hőmérsékletet. Vegye figyelembe, hogy a környezeti hőmérséklettől függően a felfűtés a forgószabályozó **1** különböző pozícióin kezdődhet!
- A jelzőfény **2** zöld fénye azt jelzi, hogy a készülék nem, ill. már nem fűt fel. Ezért akkor is zölden világít, ha a forgószabályozó **1** a „Min” előtti pozíción áll.
- A jelzőfény **2** a hőmérséklet elérése után ismét szint válthat. A jelzőfény **2** ekkor pirosan világít. Ez azt jelenti, hogy a készülék melepszik, hogy tartsa a hőmérsékletet.

- 5) Amint a jelzőlámpa **2** pirosról zöldre vált, nyissa ki a készülékfedelet a fogantyúnál fogva.
- 6) Helyezze a pírítani/grillezni kívánt élelmiszereket az alsó grill-lapra **7**.
- 7) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál **5** fogva.
- 8) A mozgathatóan felszerelt felső grill-lap **7** vastagabb grillezni kívánt élelmiszerek esetén is mindig párhuzamos maradjon az alsó grill-lappal **7**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 9) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa ki a készülék fedelét a fogantyúnál **5** fogva.

TUDNIVALÓ

- Kezden mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg megtalálja a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe az „Élelmiszer-feldolgozás táblázat” fejezetet is.

10) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek kárt tehetnek a grill-lapok 7 felületében!

11) Forgassa a forgószabályozót 1 a „0” pozícióra.

12) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Élelmiszer-feldolgozás táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző hozzávalók feldolgozására vonatkozó példákkal. A táblázatban lévő adatok a „Max” hőmérséklet-fokozatra vonatkoznak. Igazítsa az ajánlott adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez. A recepttől, a hozzávalóktól és a kívánt barnulási foktól függően a hozzávalók mennyisége, mérete és az idő is megfelelően módosítható. Ha az ajánlott mennyiségnél többet szeretne készíteni, akkor ossza több adagra a teljes mennyiséget és külön dolgozza fel azokat.

HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ
darálthús hamburger	100 - 600 g ¹	max.	10 - 15 perc
lazacfilé	150 - 600 g ²	max.	8 - 10 perc
csirkemell nyárs	1 - 4 darab	max.	10 - 15 perc
sajtos szendvics	1 - 4 darab	max.	3 - 5 perc
olajjal meglocsolts padlizsán	1 - 4 szelet	max.	3 - 4 perc

¹Legfeljebb 6 hamburger, egyenként kb. 100 g.

²Legfeljebb 4 lazacfilé, egyenként kb. 150 g.

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.

- 1) A grill-lapok  lehűlését követően húzza végig a tisztító kaparót  a grill-lapokon  úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek vagy a légyűjtő tartályba  essenek. Így könnyebben el lehet távolítani a zsírt és a maradványokat.
- 2) Törölje le a grill-lapokat  egy nedves törölkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószer a törölkendőre. Ne használjon a tisztításhoz maró hatású tisztítószer, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, hogy a tapadásmentes felület ne sérüljön meg.
- 3) Makacs lerakódások esetén tegyen egy nedves törölkendőt a ráégett ételmaradékokra, hogy fellazítsa azokat.
- 4) Üritse ki a légyűjtő tartályt . Javasoljuk, hogy a zsíros maradványok nagyját távolítsa el egy konyhai papírtörölővel vagy hasonlóval, hogy a zsír ne tapadjon a lefolyóba. Ezután mosogassa el a légyűjtő tartályt  enyhén mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le a légyűjtő tartályt  tiszta vízzel és törölje szárazra.
- 5) Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- 6) Törölje le a tisztító kaparót  egy nedves törölkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószer a törölkendőre.

A készülék ártalmatlanítása



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

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



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.



A termék és a csomagolás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~(váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Védelmi osztály	I (⏏ védőföldelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 393298_2201

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

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

Spenótos-sajtos panini

- 250 g leveles spenót
- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. olaj
- 2 tk. citromlé
- 1 csipetnyi só (és bors)
- 4 szelet pirítós/ fehér kenyér
- 40 g fűszervaj
- 75 g mozzarella
- 20 g mandulafenyő-mag

Elkészítés

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

Csirkemell-filés panini

400 g csirkemell filé
5 g vaj
bors, só, paprikapor
120 g bacon, csíkokra vágva
6 szelet fehér kenyér/píritós
3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
30 g jéghegy saláta
2 paradicsom
1 avokádó
1 tk. citromlé
50 g salátauborka

Elkészítés

- 1) Hevítsen fel vaját egy bevonatos serpenyőben és magas hőmérsékleten gyorsan süssse át a csirkemell filé mindkét oldalát. Kapcsolja vissza a tűzhelyet közepes hőfokra és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, vegye ki a serpenyőből és tegye félre.
- 2) Hevitse fel újra a serpenyőben lévő zsírt és süssse ropogósra a bacon-csíkokat.
- 3) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és azokat is tegye rá.
- 4) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 5) A csirkemell filére tegyen bacon-csíkokat.
- 6) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlét az avokádóra, így az nem fog bebarnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 7) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 8) Fedje le a paninit egy másik szelep pirítóssal.
- 9) Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- 10) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül és óvatosan vegye ki a Paninimakerből.

Mustáros bagett

- 1 bagett
- 1 gerezd fokhagyma
- 50 g csemege uborka
- 40 g pecorino
- 1 ek. csípős mustár
- 2 ek. édes mustár
- 5 dkg vaj
- 2 ek. vágott metélőhagyma
- só, bors

Elkészítés

- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
- 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
- 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkakockákkal, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Óvatosan helyezze be a bagetteket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet. Süssse a bagettet aranybarnára.

Kazalo

Uvod	180
Informacije o teh kratkih navodilih	180
Predvidena uporaba	180
Varnostna opozorila	180
Varna uporaba	181
Upravljalni elementi	185
Razpakiranje in priključitev	185
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	185
Jemanje iz embalaže	186
Odlaganje embalaže med odpadke	186
Uporaba naprave	186
Pred prvo uporabo	186
Uporaba	187
Tabela za obdelavo živil	188
Čiščenje in nega	189
Odstranitev naprave med odpadke	190
Priloga	190
Tehnični podatki	190
Proizvajalec	191
Pooblaščen servisier	191
Recepti	192

Uvod

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 393298_2201 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostna navodila v njih, da preprečite telesne poškodbe in materialno škodo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava za panine je namenjena za pečenje majhnih štručk in obloženih kruhkov ter za peko drugih živil na žaru. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nenamensko. Naprava ni predvidena za uporabo v poslovne ali industrijske namene. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.

Izključno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Varnostna opozorila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril:

⚠ NEVARNOST!

Varnostno opozorilo te stopnje označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do smrti ali težkih telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite nevarnost smrti ali hudih telesnih poškodb.

⚠ OPOZORILO!

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite telesne poškodbe oseb.

⚠ POZOR

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite materialno škodo.

OPOMBA

- Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

Varna uporaba

V tem poglavju najdete pomembna varnostna navodila za ravnanje z napravo.

Ta naprava ustreza predpisanim varnostnim določbam. Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe in materialno škodo.

Osnovna varnostna navodila

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednja varnostna navodila:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le servisna služba, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode garancija ne velja več.
- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjene zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

⚠ NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Napravo priključite samo v po predpisih vgrajeno in ozemljeno električno vtičnico. Električna napetost se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- ▶ Priključne vode oz. naprave, ki ne delujejo brezhibno ali so bili poškodovani, dajte takoj v popravilo ali zamenjavo servisni službi.
- ▶ Naprave ne imejte na dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju.
- ▶ Zmeraj pazite na to, da se električni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži.
- ▶ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod električno napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.
- ▶ Električni kabel zmeraj prijemajte za električni vtič. Ne vlecite za sam kabel in električnega kabla nikoli ne prijemajte z mokrimi rokami, saj lahko to povzroči kratek stik ali električni udar.
- ▶ Na električni kabel ne postavljajte naprave, kosov pohištva ipd. in pazite na to, da se nikjer ne stisne.
- ▶ Ohišja naprave ne smete odpirati, naprave pa ne popravljati ali spreminjati. Pri odprtem ohišju ali lastnoročnih spremembah obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara in jamstvo preneha veljati.
- ▶ Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali škropljenjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- ▶ Pri vsaki prekinitvi dela, po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvalcite električni vtič iz električne vtičnice.

OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!



Pozor! Vroča površina!

- Površina naprave se lahko med delovanjem zelo segreje. Napravo takrat prijemajte samo za ročaj.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Naprave nikoli ne uporabljajte z ogljem ali podobnimi gorivi!
- Zaščitite oblogo proti sprijemanju, tako da ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.
- Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.

OPOMBA

- Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Upravljalni elementi

Slika A:

- ❶ vrtljivi gumb
- ❷ 1 lučka (rdeča ali zelena)
- ❸ priprava za navitje kabla
- ❹ varnostna zapora
- ❺ ročaj
- ❻ iztok soka
- ❼ plošči žara

Slika B:

- ❽ čistilno strgalo
- ❾ lovilna posoda za sok

Razpakiranje in priključitev

OPOZORILO!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednja varnostna navodila:

- Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Da preprečite materialno škodo, upoštevajte navodila za električno priključitev naprave.

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi sestavnimi deli (glejte zloženo stran):

- žar za tople sendviče
- lovilna posoda za sok
- čistilno strgalo
- kratka navodila

OPOMBA

- Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje »Pooblašteni serviser«).

Jemanje iz embalaže

- ♦ Iz škatle vzemite vse dele naprave in kratka navodila.
- ♦ Odstranite ves embalažni material.

Odlaganje embalaže med odpadke



Vrnitev embalaže za obdelavo materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mase, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Uporaba naprave

V tem poglavju najdete pomembna varnostna navodila za delovanje in uporabo naprave.

Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele opreme, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.
- 2) Pozorno preberite ta navodila za uporabo.
- 3) Napravo postavite tako, kot določajo varnostna navodila.
- 4) Odprite varnostno zaporo ❹, tako da drsnik iz položaja  premaknete v položaj .
- 5) Napravo očistite z vlažno krpo, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.
- 6) Napravo zaprite.
- 7) Električni vtič električnega kabla vtaknite v pravilno priključeno in ozemljeno vtičnico električnega omrežja z napetostjo, ki je navedena v poglavju »Tehnični podatki«.
- 8) Napravo pustite pribl. 5 minut, da se segreva pri najvišji nastavljeni temperaturi. V ta namen obrnite vrtljivi gumb ❶ do oznake »Max«. Oznaka na sprednjem delu vrtljivega gumba ❶ vam prikazuje nastavljeni položaj.

OPOMBA

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

- 9) Obrnite vrtljivi gumb ❶ na položaj »0«.
- 10) Ko se naprava segreje, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in pustite, da se naprava ohladi.
- 11) Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Uporaba

- 1) Zaprite pokrov naprave z ročajem ❸.
- 2) Potisnite lovilno posodo za sok ❹ v držalo na zadnji strani naprave.

OPOMBA

- Oznaka na sprednjem delu vrtljivega gumba ❶ vam prikazuje nastavljeni položaj.

- 3) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
Lučka ❷ zasveti.
- 4) Nastavite vrtljivi gumb ❶ na zeleni položaj od »Min« do »Max«.
Zelena lučka ❷ ugasne in potem zasveti rdeče:
Naprava se segreva.
Rdeča lučka ❷ ugasne in potem zasveti zeleno:
Nastavljena temperatura je dosežena, naprava se ne segreva več.

OPOMBA

- Ko lučka ❷ sveti rdeče, to pomeni, da se naprava segreva. Lučka ❷ sveti rdeče tako dolgo, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Upoštevajte, da je mogoče segrevanje v odvisnosti od temperature okolice zagnati na različnih položajih vrtljivega gumba ❶!
- Ko lučka ❷ sveti zeleno, to pomeni, da se naprava ne segreva oz. ne več. Zato sveti zeleno tudi, ko je vrtljivi gumb ❶ na položaju pred »Min«.
- Lučka ❷ lahko barvo znova spremeni tudi, ko je temperatura dosežena. V tem primeru lučka ❷ zasveti rdeče. To pomeni, da se naprava segreva, da bi ohranila temperaturo.

- 5) Kakor hitro se lučka ❷ preklopi z rdeče na zeleno barvo, odprite pokrov naprave za ročaj.
- 6) Položite živila za peko/peko na žaro na spodnjo ploščo žara ❷.
- 7) Zaprite pokrov naprave z ročajem ❸.
- 8) Zgornja plošča žara ❷ je pomična in je zato tudi pri debelejših živilih za peko na žaru vedno nameščena vzporedno k spodnji plošči žari ❷. Tako se doseže optimalen rezultat peke na žaru.
- 9) Čez nekaj časa preverite zapečenost živila na žaru. V ta namen odprite pokrov naprave z ročajem ❸.

OPOMBA

- Začnite s krajšimi časi peke na žaru in jih podaljšujte, dokler ne odkrijete ustreznega časa. Pri orientiranju upoštevajte tudi poglavje »Tabela za obdelavo živil«.

10) Ko ste z zapečenostjo zadovoljni, pečeno živilo vzemite z žara.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Za odvzem živila z žara ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. Ti bi lahko poškodovali površine plošč žara **7**!

11) Obrnite vrtljivi gumb **1** na položaj »0«.

12) Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Tabela za obdelavo živil

Naslednja tabela je namenjena za pomoč in obsega primere obdelave različnih sestavin. Podatki v tabeli se nanašajo na stopnjo temperature »Max«. Priporočene podatke prilagodite receptu in svojemu individualnemu okusu. Odvisno od recepta, sestavin in želene zapečenosti je mogoče prilagoditi tudi količino, velikost sestavin in čas. Če želite obdelati količino, ki je večja od priporočene, skupno količino razdelite na več delnih količin in te obdelajte posamezno.

SESTAVINE	PRIPOROČENA KOLIČINA	TEMPERATURA	ČAS
Burger iz mletega mesa	100–600 g ¹	Max	10–15 min
Lososov file	150–600 g ²	Max	8–10 min
Nabodala s piščančjimi prsmi	1–4 kosi	Max	10–15 min
Sendviči s sirom	1–4 kosi	Max	3–5 min
Jajčevce, pokapljan z oljem	1–4 rezine	Max	3–4 min

¹Do 6 burgerjev s po pribl. 100 g.

²Do 4 lososovi fileji s po pribl. 150 g.

Čiščenje in nega

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

Pri čiščenju naprave lahko pride do telesnih poškodb!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostna navodila:

- Pred čiščenjem izvlecite električni vtič in počakajte, da se naprava do konca ohladi. Nevarnost telesnih poškodb!
- Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo in je ne potaplajte v vodo. Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Da med čiščenjem ne bi prišlo do nepopravljive škode na napravi, poskrbite, da vlaga ne bo zašla v napravo.
- Za čiščenje površin ne uporabljajte ostrih ali kemičnih čistilnih sredstev in koničastih ali ostrih predmetov.

- 1) Ko sta plošči žara **7** ohlajeni, potegnite čistilno strgalo **8** čez plošči žara **7**, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ali pa padejo v lovilno posodo za sok **9**. Tako je mogoče maščobo in ostanke lažje odstraniti.
- 2) Obrišite plošči žara **7** z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom. Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti prijetanju.
- 3) Trdovratne obloge zmehčajte tako, da nanje položite vlažno krpo za pomivanje.
- 4) Izpraznite lovilno posodo za sok **9**. Priporočamo, da mastne ostanke grobo odstranite s papirnato servieto ali podobnim, da maščoba ne zlepi iztoka. Potem lovilno posodo za sok **9** izperite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Izperite lovilno posodo za sok **9** s čisto vodo in jo osušite.
- 5) Za čiščenje zunanjih površin naprave zadošča mokra krpa. Poskrbite, da so pred vnovično uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.
- 6) Obrišite čistilno strgalo **8** z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom.

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

**To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno.
Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.**



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek in embalažo je mogoče reciklirati, sta podvržena razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbirata ločeno.

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220–240 V~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Poraba moči	2000 W
Razred zaščite	I (⏏️ zaščitna ozemljitev)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblašчени serviser

SI

Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 393298_2201

Recepti

Panini so topli obloženi kruhki, pripravljeni s svežim belim kruhom. Sveže pripravljene obložene kruhke se popečejo in postrežejo.

Panini s špinačo in sirom

- 250 g listov špinače
- 1 čebula
- 1 strok česna
- 1 žlica olja
- 2 žlički limoninega soka
- 1 ščepec soli (in popra)
- 4 rezine kruha za opeko/belega kruha
- 40 g zeliščnega masla
- 75 g mocarele
- 20 g pinjol

Priprava

- 1) Preberite in operite liste špinače.
- 2) Olupite čebulo in strok česna ter ju na drobno nasekljajte, nato pa steklasto popražite v vročem olju. Dodajte špinačo. Začinite z limoninim sokom, soljo in poprom.
- 3) Kruh premažite z zeliščnim maslom.
- 4) Mocarelo narežite na rezine in jo skupaj z odcejeno špinačo razdelite na dve rezini kruha. Posujte s pinjolami.
- 5) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 6) Panine previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- 7) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve. Nato jih vzemite iz naprave.

Panini s piščančjimi prsmi

- 400 g filejev piščančjih prsi
- 20 g masla
- popper, sol, paprika v prahu
- 120 g slanine v rezinah
- 6 rezin belega kruha/kruha za opekanje
- 3 žlice solatnega preliva (jogurt)
- 30 g solate ledenke
- 2 paradižnika
- 1 avokado
- 1 žlička limoninega soka
- 50 g solatnih kumaric

Priprava

- 1) V teflonski ponvi segrejte maslo in močno popecite fileje piščančjih prsi po obeh straneh. Štedilnik dajte na srednjo temperaturo in fileje piščančjih prsi približno 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite iz ponve in položite na stran.
- 2) Maščobo v ponvi še enkrat segrejte in v njej hrustljivo popecite rezine slanine.
- 3) Na tri rezine kruha porazdelite jogurtni solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.
- 4) Fileje piščančjih prsi razrežite po dolgem in jih položite na paradižnike.
- 5) Rezine slanine položite na fileje piščančjih prsi.
- 6) Avokado prerežite po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokaplajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- 7) Kumarico razrežite na rezine in položite na avokado.
- 8) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 9) Panine previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- 10) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

- 1 francoska štruca
- 1 strok česna
- 50 g gorčičnih kumaric
- 40 g pekorina
- 1 žlica pekoče gorčice
- 2 žlici blage gorčice
- 50 g masla
- 2 žlici narezanega drobnjaka
- sol, poper

Priprava

- 1) V štruco poševno zarezite vsakih 2–3 cm, vendar je pri tem ne prerežite.
- 2) Olupite in zmečkajte česen, gorčične kumarice narežite na drobne kocke ter nastrgajte pekorino.
- 3) Pekočo in blago gorčico zmešajte z zmehčanim maslom, česnom, kockami gorčičnih kumaric, pekorinom ter drobnjakom in začinite s soljo ter poprom.
- 4) Zareze na štruci napolnite z maslom z gorčico, štruco pa zavijte v aluminijasto folijo.
- 5) Štručke položite na napravo za panine, segreto na srednji stopnji, in zaprite pokrov. Štruca naj bo zlatorjava.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacii · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

Információk állása · Stanje informacij: 03/2022 · Ident.-No.: SPM2000F3-032022-1

IAN 393298_2201