

SILVER CREST®



PANINI GRILL / PANINIGRILL / APPAREIL À PANINI ET GRIL SPM 2000 E2

(GB) (IE)

PANINI GRILL

Operating instructions

(FR) (BE)

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Mode d'emploi

(CZ)

PANINI GRIL

Návod k obsluze

(SK)

PANINI GRIL

Návod na obsluhu

(DK)

PANINIGRILL

Betjeningsvejledning

(HU)

PANINIGRILL

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PANINIGRILL

Gebruiksaanwijzing

(PL)

OPIEKACZ DO PANINI

Instrukcja obsługi

(ES)

PLANCHA GRILL

Instrucciones de uso

(IT)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

IAN 460087_2401

(FR) (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 seznamte 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.

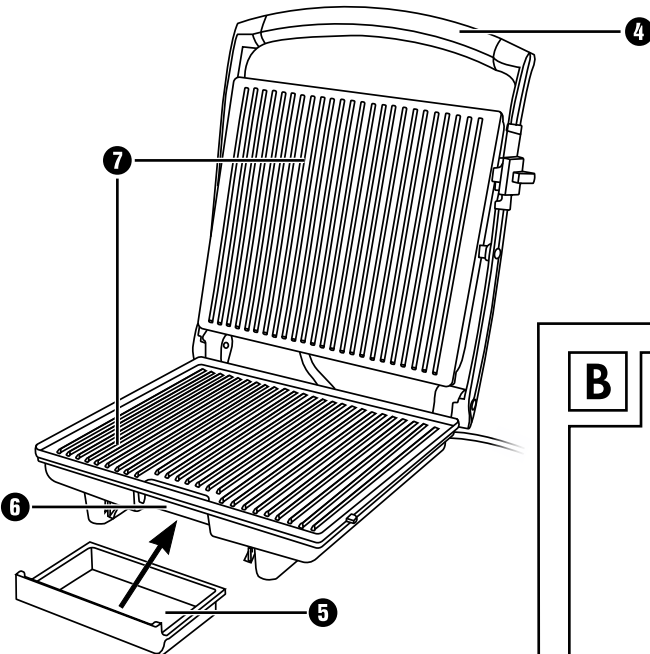
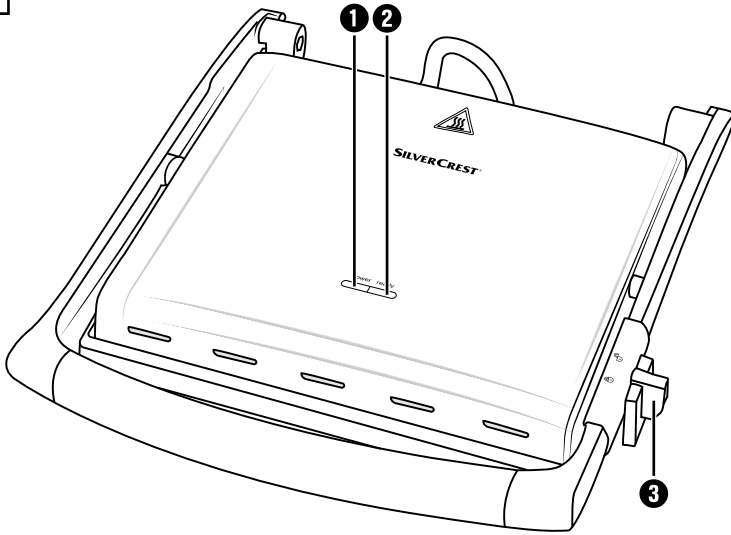
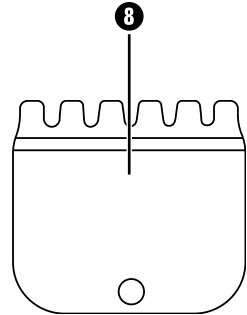
IT

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.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	63
PL	Instrukcja obsługi	Strona	77
SK	Návod na obsluhu	Strana	93
ES	Instrucciones de uso	Página	107
DK	Betjeningsvejledning	Side	123
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	137
HU	Használati utasítás	Oldal	153

A**B**

Contents

Introduction	2
Information about these operating instructions	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety	3
Basic safety guidelines.	3
Operating components	6
Unpacking and assembly	6
Package contents and transport inspection	6
Unpacking	6
Handling and operation	6
Before initial use	6
Operation	6
Cooking table	7
Tips and tricks	7
Cleaning and care	8
Storage	8
Recipes	8
Spinach and cheese panini	8
Chicken breast panini	9
Mustard baguette	9
Tomato and mozzarella panini	10
Salami panini.	10
Garlic panini	10
Tuna panini	11
Sweet panini	11
"Exotic" panini.	11
"Mediterranean" panini	12
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	13
Appendix	13
Technical data	13
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).


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.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	<p>DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.</p>
---	---

	<p>WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p>CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p>
	<p>ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>
	<p>A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>
	<p>Read the instructions.</p>
	<p>AC current/voltage</p>
	<p>Protection class I (protective earth)</p>
	<p>Do not immerse in water!</p>
	<p>Dishwasher-proof.</p>
	<p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>

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 hot-plate 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.

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

WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

- The surfaces of the appliance become extremely hot during use. If so, touch the appliance using only the black part of the handle.

ATTENTION! PROPERTY 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.

Operating components

Figure A:

- ❶ Red "Power" control lamp
- ❷ Green "Ready" control lamp
- ❸ Safety catch
- ❹ Handle
- ❺ Fat collector tray
- ❻ Fat outlet
- ❼ Hotplates

Figure B:

- ❽ Cleaning scraper

Unpacking and assembly

Package contents and transport inspection

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

- Panini grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

i 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



⚠ WARNING!

- ▶ Packaging material must not be used as a plaything. Risk of suffocation.
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Handling and operation

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

Before initial use

- ◆ Clean all accessories as described in the section "Cleaning and care" to remove any possible production residues.
- ◆ Read these operating instructions carefully.
- ◆ Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- ◆ Open the safety catch ❸ by moving the slider from the  position to the  position.
- ◆ Clean the appliance with a damp cloth as described in "Cleaning and Care".
- ◆ Close the appliance.
- ◆ Insert the mains cable plug in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for approx. 5 minutes.

i 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.
- ◆ After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- ◆ Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- ◆ Close the appliance lid using the handle ❹.
- ◆ Slide the fat collector tray ❺ into the appliance.
- ◆ Replace the plug in the mains power socket. The red "Power" control lamp ❶ lights up.

- ◆ As soon as the appliance has heated up, the red "Power" control lamp ❶ goes out and the green "Ready" control light ❷ lights up.

❶ Note

- ▶ The green „Ready“ control lamp ❷ may go out intermittently in the meantime and the red „Power“ control lamp ❶ lights up. This indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature.
- ◆ Open the lid and place the food to be toast-ed/grilled on the lower hotplate ❷.
- ◆ Close the appliance lid using the handle ❹.
- ◆ Due to the sliding hinges fitted to the upper hotplate ❷, it always lies parallel to the lower hotplate ❷ even with large quantities of food. This guarantees an optimal grilling result.
- ◆ Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle ❹. As a guide, follow the cooking times given in the section "Cooking table".
- ◆ Once you are satisfied with the level of browning, remove the food. If the browning is not yet to your liking, extend the cooking time slightly.

❶ ATTENTION!

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates ❷!
- ◆ Remove the plug from the mains power socket.

Cooking table

The following table is intended as a guide for cooking. It provides examples of cooking times for various foods. Adjust the amounts according to the recipe and your individual taste. Various factors – in particular, the respective nature of the food, such as size, thickness or quality – may affect the cooking time.

FOOD	COOKING TIME
Burgers	13-15 minutes
Bacon	5 minutes
Pork neck steaks	6-8 minutes
Salmon fillets	5-7 minutes
Tuna steaks	3-6 minutes
Grilled vegetables in oil	2 x 3-6 minutes
Cheese sand-wiches	4 minutes

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates ❷ have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ 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!

⚠ ATTENTION!

- ▶ 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.
- After the hotplates ⑦ have cooled down, drag the cleaning scraper ⑧ over the hotplates ⑦ so that any fat and residues are scraped together or fall into the fat collector tray ⑤. This makes fat and residues easier to remove.
- Wipe the hotplates ⑦ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
- For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.

Empty the fat collector tray ⑤. We recommend removing the worst greasy residues with kitchen paper or similar so that the grease does not block up the sink. Clean the fat collector tray ⑤ afterwards in warm water with a mild detergent. Rinse off the fat collector tray ⑤ with fresh water and dry it thoroughly.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

Wipe the cleaning scraper ⑧ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

ⓘ Note



The fat collector tray ⑤ and cleaning scraper ⑧ are dishwasher safe. Place the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure they do not get jammed.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Close the safety catch ③.

Wrap the power cable around the cable retainer on the underside of the appliance.

You can store the appliance vertically to save space.

Recipes

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

Spinach and cheese panini

200 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbs. cooking oil

2 tbs. 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

- ◆ Sort and wash the spinach leaves.
- ◆ Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- ◆ Spread the herb butter on the bread.
- ◆ Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.

- ◆ Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ 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

- ◆ 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.
- ◆ Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- ◆ 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.
- ◆ Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- ◆ Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- ◆ 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.

- ◆ Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.
- ◆ Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ 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

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

Tomato and mozzarella panini

- 4 tomatoes
- 125 g mozzarella
- 60 g Parmesan (grated)
- 2-3 sprigs of basil
- Salt, pepper
- 4 baguette rolls

Preparation

- ◆ Wash the basil, shake it dry and chop finely. Wash and finely dice the tomatoes. Dice the mozzarella too.
- ◆ Mix everything together and season with salt and pepper.
- ◆ Cut the baguette rolls in half, spread the mixture on the bottom half and place the top half of the baguette roll on top.
- ◆ Carefully place the baguette rolls on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Salami panini

- 30 g rocket
- 2 tomatoes
- 2 slices of cheese (e.g. Gouda)
- 4 tsp salad cream
- 65 g salami
- 4 slices of sandwich bread

Preparation

- ◆ Wash and slice the tomatoes.
- ◆ Wash the rocket and dry in a spinner.
- ◆ Spread the salad cream on all 4 sandwich bread slices.
- ◆ Top 2 slices of sandwich bread with a little rocket, the cheese, the salami and the tomato slices.

- ◆ Cover with two slices of sandwich bread, carefully place on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the sandwich toast slices are golden brown. Then remove them from the panini maker.

Garlic panini

- 2 rustic baguette rolls
- 1 clove of garlic
- 20 ml olive oil
- Salt
- Chilli powder
- 1 tomato
- 2 slices of cooked ham
- 1 ball of mozzarella
- 30 g rocket

Preparation

- ◆ Wash the rocket and dry in a spinner.
- ◆ Peel and finely chop the garlic clove and mix with the oil.
- ◆ Cut the baguette rolls in half and spread with the garlic and oil mixture.
- ◆ Slice the tomato and mozzarella.
- ◆ Arrange the tomato slices, mozzarella slices, ham and rocket on 2 baguette halves. Season with chilli and salt. Place the other half of the baguette on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Tuna panini

2 baguette rolls
1 clove of garlic
20 ml olive oil
Salt
Pepper
1 tomato
1 onion
½ tin of tuna (in brine)
2 slices of cheese (e.g. Gouda)
A few lettuce leaves

Preparation

- ◆ Wash the lettuce leaves and dry in a spinner.
- ◆ Peel and finely chop the garlic clove and mix with the oil.
- ◆ Cut the baguette rolls in half and spread with the garlic and oil mixture.
- ◆ Wash the tomato and cut into slices.
- ◆ Peel the onion and cut into rings.
- ◆ Drain the tuna.
- ◆ Spread all the ingredients evenly on 2 baguette halves and place the other half of the baguette on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Sweet panini

1 tbsp butter
1 pinch of cinnamon
1 banana
4 slices of sandwich bread
4 tbsp milk chocolate, chopped

Preparation

- ◆ Cut the banana into slices and fry briefly in a pan with a pinch of cinnamon.
- ◆ Spread the fried banana on two slices of sandwich toast and top each with 2 tablespoons of the chopped chocolate.
- ◆ Place another slice of sandwich toast on top and butter the outside.
- ◆ Carefully place the sandwiches on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

“Exotic” panini

2 baguette rolls
4 tsp fresh goat’s cheese
A little mango curry sauce
A few fresh lettuce leaves
1 tomato
½ bell pepper
2 fresh figs
A little lemon juice

Preparation

- ◆ Cut the baguette rolls in half.
- ◆ Wash and slice the tomato, clean the pepper and cut into strips. Quarter the figs.
- ◆ Spread the fresh goat’s cheese on 2 baguette halves.
- ◆ Place the lettuce leaves on top and drizzle with the mango curry sauce.
- ◆ Place the peppers, tomato slices and figs on top.
- ◆ Drizzle with lemon juice and place the second half of the baguette roll on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

“Mediterranean” panini

- 1 ball of mozzarella
- 40 g sun-dried tomatoes (in oil)
- ½ tin of tuna (in brine)
- 2 sprigs of parsley
- 2 sprigs of basil
- ½ tsp fennel seeds
- Salt, pepper
- Juice of ½ lemon
- 4 slices of wholemeal toasting bread

Preparation

- ◆ Tear the mozzarella, drain the tomatoes and tuna.
- ◆ Cut the tomatoes into small pieces.
- ◆ Wash the herbs, pluck them from the stalks and chop finely.
- ◆ Mix the mozzarella, tuna, tomatoes and herbs.
- ◆ Crush the fennel with a mortar.
- ◆ Season the prepared mixture with the fennel, salt, pepper and lemon juice.
- ◆ Spread the mixture evenly over two slices of wholemeal toasting bread and cover with the remaining two slices.
- ◆ Carefully place the panini on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are golden brown. Then remove from the panini maker.


Disposal

Applies only to France:



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

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.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



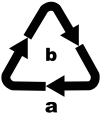
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



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.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220-240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Power consumption	2000 W
Ambient temperature	+15 to +40°C
Humidity (no condensation)	5 to 75%

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 460087_2401 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 460087_2401.

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 460087_2401

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
Sicherheit	17
Grundlegende Sicherheitshinweise	17
Bedienelemente	21
Auspacken und Anschließen	21
Lieferumfang und Transportinspektion	21
Auspacken	21
Bedienung und Betrieb	21
Vor dem ersten Gebrauch	21
Bedienen	22
Gartabelle	22
Tipps und Tricks	23
Reinigen und Pflegen	23
Lagerung	24
Rezepte	24
Spinat-Käse-Panini	24
Hähnchenbrust-Panini	24
Senf-Baguette	25
Tomate-Mozzarella-Panini	25
Salami-Panini	25
Knoblauch-Panini	26
Thunfisch-Panini	26
Süßes Panini	26
Panini „Exotic“	27
Panini „Mediterran“	27
Entsorgung	28
Gerät entsorgen	28
Verpackung entsorgen	28
Anhang	28
Technische Daten	28
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	29
Service	30
Importeur	30

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.


Bestimmungsgemäße Verwendung











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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninig grill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

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

Auspacken



⚠ GEFAHR!

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
 - ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
 - ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
 - ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ❸, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
 - ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
 - ◆ Schließen Sie das Gerät.
 - ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „**Technische Daten**“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten aufheizen.
- i** **Hinweis**
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
 - ◆ Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - ◆ Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

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

i Hinweis

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

! ACHTUNG!

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

Gartabelle

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

LEBENSMITTEL	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	13–15 min
Bauchspeck	5 min
Schweinenackensteaks	6–8 min
Lachsfilets	5–7 min
Thunfischsteaks	3–6 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	2 x 3–6 min
Käsesandwiches	4 min

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Grillplatten **7** sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

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

! ACHTUNG!

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

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

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

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

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

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

i Hinweis



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

Lagerung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ③.

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

Zubereitung

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

- ◆ Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- ◆ Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

Zubereitung

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

Tomate-Mozzarella-Panini

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

Zubereitung

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

Salami-Panini

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

Zubereitung

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

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

Knoblauch-Panini

2 rustikale Baguettebrötchen

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

Salz

Chilipulver

1 Tomate

2 Scheiben Schinken

1 Kugel Mozzarella

30 g Rucola

Zubereitung

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

Thunfisch-Panini

2 Baguettebrötchen

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Tomate

1 Zwiebel

½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)

2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)

ein paar Salatblätter

Zubereitung

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

Süßes Panini

1 EL Butter

1 Prise Zimt

1 Banane

4 Scheiben Sandwichtoast

4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

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

Panini „Exotic“

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

Zubereitung

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

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

Panini „Mediterran“

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

Zubereitung

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



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

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460087_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460087_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 460087_2401

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

Table des matières

Introduction	32
Informations relatives à ce mode d'emploi	32
Utilisation conforme	32
Avertissements et symboles utilisés	32
Sécurité	33
Consignes de sécurité fondamentales	33
Éléments de commande	36
Déballage et raccordement	36
Contenu de la livraison et inspection après transport	36
Déballer l'appareil	36
Utilisation et fonctionnement	36
Avant la première utilisation	36
Utilisation	37
Tableau de cuisson	38
Conseils et astuces	38
Nettoyage et entretien	38
Rangement	39
Recettes	39
Panini épinards et fromage	39
Panini au blanc de poulet	40
Baguette moutarde	40
Panini tomate et mozzarella	41
Panini au salami	41
Panini à l'ail	41
Panini au thon	42
Panini sucré	42
Panini «exotique»	42
Panini «méditerranéen»	43
Recyclage	43
Recyclage de l'appareil	43
Recyclage de l'emballage	44
Annexe	44
Caractéristiques techniques	44
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	44
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	46
Service après-vente	47
Importateur	47

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. 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 et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	<p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
---	--

	<p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p>
	<p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p>
	<p>Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.</p>
	<p>Lire le mode d'emploi.</p>
	<p>Courant/tension alternatif(ive)</p>
	<p>Classe de protection I (Prise de terre)</p>
	<p>Ne pas plonger dans l'eau !</p>
	<p>Peut être lavé au lave-vaisselle.</p>
	<p>Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.</p>

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

Veillez 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.

⚠ DANGER – 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.
- 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 BLESSURES !



Attention ! Surface brûlante !

- La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez que la partie noire de la poignée de l'appareil.

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 !

- 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.

Éléments de commande

Figure A :

- 1 Voyant de contrôle rouge «Power»
- 2 Voyant de contrôle vert «Ready»
- 3 Fermeture de sécurité
- 4 Poignée
- 5 Bac de récupération du jus
- 6 Sortie du jus
- 7 Plaques chauffantes

Figure B :

- 8 Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

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 grill
- Bac de récupération du jus
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

i 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

⚠ DANGER !



- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

Utilisation et fonctionnement

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

Avant la première utilisation

Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.

- ◆ Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- ◆ Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- ◆ Ouvrez la fermeture de sécurité **3** en amenant le curseur de la position  sur la position .
- ◆ Nettoyez l'appareil avec une essuie-tout humide comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- ◆ Refermez l'appareil.

- ◆ Branchez la fiche terminant le cordon d'alimentation 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». Laissez l'appareil chauffer pendant env. 5 minutes.

❗ 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.
- ◆ Après le chauffage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- ◆ Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

Utilisation

- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ④.
- ◆ Introduisez le bac de récupération de jus ⑤ dans l'appareil.
- ◆ Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge «Power» ① s'allume.
- ◆ Dès que l'appareil est chaud, le voyant de contrôle rouge «Power» ① s'éteint et le voyant de contrôle vert «Ready» ② s'allume.

❗ Remarque

- ▶ Le voyant de contrôle vert «Ready» ② peut s'éteindre entre-temps et le voyant de contrôle rouge "Power" ① se rallumer. Cela indique que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température.
 - ◆ Ouvrez le couvercle et placez les aliments à dorer/griller sur la plaque chauffante inférieure ⑦.
 - ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ④.
 - ◆ Vu que la plaque chauffante supérieure ⑦ présente une charnière mobile, elle se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ⑦ quelle que soit l'épaisseur des préparations à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
 - ◆ Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement des aliments. À cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ④. Aidez-vous plus ou moins des temps de cuisson indiqués au chapitre «Tableau de cuisson».
 - ◆ Une fois que le brunissement est satisfaisant, retirez les aliments grillés. Si le brunissement ne correspond pas encore à ce que vous souhaitez, prolongez un peu le temps de cuisson.
- ## ❗ ATTENTION!
- ▶ N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑦ !
 - ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la cuisson de différents aliments. Adaptez les indications à la recette et à vos goûts personnels. En particulier la nature des différents aliments, telle que la taille, l'épaisseur ou la qualité, influence le temps de cuisson.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON
Galettes de viande hachée	13-15 min
Poitrine de porc	5 min
Steaks d'échine de porc	6-8 min
Filets de saumon	5-7 min
Steaks de thon	3-6 min
Légumes grillés à l'huile	2 x 3-6 min
Croque-fromage	4 min

Conseils et astuces

- Pour attendrir la viande et accélérer sa cuisson, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices en fonction des goûts. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade ; cette dernière doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.

- Les plaques chauffantes ⑦ sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande en vente habituelle dans le commerce.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT!

- ▶ 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!

- ▶ 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.
- Une fois les plaques chauffantes ⑦ refroidies, passez le racloir de nettoyage ⑧ sur les plaques chauffantes ⑦ de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés ou qu'ils tombent dans le bac de récupération du jus ⑤. Ceci permet d'éliminer graisse et restes plus facilement.
- Essuyez les plaques chauffantes ⑦ avec un essuie-tout humide. 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.

- En présence de croûtes épaisses, déposez un linge mouillé sur les résidus qui ont cuit sur la surface car cela les ramollit.

Videz le bac de récupération du jus **5**. Nous recommandons d'éliminer grossièrement les restes gras avec de l'essuie-tout ou autre, pour que la graisse ne colle pas dans l'évier. Rincez ensuite le bac de récupération du jus **5** à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez le bac de récupération du jus **5** à l'eau claire et séchez-le bien.

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.

Essayez 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.

i Remarque



Le bac de récupération du jus **5** et le racloir de nettoyage **8** sont lavables au lave-vaisselle. Placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec. Refermez sa fermeture de sécurité **3**.

Enroulez le cordon d'alimentation dans le rangement à cet effet sous l'appareil.

Pour économiser de la place, vous pouvez également ranger l'appareil à la verticale.

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

200 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

- ◆ Triez et lavez les feuilles d'épinards.
- ◆ 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.
- ◆ Tartinez le beurre aux fines herbes sur le toast.
- ◆ Découpez la mozzarella en tranches et répartissez-la avec les épinards égouttés sur deux tranches de toasts. Parsemez de pignons.
- ◆ Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- ◆ Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- ◆ 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

- ◆ 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.
- ◆ Réchauffez la matière grasse dans la poêle puis faites cuire les lanières de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- ◆ 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.
- ◆ Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- ◆ Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- ◆ 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.

- ◆ Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- ◆ Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- ◆ Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- ◆ 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

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

Panini tomate et mozzarella

4 tomates

125 g de mozzarella

60 g de parmesan (râpé)

2-3 tiges de basilic

Sel, poivre

4 petites baguettes

Préparation

- ◆ Laver le basilic, le secouer pour le sécher et le hacher finement. Laver les tomates et les couper en petits dés. Couper également la mozzarella en cubes.
- ◆ Mélanger le tout, saler et poivrer.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux, étaler la préparation sur chaque moitié inférieure et déposer dessus la moitié supérieure des petites baguettes.
- ◆ Poser délicatement les petites baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini au salami

30 g de roquette

2 tomates

2 tranches de fromage (p. ex. gouda)

4 cc de crème à salade

65 g de salami

4 tranches de pain de mie

Préparation

- ◆ Laver les tomates et les couper en tranches.
- ◆ Laver la roquette et l'essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Répartir la crème à salade sur les 4 tranches de pain de mie.
- ◆ Garnir 2 tranches de pain de mie avec un peu de roquette, le fromage, le salami et les tomates en tranches.

- ◆ Les recouvrir avec deux tranches de pain de mie, poser délicatement sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre que les tranches de pain de mie soient bien dorées. Ensuite, les retirer du gril à panini

Panini à l'ail

2 petites baguettes rustiques

1 gousse d'ail

20 ml d'huile d'olive

Sel

Piment en poudre

1 tomate

2 tranches de jambon

1 boule de mozzarella

30 g de roquette

Préparation

- ◆ Laver la roquette et l'essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Éplucher la gousse d'ail, la hacher finement puis la mélanger à l'huile.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés et les badigeonner avec le mélange huile-ail.
- ◆ Couper la tomate et la mozzarella en tranches.
- ◆ Répartir les tomates en tranches, les tranches de mozzarella, le jambon et la roquette sur 2 moitiés de baguette. Assaisonner avec du piment et du sel. Déposer dessus l'autre moitié de la baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini au thon

2 petites baguettes

1 gousse d'ail

20 ml d'huile d'olive

Sel

Poivre

1 tomate

1 oignon

½ boîte de thon (au naturel)

2 tranches de fromage (p. ex. gouda)

Quelques feuilles de salade

Préparation

- ◆ Laver les feuilles de salade et les essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Éplucher la gousse d'ail, la hacher finement puis la mélanger à l'huile.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés et les badigeonner avec le mélange huile-ail.
- ◆ Laver la tomate et la couper en tranches.
- ◆ Éplucher l'oignon et le couper en rondelles.
- ◆ Égoutter le thon.
- ◆ Répartir uniformément tous les ingrédients sur 2 moitiés de baguette et déposer dessus l'autre moitié de chaque baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini sucré

1 cs de beurre

1 pincée de cannelle

1 banane

4 tranches de pain de mie

4 cs de chocolat au lait, haché

Préparation

- ◆ Couper la banane en tranches et la faire revenir brièvement avec une pincée de cannelle dans une poêle.
- ◆ Répartir la banane poêlée sur deux tranches de pain de mie et parsemer sur chacune 2 cuillères à soupe de chocolat haché.
- ◆ Déposer dessus une autre tranche de pain de mie et badigeonner l'extérieur avec du beurre.
- ◆ Poser délicatement les sandwiches sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini «exotique»

2 petites baguettes

4 cc de fromage de chèvre frais

Un peu de sauce curry-mangue

Quelques feuilles de salade fraîche

1 tomate

½ poivron

2 figues fraîches

Un peu de jus de citron

Préparation

- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés.
- ◆ Laver la tomate et la couper en tranches, nettoyer le poivron et le couper en tranches. Couper les figues en quatre.
- ◆ Répartir le fromage de chèvre frais sur 2 moitiés de baguette.
- ◆ Déposer des feuilles de salade dessus et napper de sauce curry-mangue.
- ◆ Déposer dessus le poivron, les tomates en tranches et les figues.
- ◆ Arroser de jus de citron et recouvrir de la deuxième moitié de la petite baguette.

- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini «méditerranéen»

- 1 boule de mozzarella
- 40 g de tomates séchées (à l'huile)
- ½ boîte de thon (au naturel)
- 2 brins de persil
- 2 tiges de basilic
- ½ cc de graines de fenouil
- Sel, poivre
- Le jus de ½ citron
- 4 tranches de pain de mie complet

Préparation


- ◆ Déchiqueter la mozzarella, égoutter les tomates et le thon.
- ◆ Couper les tomates en petits morceaux.
- ◆ Laver les herbes, les effeuiller et les hacher finement.
- ◆ Mélanger la mozzarella, le thon, les tomates et les herbes.
- ◆ Écraser le fenouil avec un mortier.
- ◆ Assaisonner la préparation avec le fenouil, du sel, du poivre et le jus de citron.
- ◆ Répartir uniformément la préparation sur deux tranches de pain de mie complet et recouvrir avec les deux tranches restantes.
- ◆ Poser délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre que les panini soient bien dorés. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Recyclage



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

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.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

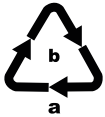


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez 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.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Température ambiante	de +15 à +40 °C
Humidité (sans condensation)	de 5 à 75 %

Garantie pour Kompersnass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 460087_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 460087_2401.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 460087_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 460087_2401.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 460087_2401

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	50
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	50
Veiligheid	51
Basisveiligheidsvoorschriften	51
Bedieningselementen	54
Uitpakken en aansluiten	54
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	54
Uitpakken	54
Bediening en gebruik	54
Vóór de ingebruikname	54
Bedienen	55
Gaartabel	55
Tips en trucs	55
Reiniging en onderhoud	56
Opbergen	56
Recepten	56
Spinazie-kaas-panini	56
Kipfilet-panini	57
Mosterdbaguette	57
Tomaat-mozzarellapanini	58
Salamipanini	58
Knoflookpanini	58
Tonijnpanini	59
Zoete panini	59
Panini "Exotisch"	59
Panini "Mediterraan"	60
Afvoeren	60
Apparaat afvoeren	60
Verpakking afvoeren	61
Appendix	61
Technische gegevens	61
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	61
Service	62
Importeur	62

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De paninmaker 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.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse I (randdaarde)
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

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! 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! LETSELGEVAAR!



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 het zwarte deel van 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.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ① Rood indicatielampje "Power"
- ② Groen indicatielampje "Ready"
- ③ Veiligheidssluiting
- ④ Handgreep
- ⑤ Vetopvangbak
- ⑥ Vetuitloop
- ⑦ Verwarmingsplaten

Afbeelding B:

- ⑧ Reinigingsschraper

Uitpakken en aansluiten

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

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

- Paninigrill
- Vetopvangbak
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

i **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

⚠ GEVAAR!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Bediening en gebruik

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

Vóór de ingebruikname

- ◆ Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
 - ◆ Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
 - ◆ Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
 - ◆ Open de veiligheidssluiting ③ door de schuif van de -positie naar de -positie te brengen.
 - ◆ Reinig het apparaat met een vochtige doek zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud".
 - ◆ Sluit het apparaat.
 - ◆ 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. Laat het apparaat ongeveer 5 minuten opwarmen.
- #### **i** **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.
 - ◆ Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 - ◆ Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Bedienen

- ◆ Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ④.
- ◆ Schuif de vetopvangbak ⑤ in het apparaat.
- ◆ Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ① brandt.
- ◆ Zodra het apparaat is opgewarmd, gaat het rode indicatielampje "Power" ① uit en gaat het groene indicatielampje "Ready" ② branden.

① Opmerking

- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" ② kan tussendoor doven en het rode indicatielampje "Power" ① gaat dan weer branden. Dit betekent dat het apparaat bijverwarmt om de temperatuur te handhaven.
- ◆ Open het deksel van het apparaat en leg de te roosteren/te grillen levensmiddelen op de onderste verwarmingsplaat ⑦.
- ◆ Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ④.
- ◆ Doordat de bovenste verwarmingsplaat ⑦ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dickere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste verwarmingsplaat ⑦. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- ◆ Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het product dat u grilt. Open daarvoor het deksel van het apparaat met de handgreep ④. Houd bij benadering de in het hoofdstuk "**Gaartabel**" aangegeven gaartijden aan.
- ◆ Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat. Als de bruiningsgraad nog niet naar wens is, kiest u een iets langere gaartijd.

⚠ LET OP!

- ◆ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de verwarmingsplaten ⑦ beschadigen!
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact.

Gaartabel

De onderstaande tabel dient als richtlijn en geeft voorbeelden voor het garen van verschillende voedingsmiddelen. Pas de waarden aan het recept en uw individuele smaak aan. Vooral de eigenschappen van de levensmiddelen, zoals grootte, dikte of kwaliteit, beïnvloeden de gaartijd.

LEVENSMIDDEL	GAARTIJD
Gehaktballen	13-15 min
Buikspek	5 min
Varkenssteaks	6-8 min
Zalmfilets	5-7 min
Tonijnsteaks	3-6 min
Gegrilde groenten met olie	2 x 3-6 min
Tosti's met kaas	4 min

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De verwarmingsplaten ⑦ hebben een anti-aanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.

- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ 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!

- ▶ 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.

- Trek de reinigingsschraper ⑧, nadat de verwarmingsplaten ⑦ zijn afgekoeld, over de verwarmingsplaten ⑦, om vet en resten te verzamelen of ze in de vetopvangbak ⑤ te laten vallen. Dat maakt het gemakkelijker om vet en resten te verwijderen.

- Veeg de verwarmingsplaten 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.

- Bij sterk aangekoekt vuil legt u de natte vaatdoek op de vastgekoekte delen om deze los te weken.

Leeg de vetopvangbak ⑤. Het verdient aanbeveling om vetresten grof te verwijderen met keukenpapier of iets dergelijks, zodat er geen vet in de gootsteen kan vastkoeken. Was de vetopvangbak ⑤ daarna af in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel de vetopvangbak ⑤ met schoon water af en droog deze af.

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. Veeg de reinigingsschraper ⑧ af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

ℹ Opmerking



De vetopvangbak ⑤ en de reinigingsschraper ⑧ zijn vaatwasserbestendig. Leg de onderdelen in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op. Sluit de veiligheidsluiting ③.

Rol het snoer om de kabelspoel aan de onderzijde van het apparaat.

Om ruimte te besparen, kunt u het apparaat ook verticaal neerzetten.

Recepten

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

Spinazie-kaas-panini

200 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

- ◆ Sorteert en was de bladspinazie.
- ◆ 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.
- ◆ Besmeer brood met kruidenboter.
- ◆ Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel die met de uitgelekte spinazie over twee plakjes brood. Bestrooi de plakjes met pijnboom-pitten.
- ◆ Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- ◆ Leg de panini's voorzichtig op de voorver-warmde paninimaker en sluit het deksel.
- ◆ 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/tostbrood

3 el saladedressing (yoghurt)

30 g ijsbergsla

2 tomaten

1 avocado

1 tl citroensap

50 g komkommer

Bereiding

- ◆ 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.
- ◆ Verhit het vet in de pan nogmaals en bak de baconreepjes daarin knapperig.

- ◆ Verdeel de yoghurt dressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.
- ◆ Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- ◆ Leg de baconreepjes op de kipfilets.
- ◆ Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draai beweging 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.
- ◆ Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- ◆ Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- ◆ Leg de panini's voorzichtig op de voorver-warmde paninimaker en sluit het deksel.
- ◆ 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

- ◆ Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2 - 3 centimeter overdwars in, maar niet door.
- ◆ Schil de knoflook schillen en pers ze uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.

- ◆ Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, augurkblokjes, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- ◆ Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- ◆ Leg de baguette voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel. De baguette moet goudbruin zijn.

Tomaat-mozzarellapanini

4 tomaten

125 g mozzarella

60 g Parmezaanse kaas (geraspt)

2-3 takjes basilicum

Zout, peper

4 pistoletjes

Bereiding

- ◆ Basilicum wassen, droogschudden en fijnhakken. Tomaten wassen en in kleine blokjes snijden. Mozzarella ook in blokjes snijden.
- ◆ Alles door elkaar mengen en op smaak brengen met zout en peper.
- ◆ De pistoletjes doormidden snijden, het mengsel over de onderste helft van de pistoletjes verdelen en de bovenste helft van de pistoletjes erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Salamipanini

30 g rucola

2 tomaten

2 plakken kaas (bijv. Goudse kaas)

4 tl sladressing

65 g salami

4 sneetjes sandwichbrood

Bereiding

- ◆ Tomaten wassen en in plakjes snijden.
- ◆ Rucola wassen en droogschudden.
- ◆ De sladressing over de 4 sneetjes sandwichbrood verdelen.
- ◆ 2 sneetjes sandwichbrood elk met wat rucola, de kaas, salami en plakjes tomaat beleggen.
- ◆ Met de resterende twee sneetjes sandwichbrood bedekken, voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de sneetjes sandwichbrood goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Knoflookpanini

2 boerenpistoletjes

1 knoflookteentje

20 ml olijfolie

Zout

Chilipoeder

1 tomaat

2 plakken ham

1 bol mozzarella

30 g rucola

Bereiding

- ◆ Rucola wassen en droogschudden.
- ◆ Knoflookteentje pellen en fijnhakken, door de olie mengen.
- ◆ De pistoletjes doormidden snijden en met het knoflook-oliemengsel bestrijken.
- ◆ De tomaat en de mozzarella in plakjes snijden.
- ◆ De plakjes tomaat, de plakjes mozzarella, de ham en de rucola over 2 pistoletelhelften verdelen. Kruiden met chilipoeder en zout. De andere pistoletelhelften erop leggen.

- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Tonijnpanini

- 2 pistoletjes
- 1 knoflookteentje
- 20 ml olijfolie
- Zout
- Peper
- 1 tomaat
- 1 ui
- ½ blikje tonijn (in eigen vocht)
- 2 plakken kaas (bijv. Goudse kaas)
- Een paar blaadjes sla

Bereiding

- ◆ Slablaadjes wassen en droogschudden.
- ◆ Knoflookteentje pellen en fijnhakken, door de olie mengen.
- ◆ De pistoletjes doormidden snijden en met het knoflook-oliemengsel bestrijken.
- ◆ De tomaat wassen en in plakjes snijden.
- ◆ De ui pellen en in ringen snijden.
- ◆ De tonijn laten uitlekken.
- ◆ Alle ingrediënten gelijkmatig verdelen over 2 pistolethelften en de andere pistolethelften erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Zoete panini

- 1 el boter
- 1 snufje kaneel
- 1 banaan
- 4 sneetjes sandwichbrood
- 4 el melkchocolade, fijngehakt

Bereiding

- ◆ De banaan in plakjes snijden en met een snufje kaneel kort in een pan bakken.
- ◆ De gebakken banaan over twee sneetjes sandwichbrood verdelen en 2 eetlepels van de gehakte chocolade over elk sneetje strooien.
- ◆ De 2 andere sneetjes sandwichbrood erop leggen en aan de bovenkant met boter besmeren.
- ◆ De sneetjes sandwichbrood voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de sneetjes sandwichbrood goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Panini "Exotisch"

- 2 pistoletjes
- 4 tl verse geitenkaas
- Een beetje mango-currysaus
- Een paar blaadjes verse sla
- 1 tomaat
- ½ paprika
- 2 verse vijgen
- Een beetje citroensap

Bereiding

- ◆ De pistoletjes doormidden snijden.
- ◆ Tomaten wassen en in plakjes snijden, paprika wassen en in repen snijden. De vijgen in kwarten snijden.
- ◆ De verse geitenkaas verdelen over 2 pistolethelften.

- ◆ Slablaadjes erop leggen en bestrijken met de mango-currysaus.
- ◆ Paprika, plakjes tomaat en vijgen erop leggen.
- ◆ Besprenkelen met citroensap en de 2 andere pistoletelhelften erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Panini "Mediterraan"

- 1 bol mozzarella
- 40 g gedroogde tomaten (in olie)
- ½ blikje tonijn (in eigen vocht)
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes basilicum
- ½ tl venkelzaad
- Zout, peper
- Sap van ½ citroen
- 4 sneetjes volkorenbrood

Bereiding

- ◆ Mozzarella in stukken scheuren, tomaten en tonijn laten uitlekken.
- ◆ Tomaten in kleine stukjes snijden.
- ◆ Kruiden wassen, de blaadjes van de takjes trekken en fijnhakken.
- ◆ Mozzarella, tonijn, tomaten en kruiden door elkaar mengen.
- ◆ De venkel in een vijzel fijnstampen.
- ◆ Het geprepareerde mengsel kruiden met de venkel, zout en peper en het citroensap.
- ◆ Het mengsel gelijkmatig over twee sneetjes volkorenbrood verdelen en bedekken met de 2 resterende sneetjes volkorenbrood.
- ◆ De sneetjes volkorenbrood voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.

- ◆ Wachten tot de sneetjes volkorenbrood goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



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

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.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



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

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen 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.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Vermogen	2000 W
Omgevingstemperatuur	+15 tot +40 °C
Luchtvochtigheid (geen condensatie)	5 tot 75%

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitseisen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiestukwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 460087_2401 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 460087_2401 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 460087_2401

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

Obsah

Úvod	64
Informace k tomuto návodu k obsluze	64
Použití v souladu s určením	64
Použitá výstražná upozornění a symboly	64
Bezpečnost	65
Základní bezpečnostní pokyny	65
Ovládací prvky	68
Vybalení a zapojení	68
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	68
Vybalení	68
Obsluha a provoz	68
Před prvním použitím	68
Obsluha	69
Tabulka tepelné úpravy	69
Tipy a triky	69
Čištění a údržba	70
Uložení	70
Recepty	70
Panini se špenátem a sýrem	70
Panini s kuřecími prsíčky	71
Bageta s hořčicí	71
Panini s rajčaty a mozzarellou	72
Panini se salámem	72
Panini s česnekem	72
Panini s tuňákem	73
Sladké panini	73
Panini „Exotic“	73
Panini „Mediterran“	74
Likvidace	74
Likvidace přístroje	74
Likvidace obalu	75
Dodatek	75
Technické údaje	75
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	75
Servis	76
Dovozce	76

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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


Použití v souladu s určením

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

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

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

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

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

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

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu 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 ZRANĚNÍ!



Pozor! Horký povrch!

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

⚠ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ❽ čisticí škrabka

Vybalení a zapojení

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

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

i Upozornění

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

Vybalení



⚠ VÝSTRAHA!

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

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

- ◆ Vyčistíte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- ◆ Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- ◆ Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- ◆ Otevřete bezpečnostní uzávěr ❸ uvedením posuvného tlačítka z pozice  do pozice .
- ◆ Přístroj očistíte vlhkým hadříkem tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- ◆ Přístroj zapojte do sítě.
- ◆ Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Přístroj nechte cca 5 minut nahřívát.

i Upozornění

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.
- ◆ Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- ◆ Přístroj ještě jednou očistíte vlhkým hadříkem.

Obsluha

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

! Upozornění

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

Tabulka tepelné úpravy

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

POTRAVINA	DOBA PŘÍPRAVY
karbanátky	13–15 min
slanina	5 min
steaky z vepřové krkovic	6–8 min
filety z lososa	5–7 min
steaky z tuňáka	3–6 min
grilovaná zelenina s olejem	2 x 3–6 min
sýrové sendviče	4 min

Tipy a triky

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

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

❗ POZOR!

- ▶ Ujistěte se, že při čištění nemůže vniknout do přístroje vlhkost, aby se tak zabránilo jeho nenapravitelnému poškození.
- ▶ Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty
- Poté, co topné desky 7 vychladnou, přejed'te stěrkou na čištění 8 přes topné desky 7 tak, abyste seškráblí tuk a zbytky, nebo spadly do odkapávací misky na tuk 5. Tak lze tuk a zbytky snadněji odstranit.
- Otřete topné desky 7 vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
- V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.

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

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

K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík.

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

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

i Upozornění



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

Uložení

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

Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu na spodní straně přístroje.

Tak můžete přístroj uložit vertikálně pro úsporu místa.

Recepty

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

Panini se špenátem a sýrem

200 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

Příprava

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

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

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny, proužky

6 krajíčů bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresinku (jogurt)

30 g ledového hlávkového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citronové šťávy

50 g salátové okurky

Příprava

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

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

Bageta s hořčicí

1 bageta

1 stroužek česneku

50 g nakládaných okurek

40 g Pecorino

1 PL ostré hořčice

2 PL sladké hořčice

50 g másla

2 PL pažitky

sůl, pepř

Příprava

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

Panini s rajčaty a mozzarellou

4 rajčata

125 g mozzarely

60 g parmezánu (strouhaný)

2–3 stonky bazalky

sůl, pepř

4 bagety

Příprava

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

Panini se salámem

30 g rukoly

2 rajčata

2 plátky sýra (např. gouda)

4 ČL salátového krému

65 g salámu

4 plátky sendvičového toastového chleba

Příprava

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

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

Panini s česnekem

2 rustikální bagety

1 stroužek česneku

20 ml olivového oleje

sůl

chilli prášek

1 rajče

2 plátky šunky

1 kulička mozzarely

30 g rukoly

Příprava

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

Panini s tuňákem

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

Příprava

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

Sladké panini

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

Příprava

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

Panini „Exotic“

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

Příprava

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

Panini „Mediterran“

1 kulička mozzarely

40 g sušených rajčat (v oleji)

½ konzerva tuňáka (ve vlastní šťávě)

2 stonky petržele

2 stonky bazalky

půl ČL fenyklových semínek

sůl, pepř

šťáva z půl citronu

4 plátky celozrnného toastového chleba

Příprava

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

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



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

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí,

že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

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

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



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

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.

Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztríte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami

(a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka,

80–98: kompozitní materiály.

Dodatek

Technické údaje

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 460087_2401 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedeně servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 460087_2401 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 460087_2401

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

Spis treści

Wstęp	78
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	78
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	78
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	78
Bezpieczeństwo	79
Podstawowe zasady bezpieczeństwa	79
Elementy obsługowe	83
Wypakowanie i podłączenie	83
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	83
Rozpakowanie	83
Obsługa i praca	83
Przed pierwszym użyciem	83
Obsługa	84
Tabela gotowania	84
Wskazówki i porady	85
Czyszczenie i konserwacja	85
Przechowywanie	86
Przepisy	86
Panini ze szpinakiem i serem	86
Panini z piersią kurczaka	86
Bagietki musztardowe	87
Kanapka z pomidorem i serem mozzarella	87
Kanapka z salami	87
Kanapka z czosnkiem	87
Kanapka z tuńczykiem	88
Kanapka na słodko	88
Kanapka „Exotic”	88
Kanapka „Mediterran”	89
Utylizacja	89
Utylizacja urządzenia	89
Utylizacja opakowania	90
Załącznik	90
Dane techniczne	90
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	90
Serwis	91
Importer	91

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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









Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem





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

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

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

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

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- ❽ Skrobak do czyszczenia

Wypakowanie i podłączenie

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

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

i Wskazówka

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

Rozpakowanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

Obsługa i praca

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

Przed pierwszym użyciem

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

i Wskazówka

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

Obsługa

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

i Wskazówka

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

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

! UWAGA!

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

Tabela gotowania

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

PRODUKT SPOŻYWCZY	CZAS GOTOWANIA
Kotlety mielone	13 – 15 min
Boczek wieprzowy	5 min
Steki z karkówki	6 – 8 min
Filety z łososia	5 – 7 min
Steki z tuńczyka	3 – 6 min
Grillowane warzywa z olejem	2 x 3 – 6 min
Kanapki z serem	4 min

Wskazówki i porady

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

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

⚠ UWAGA!

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

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

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

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

i Wskazówka



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

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu. Zamknąć zamek bezpieczeństwa ③.

Kabel zasilający nawiń na nawijak na spodzie urządzenia.

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

Przepisy

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

Panini ze szpinakiem i serem

200 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozzarelli

20 g orzeszków piniowych

Przygotowanie

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

Panini z piersią kurczaka

400 g filetów z piersi kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, papryka w proszku

120 g plastrów bekonu

6 kromek białego chleba tostowego

3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórka sałatkowego

Przygotowanie

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

Bagietki musztardowe

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

Przygotowanie

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

Kanapka z pomidorem i serem mozzarella

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

Przygotowanie

- ◆ Bazylię umyj, osusz i drobno posiekaj. Umyj pomidory i pokój w małą kostkę. Mozzarellę również pokrój w kostkę.
- ◆ Wszystko wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem.

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

Kanapka z salami

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

Przygotowanie

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

Kanapka z czosnkiem

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

Przygotowanie

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

Kanapka z tuńczykiem

2 bagietki

1 ząbek czosnku

20 ml oleju z oliwek

Sól

Pieprz

1 pomidor

1 cebula

½ puszka tuńczyka (w sosie własnym)

2 plastry sera (np. gouda)

kilka liści sałaty

Przygotowanie

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

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

Kanapka na słodko

1 łyżka stołowa masła

1 szczypta cynamonu

1 banan

4 kromki chleba tostowego

4 łyżki stołowe czekolady mlecznej, rozdrobnionej

Przygotowanie

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

Kanapka „Exotic”

2 bagietki

4 łyżeczki świeżego koziego sera

Nieco sosu z mango i curry

kilka świeżych liści sałaty

1 pomidor

½ papryki

2 świeże figi

Nieco soku cytrynowego

Przygotowanie

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

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

Kanapka „Mediterran”

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

Przygotowanie

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

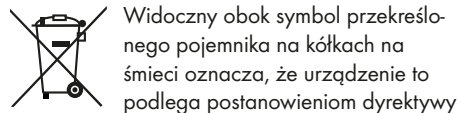
Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



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

Utylizacja urządzenia



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

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

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

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



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

Utylizacja opakowania



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



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

Załącznik

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 460087_2401 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

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



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 460087_2401.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 460087_2401

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

Obsah

Úvod	94
Informácie k tomuto návodu na obsluhu	94
Použitie v súlade s určením	94
Použitie výstražné upozornenia a symboly	94
Bezpečnosť	95
Základné bezpečnostné upozornenia	95
Ovládacie prvky	98
Vybalenie a zapojenie	98
Rozsah dodávky a kontrola po doprave	98
Vybalenie	98
Obsluha a prevádzka	98
Pred prvým použitím	98
Obsluha	98
Tabuľka časov pečenia	99
Tipy a triky	99
Čistenie a údržba	100
Uskladnenie	100
Recepty	100
Špenátovo-syrové panini	100
Panini s kuracími prsiami	101
Horčicová bageta	101
Paradajkovo-mozzarelové panini	102
Salámové panini	102
Cesnakové panini	102
Tuniakové panini	103
Sladké panini	103
Panini „Exotic“	103
Panini „Mediterran“	104
Likvidácia	104
Likvidácia prístroja	104
Likvidácia obalu	105
Dodatok	105
Technické údaje	105
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	105
Servis	106
Dovozca	106

Úvod

Informácie k tomuto návodu na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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


Použitie v súlade s určením











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

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

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
---	---

	<p>VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p>OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.</p>
	<p>POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.</p>
	<p>Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.</p>
	<p>Prečítajte si návod.</p>
	<p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
	<p>Trieda ochrany I / (uzemnenie)</p>
	<p>Neponáraj do vody!</p>
	<p>Vhodné na umývanie v umývačke riadu.</p>
	<p>Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.</p>

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, sensorickými 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.
- Zaisťujte bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH 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.
- Prípojné káble, resp. prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.

- Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.
- Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



Pozor! Horúci povrch!

- Povrch prístroja sa počas prevádzky môže veľmi intenzívne zohriať. Prístroja sa potom dotýkajte iba na čiernej časti rukoväti.

⚠ 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.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- 1 červená kontrolka „Power“
- 2 zelená kontrolka „Ready“
- 3 bezpečnostný uzáver
- 4 rukoväť
- 5 zberná miska na tuk
- 6 odtok tuku
- 7 vyhrievacie platne

Obrázok B:

- 8 škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

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

- panini gril
- zberná miska na tuk,
- škrabka na čistenie,
- návod na obsluhu

i 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



⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ♦ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ♦ Odstráňte všetok obalový materiál.

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

- ♦ Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistíte všetky súčasti príslušenstva podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
- ♦ Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
- ♦ Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- ♦ Bezpečnostný uzáver **3** otvorte posunutím páčky z polohy  do polohy .
- ♦ Vyčistíte prístroj vlhkou utierkou podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
- ♦ Prístroj zatvorte.
- ♦ Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“. Prístroj nechajte približne 5 minút ohriať.

i 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.
- ♦ Po zohriatí vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
- ♦ Znovu vyčistíte prístroj mäkkou utierkou.

Obsluha

- ♦ Zatvorte veko prístroja rukoväťou **4**.
- ♦ Zastrčte zbernú misku tuku **5** do prístroja.
- ♦ Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka „Power“ **1**.
- ♦ Hneď ako sa prístroj ohreje, červená kontrolka „Power“ **1** zhasne a rozsvieti sa zelená kontrolka „Ready“ **2**.

i Upozornenie

- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ **2** môže dočasne zhasnúť a potom sa opäť rozsvieti červená kontrolka „Power“ **1**. Znamená to, že sa prístroj dodatočne ohrieva, aby udržoval teplotu.
- ◆ Otvorte veko prístroja a vložte potraviny určené na opekanie/grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **7**.
- ◆ Zatvorte veko prístroja rukoväťou **4**.
- ◆ Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa **7** na spodnú vyhrievaciu platňu **7** vždy rovnobežne, a to aj pri hrubších potravinách.
- ◆ Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- ◆ Po určitom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť **4**. Orientujte sa približne podľa časov pečenia uvedených v „**Tabuľka časov pečenia**“.
- ◆ Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu. Ak zhnednutie ešte nezodpovedá vašim želaniam, čas pečenia predĺžte.

! POZOR!

- ◆ Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platin **7**!
- ◆ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu. Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín. Údaje prispôbte receptu a vlastnej chuti. Čas pečenia ovplyvňujú najmä charakteristiky príslušnej potraviny, ako je veľkosť, hrúbka alebo kvalita.

POTRAVINA	ČAS PEČENIA
fašírky z mletého mäsa	13 – 15 min
bravčový bôčik	5 min
steaky z bravčovej krkovičky	6 – 8 min
filety z lososa	5 – 7 min
steaky z tuniaka	3 – 6 min
grilovaná zelenina s olejom	2 x 3 – 6 min
syrové sendviče	4 min

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šľava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu, ktoré následne stvrdne. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Vyhrievacie platne **7** sú potiahnuté antiadheziívnou vrstvou, brániacou prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadnu extra dávku tuku. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Pred čistením vyťahnite 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!

- ▶ Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, pretože by mohla spôsobiť jeho nenapraviteľné poškodenie.
- ▶ Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie ⑧ po povrchu vyhrievacích platní ⑦, keď vyhrievacie platne ⑦ vychladnú a zhrňte dokopy tuk a zvyšky alebo ich nechajte spadnúť do zbernej misky na tuk ⑤. Takto sa dajú tuk a zvyšky ľahšie odstrániť.
- Poutierajte vyhrievacie platne ⑦ 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.
- Pri hrubých povlakoch uložte na pripečené zvyšky mokrá utierku a počkajte, dokiaľ sa neodmočia.

Zbernú misku na tuk ⑤ vyprázdňte. Odporúčame vám tukové zvyšky nahrubo odstrániť papierovou utierkou alebo podobným materiálom, aby tuk nezapchal odtok. Potom zbernú misku na tuk ⑤ umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Zbernú misku na tuk ⑤ opláchnite pod tečúcou vodou a vytrite ju dosucha.

Na čistenie vonkajších plôch prístroja postačí vlhká utierka.

Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.

Poutierajte škrabku na čistenie ⑧ vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt pridajte na čistiacu handru jemný prostriedok na umývanie.

ⓘ Upozornenie



Zberná miska na tuk ⑤ a škrabka na čistenie ⑧ sú vhodné do umývačky riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste. Zatvorte bezpečnostný uzáver ④.

Naviňte sieťový kábel okolo navijacieho zariadenia kábla na spodnej časti prístroja.

Na priestorovo nenáročné uloženie môžete prístroj postaviť kolmo.

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

- ◆ Preberte listový špenát a umyte ho.
- ◆ Olúpte cibuľu a strúčik cesnaku, nakrájajte ich najemno a opečte ich na oleji do sklovita. Pridajte špenát. Ochutte citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.

- ◆ Natrite toastový chlieb bylinkovým maslom.
- ◆ Nakrájajte Mozzarellu na plátky a poukladajte ich spoločne s odkvapkaným špenátom na dva plátky toastového chleba. Posypte ich píniovými jadrami.
- ◆ Panini prekryte druhým plátkom toastového chleba.
- ◆ Opatrne položte panini na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ 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

- ◆ 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.
- ◆ V panvici znovu rozpáľte tuk a opečte v ňom plátky slaniny do chrupkava.
- ◆ Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba natrite jogurtový dressing, naň položte ľadový šalát, narežte paradajku na plátky, okoreňte ich a tiež ich poukladajte.
- ◆ Narežte filé z kuracích prs po dĺžke a uložte ich na paradajky.

- ◆ Na filé z kuracích prs uložte plátky slaniny.
- ◆ Rozrežte avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberte kôstku. Olúpte ho a narežte na plátky. Pokvapkajte avokádo limetkovou šťavou, aby nezhnadlo. Poukladajte tieto plátky na panini.
- ◆ Nakrájajte uhorku na plátky a uložte ich na avokádo.
- ◆ Panini prekryte druhým plátkom toastového chleba.
- ◆ Opatrne položte panini na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ 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

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

Paradajkovo-mozzarelové panini

4 paradajky

125 g syra mozzarella

60 g parmezánu (strúhaného)

2 – 3 stonky bazalky

soľ, čierne korenie

4 bagetové žemle

Príprava

- ◆ Opláchnite bazalku, otraste ju od vody a najemno nasekajte. Umyte paradajky a nakrájajte ich na malé kocky. Mozzarellu tiež nakrájajte na malé kocky.
- ◆ Všetko premiešajte a ochuťte soľou a čiernym korením.
- ◆ Bagetové žemle prerežte na polovicu, hmotu natrite na spodnú časť a na ňu položte hornú polovicu žemle.
- ◆ Bagetové žemle opatrne položte na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ Počkajte, kým nedosiahnete želané zhnednutie. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Salámové panini

30 g rukoly

2 paradajky

2 plátky syra (napr. gouda)

4 ČL šalátového krému

65 g salámy

4 plátky sendvičového chleba

Príprava

- ◆ Paradajky umyte a nakrájajte na kolieska.
- ◆ Rukolu umyte a oklepte do sucha.
- ◆ Šalátový krém natrite na všetky 4 plátky sendvičového chleba.

- ◆ Na každé 2 plátky sendvičového chleba položte trošku rukoly, syr, salámu a plátky paradajok.
- ◆ Na ne položte dva zvyšné plátky sendvičového chleba, opatrne ich položte na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ Počkajte, kým sa sendvičový chlieb neopečie do zlatohneda. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini

Cesnakové panini

2 rustikálne bagetové žemle

1 strúčik cesnaku

20 ml olivového oleja

soľ

Mleté čili

1 paradajka

2 plátky šunky

1 guľka mozzarely

30 g rukoly

Príprava

- ◆ Rukolu umyte a oklepte do sucha.
- ◆ Cesnak očistite a najemno nasekajte, premiešajte s olejom.
- ◆ Bagetové žemle rozrežte na dve polovice a potrite ich zmesou cesnaku a oleja.
- ◆ Paradajky a mozzarellu nakrájajte na plátky.
- ◆ Plátky paradajok, mozzarely, šunku a rukolu rozdeľte na 2 polovice bagety. Ochuťte čili a soľou. Druhú polovičku položte na bagetu.
- ◆ Bagety opatrne položte na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ Počkajte, kým nedosiahnete želané zhnednutie. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Tuniakové panini

2 bagetové žemle

1 strúčik cesnaku

20 ml olivového oleja

sol'

Čierne korenie

1 paradajka

1 cibuľa

½ konzerva tuniaka (vo vlastnej šťave)

2 plátky syra (napr. gouda)

Zopár listov šalátu

Príprava

- ◆ Listy šalátu umyte a otraste od vody.
- ◆ Cesnak očistite a najemno nasekajte, premiešajte s olejom.
- ◆ Bagetové žemle rozrežte na dve polovice a potrite ich zmesou cesnaku a oleja.
- ◆ Paradajku umyte a nakrájajte na kolieska.
- ◆ Očistite cibuľu a nakrájajte ju na krúžky.
- ◆ Tuniaka nechajte odkvapkať.
- ◆ Všetky prísady rovnomerne rozdeľte na 2 polovice bagety a druhú polovičku položte na bagetu.
- ◆ Bagety opatrne položte na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ Počkajte, kým nedosiahnete želané zhnedenutie. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Sladké panini

1 PL masla

1 štipka škorice

1 banán

4 plátky sendvičového chleba

4 PL mliečnej čokolády, nakrájanej

Príprava

- ◆ Banán nakrájajte na kolieska a krátko opražte na panvici spolu so štipkou škorice.
- ◆ Opečený banán rozdeľte na dva plátky sendvičového chleba a na každý pridajte 2 polievkové lyžice nakrájanej čokolády.
- ◆ Zakryte ho ďalším plátkom sendvičového chleba a zvonku natrite maslom.
- ◆ Sendviče opatrne položte na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ◆ Počkajte, kým nedosiahnete želané zhnedenutie. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Panini „Exotic“

2 bagetové žemle

4 ČL čerstvého kozieho syra

Troška mangovo-karí omáčky

Zopár listov čerstvého šalátu

1 paradajka

½ papriky

2 čerstvé figy

Troška citrónovej šťavy

Príprava

- ◆ Bagetové žemle rozrežte na dve polovice.
- ◆ Paradajku umyte a nakrájajte na kolieska, papriku očistite a nakrájajte na pásiky. Figy nakrájajte na rozštvrté.
- ◆ Na 2 polovice bagety rozdeľte čerstvý kozí syr.
- ◆ Naň položte listy šalátu a pokvapkajte ho mangovo-karí omáčkou.
- ◆ Na to položte papriku, plátky paradajok a figy.
- ◆ Pokvapkajte citrónovou šťavou a na vrch položte dve zvyšné polovice bagetovej žemle.

- ♦ Bagety opatrne položte na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ♦ Počkajte, kým nedosiahnete želané zhnedenutie. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Panini „Mediterran“

- 1 guľka mozzarely
- 40 PL sušených paradajok (v oleji)
- ½ konzerva tuniaka (vo vlastnej šťave)
- 2 stonky petržlenu
- 2 stonky bazalky
- ½ ČL feniklových semienok
- soľ, čierne korenie
- Šťava z ½ citróna
- 4 plátky celozrnného toastového chleba

Príprava

- ♦ Mozzarellu natrhajte, paradajky a tuniaka nechajte odkvapkaf.
- ♦ Paradajky nakrájajte na malé kúsky.
- ♦ Bylinky umyte, odtrhnite lístky a najemno ich posekajte.
- ♦ Zmiešajte mozzarellu, tuniaka, paradajky a bylinky.
- ♦ Fenikel rozdrvte v maziari.
- ♦ Pripravenú zmes ochuťte feniklom, soľou, čiernym korením a citrónovou šťavou.
- ♦ Zmes rovnomerne rozdeľte na dva plátky celozrnného toastového chleba a zakryte zvyšnými dvomi plátkami.
- ♦ Opatrne položte panini na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ♦ Počkajte, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.


Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

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.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



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

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Dodatok

Technické údaje

Napájanie napätím	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Príkon	2000 W
Prevádzková teplota	+15 až +40 °C
Vlhkosť (bez kondenzácie)	5 až 75 %

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 460087_2401 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 460087_2401 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 460087_2401

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

Índice

Introducción	108
Información sobre estas instrucciones de uso	108
Uso previsto	108
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	108
Seguridad	109
Indicaciones básicas de seguridad	109
Elementos de mando	112
Desembalaje y conexión	112
Volumen de suministro e inspección de transporte	112
Desembalaje	112
Manejo y funcionamiento	112
Antes del primer uso	112
Manejo	113
Tabla de preparación de alimentos	113
Consejos y trucos	114
Limpieza y mantenimiento	114
Almacenamiento	115
Recetas	115
Panini de queso y espinacas	115
Panini de pechuga de pollo	115
Baguete con mostaza	116
Bocadillos de tomate y mozzarella	116
Sándwiches de salami	116
Panes de ajo	117
Bocadillos de atún	117
Sándwiches dulces	117
Bocadillos exóticos	118
Sándwiches mediterráneos	118
Desecho	119
Desecho del aparato	119
Desecho del embalaje	119
Anexo	119
Características técnicas	119
Garantía de Kompernass Handels GmbH	120
Asistencia técnica	121
Importador	121

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. 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 y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	<p>¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.</p>
---	---

	<p>¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.</p>
	<p>¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.</p>
	<p>¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.</p>
	<p>La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.</p>
	<p>Lea las instrucciones de uso.</p>
	<p>Corriente/tensión alterna</p>
	<p>Clase de aislamiento I (toma de tierra)</p>
	<p>¡No sumerja este producto en agua!</p>
	<p>Producto apto para el lavavajillas.</p>
	<p>Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.</p>

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! ¡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.
- 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 LESIONES!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

Elementos de mando

Figura A:

- 1 Piloto rojo de control "Power"
- 2 Piloto de control verde "Ready"
- 3 Bloqueo de seguridad
- 4 Asa
- 5 Bandeja colectora de grasa
- 6 Salida de grasa
- 7 Planchas

Figura B:

- 8 Rasqueta de limpieza

Desembalaje y conexión

Volumen de suministro e inspección de transporte

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

- Plancha grill
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

i 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

⚠ ¡PELIGRO!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Manejo y funcionamiento

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

Antes del primer uso

- ◆ 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.
- ◆ Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- ◆ Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- ◆ Abra el bloqueo de seguridad **3**; para ello, desplace la pestaña de la posición **U** a la posición **T**.
- ◆ Limpie el aparato con un paño húmedo de la manera descrita en "**Limpieza y mantenimiento**".
- ◆ Cierre el aparato.
- ◆ 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**". Deje que el aparato se caliente durante aprox. 5 minutos.

i 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.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- ◆ Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- ◆ Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa **4**.
- ◆ Introduzca la bandeja colectora de grasa **5** en el aparato.
- ◆ Vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto rojo de control "Power" **1** se ilumina.
- ◆ En cuanto el aparato está caliente, el piloto rojo de control "Power" **1** se apaga y el piloto de control verde "Ready" **2** se enciende.

i Indicación

- ▶ Es posible que el piloto verde de control "Ready" **2** vuelva a apagarse y que el piloto rojo de control "Power" **1** vuelva a encenderse durante el funcionamiento. Esto indica que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada.
- ◆ Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/cocinar sobre la plancha inferior **7**.
- ◆ Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa **4**.
- ◆ Como la plancha superior **7** es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la plancha inferior **7** independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.

- ◆ Compruebe el nivel de tueste de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa **4**. Tome los tiempos de preparación especificados en el capítulo "**Tabla de preparación de alimentos**" como una guía aproximada.
- ◆ Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato. Si el tueste/dorado todavía no le satisface, prolongue un poco más el tiempo de preparación.

! ATENCIÓN!

- ◆ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las planchas **7**.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Tabla de preparación de alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos alimentos. Adapte los datos según la receta y su gusto personal. En especial, la naturaleza de los distintos alimentos, como su tamaño, grosor o calidad, influye sobre el tiempo de preparación.

ALIMENTO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Filetes rusos de carne picada	13-15 min
Panceta	5 min
Filetes de nuca de cerdo	6-8 min
Filetes de salmón	5-7 min
Filetes de atún	3-6 min
Verduras a la parrilla con aceite	2 vueltas de 3-6 min
Sándwiches de queso	4 min

Consejos y trucos

- Para que la carne quede más tierna y acelerar su preparación, puede marinarse antes. Como base para ello puede emplearse, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de mantequilla ("buttermilk") o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, deje la carne marinándose durante la noche.
- Las planchas **7** tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, asegúrese de que la grasa/aceite sea adecuada para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpeza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA!

- ▶ 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!

- ▶ 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.

- Pase la rasqueta de limpieza **8** por las planchas **7** cuando las planchas **7** se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos de alimentos o para que caigan en la bandeja colectora de grasa **5**. Así, será más fácil retirar la grasa y los restos de alimentos.
- Limpie las planchas **7** 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.
- Si la suciedad está muy incrustada, coloque un paño de limpieza húmedo sobre los restos pegados para ablandarlos.

Vacíe la bandeja colectora de grasa **5**.

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 la bandeja colectora de grasa **5** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Enjuague la bandeja colectora de grasa **5** con agua limpia y séquela bien.

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.

Limpie la rasqueta de limpieza **8** con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.

Indicación



La bandeja colectora de grasa **5** y la rasqueta de limpieza **8** son aptas para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Cierre el bloqueo de seguridad **Ⓢ**.

Enrolle el cable de red en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.

Puede colocar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.

Recetas

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

Panini de queso y espinacas

200 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

- ◆ Prepare las hojas de espinaca y lávelas.
- ◆ 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.
- ◆ Unte el pan de molde con la mantequilla de hierbas.
- ◆ Corte la mozzarella en rodajas y distribúyala sobre dos rebanadas de pan con las espinacas escurridas. Espolvoree los piñones por encima.
- ◆ Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- ◆ Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.

- ◆ 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

- ◆ 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.
- ◆ Vuelva a calentar la grasa en la sartén y fría las tiras de beicon hasta que estén crujientes.
- ◆ 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.
- ◆ Corte los filetes de pechuga de pollo longitudinalmente y colóquelos sobre los tomates.
- ◆ Coloque las tiras de beicon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- ◆ 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.

- ◆ Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- ◆ Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- ◆ Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ 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

- ◆ Haga cortes transversales en la baguete con una separación de unos 2 o 3 cm pero sin cortarla del todo.
- ◆ Pele el ajo y trítúrelo con un prensador de ajos, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso pecorino.
- ◆ 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.
- ◆ Rellene los cortes de la baguete con esta mezcla y envuélvala en papel de aluminio.
- ◆ Coloque la baguete con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa. La baguete debe tostarse hasta que quede dorada.

Bocadillos de tomate y mozzarella

- 4 tomates
- 125 g de mozzarella
- 60 g de parmesano rallado
- 2-3 ramitas de albahaca
- Sal y pimienta
- 4 panecillos con forma de baguete

Preparación

- ◆ Lave la albahaca, agítela para secarla y píquela. Lave los tomates y córtelos en daditos. Corte también la mozzarella en daditos.
- ◆ Mézclelo todo y condimente con sal y pimienta a su gusto.
- ◆ Corte los cuatro panecillos con forma de baguete por la mitad, distribuya la mezcla sobre las mitades inferiores y coloque encima las mitades superiores.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches de salami

- 30 g de rúcula
- 2 tomates
- 2 lonchas de queso (p. ej., gouda)
- 4 cucharaditas de salsa para ensaladas
- 65 g de salami
- 4 rebanadas de pan de molde

Preparación

- ◆ Lave los tomates y córtelos en rodajas.
- ◆ Lave la rúcula y centrifúguela para secarla.
- ◆ Distribuya la salsa para ensaladas sobre las cuatro rebanadas de pan de molde.

- ◆ Cubra dos de las rebanadas con un poco de rúcula, el queso, el salami y las rodajas de tomate.
- ◆ Cubra los sándwiches con las otras dos rebanadas, colóquelos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que los sándwiches tengan un color tostado. Después, retírelos del aparato.

Panes de ajo

- 2 panecillos rústicos con forma de baguete
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Chile en polvo
- 1 tomate
- 2 lonchas de jamón
- 1 bola de mozzarella
- 30 g de rúcula

Preparación

- ◆ Lave la rúcula y centrifúguela para secarla.
- ◆ Pele el diente de ajo, píquelo finamente y mézclelo con el aceite.
- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad y úntelos con la mezcla de ajo y aceite.
- ◆ Corte el tomate y la mozzarella en rodajas.
- ◆ Distribuya las rodajas de tomate, las rodajas de mozzarella, el jamón y la rúcula sobre dos de las mitades de los panecillos. Condimente con el chile y la sal. Coloque las otras dos mitades de los panecillos por encima.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Bocadillos de atún

- 2 panecillos con forma de baguete
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 tomate
- 1 cebolla
- ½ lata de atún (en su propio jugo)
- 2 lonchas de queso (p. ej., gouda)
- Un par de hojas de lechuga

Preparación

- ◆ Lave las hojas de lechuga y centrifúguelas para secarlas.
- ◆ Pele el diente de ajo, píquelo finamente y mézclelo con el aceite.
- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad y úntelos con la mezcla de ajo y aceite.
- ◆ Lave el tomate y córtelo en rodajas.
- ◆ Pele las cebollas y córtelas en forma de aros.
- ◆ Escorra el atún.
- ◆ Distribuya todos los ingredientes por dos de las mitades de los panecillos de forma uniforme y coloque las otras dos mitades de los panecillos por encima.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches dulces

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pizca de canela
- 1 plátano
- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 cucharadas de chocolate con leche picado

Preparación

- ◆ Corte el plátano en rodajas y cocínelo brevemente a la plancha con una pizca de canela en una sartén.
- ◆ Distribuya el plátano ya cocinado sobre dos de las rebanadas de pan de molde y espolvoree dos cucharadas del chocolate picado encima de cada una.
- ◆ Coloque las otras dos rebanadas de pan de molde por encima y unte las rebanadas de mantequilla por la parte exterior.
- ◆ Coloque los sándwiches con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Bocadillos exóticos

- 2 panecillos con forma de baguete
- 4 cucharaditas de queso fresco de cabra
- Un poco de salsa de mango y curry
- Un par de hojas frescas de lechuga
- 1 tomate
- ½ pimienta
- 2 higos frescos
- Un poco de zumo de limón

Preparación

- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad.
- ◆ Lave el tomate y córtelo en rodajas, lave el pimienta, elimine las semillas y córtelo en tiras. Cuarto los higos.
- ◆ Distribuya el queso fresco de cabra sobre dos de las mitades de los panecillos.
- ◆ Coloque las hojas de lechuga por encima y cúbralas con la salsa de mango y curry.
- ◆ Coloque el pimienta, las rodajas de tomate, y los higos por encima.

- ◆ Eche unas gotas del zumo de limón por encima y cubra con las otras dos mitades de los panecillos.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches mediterráneos

- 1 bola de mozzarella
- 40 g de tomates deshidratados (en aceite)
- ½ lata de atún (en su propio jugo)
- 2 ramitas de perejil
- 2 ramitas de albahaca
- ½ cucharadita de semillas de hinojo
- Sal y pimienta
- El zumo de ½ limón
- 4 rebanadas de pan de molde integral

Preparación

- ◆ Trocee la mozzarella con las manos y escurra los tomates y el atún.
- ◆ Corte los tomates en trozos pequeños.
- ◆ Lave las hierbas, quite las hojas de los tallos y píquelas finamente.
- ◆ Mezcle la mozzarella, el atún, los tomates y las hierbas.
- ◆ Maje el hinojo con un mortero.
- ◆ Condimente la mezcla ya preparada con el hinojo, la sal, la pimienta y el zumo de limón.
- ◆ Distribuya la mezcla de forma uniforme sobre dos de las rebanadas de pan de molde integral y cúbralas con las otras dos rebanadas restantes.
- ◆ Coloque los sándwiches con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que se doren. Después, retírelos del aparato.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



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

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.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

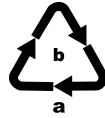


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

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.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Temperatura ambiente	De +15 a +40 °C
Humedad (sin condensación)	5 - 75 %

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamos legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 460087_2401 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como videos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 460087_2401.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 460087_2401

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	124
Om denne betjeningsvejledning	124
Anvendelsesområde	124
Anvendte advarsler og symboler	124
Sikkerhed	125
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	125
Betjeningslementer	128
Udpakning og tilslutning	128
Pakkens indhold og transporteftersyn	128
Udpakning	128
Betjening og funktion	128
Før produktet bruges første gang	128
Betjening	128
Tilberedningstabel	129
Tips og tricks	129
Rengøring og vedligeholdelse	130
Opbevaring	130
Opskrifter	130
Spinat-oste-panini	130
Kyllingebryst-panini	131
Senneps-baguette	131
Tomat-mozarella-panini	132
Salami-panini	132
Hvidløgs-panini	132
Tunfisk-panini	133
Sød panini	133
Panini "Exotic"	133
Panini "Mediterran"	134
Bortskaffelse	134
Bortskaffelse af produktet	134
Bortskaffelse af emballage	135
Tillæg	135
Tekniske data	135
Garanti for Kompernass Handels GmbH	135
Service	136
Importør	136

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det 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.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	<p>FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
---	--

	<p>ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
	<p>FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
	<p>OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.</p>
	<p>"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.</p>
	<p>Læs vejledningen.</p>
	<p>Vekselstrøm/-spænding</p>
	<p>Beskyttelsesklasse I (beskyttelsesjord)</p>
	<p>Må ikke lægges ned i vand!</p>
	<p>Kan rengøres i opvaskemaskine.</p>
	<p>Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarer-egnede.</p>

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 kundenservicen, 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! 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.
- 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! FARE FOR TILSKADEKOMST!



Obs! Varm overflade!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Når du rører ved produktet, må du kun holde på håndtagets sorte del.

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 strømstikket 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, gaffler 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.

Betjeningselementer

Figur A:

- ❶ Rød kontrollampe "Power"
- ❷ Grøn kontrollampe "Ready"
- ❸ Sikkerhedslås
- ❹ Håndtag
- ❺ Drypskål til fedt
- ❻ Fedtudløb
- ❼ Varmeplader

Figur B:

- ❽ Rengøringskraber

Udpakning og tilslutning

Pakkens indhold og transporteftersyn

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

- Paninigrill
- Drypskål til fedt
- Rengøringskraber
- Betjeningsvejledning

i 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



⚠ FARE!

- ▶ Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern al emballagen.

Betjening og funktion

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

Før produktet bruges første gang

- ◆ Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse", så eventuelle produktionsrester fjernes.
- ◆ Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
- ◆ Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- ◆ Åbn sikkerhedslukningen ❸ ved at flytte skyderen fra -positionen til -positionen.
- ◆ Rengør produktet med en fugtig klud som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
- ◆ Luk produktet.
- ◆ Sæt ledningsstikket ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer spændingen, som er angivet i kapitlet "Tekniske data". Lad produktet varme op i ca. 5 minutter.

i 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.
- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
- ◆ Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Betjening

- ◆ Luk produktets låg med håndtaget ❹.
- ◆ Sæt drypskålen til fedt ❺ ind i produktet.
- ◆ Sæt stikket i kontakten igen. Den røde kontrollampe "Power" ❶ lyser.

- ◆ Så snart produktet er opvarmet, slukker den røde kontrollampe "Power" ❶, og den grønne kontrollampe "Ready" ❷ lyser.

❶ Bemærk

- ▶ Den grønne kontrollampe "Ready" ❷ kan slukkes ind imellem, og den røde kontrollampe "Power" ❶ lyser igen. Det betyder, at produktet eftervarmer for at holde temperaturen.
- ◆ Åbn produktets låg, og læg maden, du vil riste/grille på den nederste varmeplade ❷.
- ◆ Luk produktets låg med håndtaget ❹.
- ◆ Da den øverste varmeplade ❷ er bevægelig, vil den også ved tilberedning af tykkere fødevarer ligge parallelt med den nederste varmeplade ❷. Derved opnås det optimale grillresultat.
- ◆ Kontrollér grillmadens bruningsgrad, når der er gået et stykke tid. Åbn hertil produktets låg ved at holde på håndtaget ❹. Brug tilberedningstiderne i kapitlet „**Tilberedningstabel**“ som orienterende vejledning.
- ◆ Tag grillmaden af, når du er tilfreds med bruningen. Hvis du stadig ikke er tilfreds med bruningen, forlænges tilberedningstiden en smule.
- ❗ **OBS!**
- ◆ Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ❷!
- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten.

Tilberedningstabel

Den efterfølgende tabel er vejledende med eksempler på tilberedning af forskellige fødevarer. Tilpas opskrifterne efter din personlige smag. Fødevarernes størrelse, tykkelse og kvalitet har indflydelse på tilberedningstiden.

FØDEVARE	TILBEREDNINGSTID
Frikadeller	13–15 min.
Brystflæsk	5 min.
Nakkekoteletter	6–8 min.
Laksefileter	5–7 min.
Tunsteaks	3–6 min.
Grillede grøntsager med olie	2 x 3–6 min.
Ostesandwiches	4 min.

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Varmepladerne ❷ har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL!

- ▶ 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!

- ▶ 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.
- Træk rengøringskraberen ⑥ hen over varmepladerne ⑦, når varmepladerne ⑦ er kølet af, så fedt og rester samles eller falder ned i drypskålen til fedt ⑤. Derved er det lettere at fjerne fedt og rester.
- Tør varmepladerne ⑦ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Brug ikke skræppe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges.
- Hvis der har dannet sig skorper, skal du lægge et vådt viskestykke på de fastsiddende rester, så de blødes op.

Tøm drypskålen til fedt ⑤. Vi anbefaler, at du fjerner rester af fedt med et stykke køkkenrulle eller lignende, så fedtet ikke kommer i afløbet. Rengør derefter drypskålen til fedt ⑤ i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl drypskålen til fedt ⑤ med rent vand, og tør den af.

Brug en fugtig klud til rengøring af produktets udvendige sider. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.

Tør rengøringskraberen ⑥ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.

ⓘ Bemærk



Drypskålen til fedt ⑤ og rengøringskraberen ⑥ kan rengøres i opvaskemaskinen. Læg delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted. Luk sikkerhedslukningen ③.

Rul ledningen om ledningsopviklingen på undersiden af produktet.

Du kan stille produktet lodret for at spare plads.

Opskrifter

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

Spinat-oste-panini

200 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

- ◆ Sorter bladspinaten, og vask den.
- ◆ Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- ◆ Smør kryddersmør på toastbrødet.
- ◆ Skær mozzarellaen i skiver, og fordel den på 2 toastskiver med den afdrøppede spinat. Strø med pinjekerner.
- ◆ Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.

- ◆ Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ 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

- ◆ 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.
- ◆ Varm fedtet op i panden igen, og steg baconskiverne sprøde deri.
- ◆ Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg dem også på.
- ◆ Skær kyllingefiletten på langs, og læg den på tomaterne.
- ◆ Læg baconskiverne på kyllingefiletten.
- ◆ Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løsn den fra stenen med en drejebævegelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.

- ◆ Skær agurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- ◆ Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- ◆ Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ 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

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

Tomat-mozarella-panini

4 tomater

125 g mozzarella

60 g parmesan (revet)

2-3 stilke basilikum

Salt, peber

4 miniflûtes

Tilberedning

- ◆ Skyl basilikummen, ryst den tør, og hak den fint. Vask tomaterne, og skær dem i små stykker. Skær også mozzarellaen i små stykker.
- ◆ Rør det hele sammen, og smag til med salt og peber.
- ◆ Halvér miniflûtene, fordel blandingen på den nederste halvdel, og læg den øverste halvdel af brødet ovenpå.
- ◆ Læg forsigtigt miniflûtene på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Salami-panini

30 g rucola

2 tomater

2 skiver ost (f.eks. Gouda)

4 tsk. salatcreme

65 g salami

4 skiver sandwichtoast

Tilberedning

- ◆ Vask tomaterne, og skær dem i skiver.
- ◆ Vask rucolaen, og slyng den tør.
- ◆ Fordel salatcremen på alle 4 sandwichtoastskiver.
- ◆ Læg rucola, ost, salami og tomatskiverne på de 2 sandwichtoasts skiver.
- ◆

- ◆ Læg de andre to sandwichtoasts skiver ovenpå, læg dem forsigtigt på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent til sandwichtoasts skiverne er ristet gyldenbrune. Tag dem derefter ud af paninimakeren

Hvidløgs-panini

2 grove miniflûtes

1 fed hvidløg

20 ml olivenolie

Salt

Chilipulver

1 tomat

2 skiver skinke

1 kugle mozzarella

30 g rucola

Tilberedning

- ◆ Vask rucolaen, og slyng den tør.
- ◆ Pil hvidløgene, hak dem fint, og rør dem i olien.
- ◆ Skær miniflûtene i to halvdele, og fordel hvidløgsolie-blanding på dem.
- ◆ Skær tomaterne og mozzarellaen i skiver.
- ◆ Fordel tomatskiverne, mozzarellaskiverne og rucolaen på 2 miniflûte-halvdele. Krydr med chili og salt. Læg den anden halvdel af miniflûtene på.
- ◆ Læg miniflûtene forsigtigt på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Tunfisk-panini

- 2 miniflûtes
- 1 fed hvidløg
- 20 ml olivenolie
- Salt
- Peber
- 1 tomat
- 1 løg
- ½ dåse tunfisk (i egen saft)
- 2 skiver ost (f.eks. Gouda)
- Et par salatblade

Tilberedning

- ◆ Vask salatbladene, og slyng dem tørre.
- ◆ Pil hvidløgene, hak dem fint, og rør dem i olien.
- ◆ Skær miniflûtene i to halvdele, og fordel hvidløgs-olie-blandingen på dem.
- ◆ Vask tomaten, og skær den i skiver.
- ◆ Pil løget og skær det i ringe.
- ◆ Lad tunfisken dryppe af.
- ◆ Fordel alle ingredienser på 2 miniflûte-halvdele, og læg den anden halvdel af miniflûtene på.
- ◆ Læg miniflûtene forsigtigt på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Sød panini

- 1 spsk. smør
- 1 knsp. kanel
- 1 banan
- 4 skiver sandwichtoast
- 4 spsk. mælkechokolade, hakket

Tilberedning

- ◆ Skær bananen i skiver, og steg den kort med en knivspids kanel på en pande.
- ◆ Fordel den stegte banan på to sandwich-toastskiver, og drys 2 spsk. af den hakkede chokolade ovenpå.
- ◆ Læg endnu en skive sandwichtoast på, og fordel smørret udenpå.
- ◆ Læg sandwicherne forsigtigt på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Panini "Exotic"

- 2 miniflûtes
- 4 tsk gedeflødeost
- Lidt mango-curry-sauce
- Et par friske salatblade
- 1 tomat
- ½ peberfrugt
- 2 friske figner
- Lidt citronsaft

Tilberedning

- ◆ Skær miniflûtene i to halvdele.
- ◆ Vask tomaten og skær den i skiver, rens peberfrugten og skær den i strimler. Skiver og fignerne i kvarte.
- ◆ Fordel gedeflødeosten på 2 miniflûte-halvdele.
- ◆ Læg salatbladene på, og fordel en smule mango-curry-sauce.
- ◆ Læg peberfrugt, tomatkiver og figner på.
- ◆ Dryp med citronsaft, og læg den anden halvdel af miniflûtene ovenpå.
- ◆ Læg miniflûtene forsigtigt på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Panini "Mediterran"

- 1 kugle mozzarella
- 40 g. soltørrede tomater (i olie)
- ½ dåse tunfisk (i egen saft)
- 2 stilke persille
- 2 stilke basilikum
- ½ tsk. fennikelfrø
- Salt, peber
- Saft af ½ citron
- 4 skiver fuldkornstostbrød

Tilberedning

- ◆ Riv mozzarellaen, lad tomaterne og tunfisken dryppe af.
- ◆ Skær tomaterne i små stykker.
- ◆ Skyl krydderurterne, tag stilkene af, og hak dem fint.
- ◆ Rør mozzarella, tunfisk, tomater og krydderurter sammen.
- ◆ Stød fennikelfrøene i en morter.
- ◆ Krydr den forberedte blanding med fennikel, salt, peber og citronsaft.
- ◆ Fordel blandingen på to skiver fuldkornstostbrød, og dæk dem til med de øvrige to skiver.
- ◆ Læg paninierne forsigtigt på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent til paninierne er ristet gyldenbrune. Tag dem derefter ud af paninimakeren.


Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



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

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.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

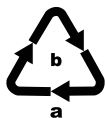


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som 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.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Effektforbrug	2000 W
Driftstemperatur	+15 til +40 °C
Fugt (ingen kondensering)	5 til 75%

Garanti for Kompennass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden levering.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 460087_2401 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 460087_2401.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 460087_2401

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

Indice

Introduzione	138
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	138
Uso conforme	138
Avvertenze e simboli utilizzati	138
Sicurezza	139
Avvertenze di sicurezza di base	139
Elementi di comando	142
Disimballaggio e collegamento	142
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	142
Disimballaggio	143
Comandi e funzionamento	143
Prima del primo impiego	143
Uso	143
Tabella dei tempi di cottura	144
Consigli e suggerimenti	144
Pulizia e manutenzione	144
Conservazione	145
Ricette	145
Panino al formaggio e spinaci	145
Panino al petto di pollo	146
Baguette alla senape	146
Panini con pomodoro e mozzarella	147
Panini al salame	147
Panini all'aglio	147
Panini al tonno	148
Panini dolci	148
Panini "esotici"	148
Panini "mediterranei"	149
Smaltimento	149
Smaltimento dell'apparecchio	149
Smaltimento dell'imballaggio	150
Appendice	150
Dati tecnici	150
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	150
Assistenza	151
Importatore	151

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.


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 e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	<p>PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.</p>
---	--

	<p>AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.</p>
	<p>CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.</p>
	<p>ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.</p>
	<p>Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.</p>
	<p>Leggere le istruzioni.</p>
	<p>Corrente/tensione alternata</p>
	<p>Classe di protezione I (messa a terra di protezione)</p>
	<p>Non immergere in acqua!</p>
	<p>Adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>
	<p>Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.</p>

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! RISCHIO 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 LESIONI!



Attenzione! Superficie bollente!

- La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare dunque l'apparecchio solo sulla parte nera della maniglia.

⚠ **ATTENZIONE! 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.

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Spia d'indicazione rossa "Power"
- ❷ Spia d'indicazione verde "Ready"
- ❸ Chiusura di sicurezza
- ❹ Impugnatura
- ❺ Contenitore di raccolta del succo
- ❻ Uscita del succo
- ❼ Piastre griglianti

Figura B:

- ❽ Raschiatore

Disimballaggio e collegamento

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
- Manuale di istruzioni

ⓘ Nota

- ▶ 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

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Comandi e funzionamento

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

Prima del primo impiego

- ◆ Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo **"Pulizia e manutenzione"**.
- ◆ Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- ◆ Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- ◆ Aprire la chiusura di sicurezza **3** portando il cursore dalla posizione **A** alla posizione **T**.
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido come descritto alla voce **"Pulizia e manutenzione"**.
- ◆ Chiudere l'apparecchio.
- ◆ 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"**. Lasciare che l'apparecchio si riscaldi per circa 5 minuti.

ⓘ Nota

- ▶ 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.

- ◆ Dopo il riscaldamento staccare **3** la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- ◆ Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Uso

- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **4**.
- ◆ Inserire il contenitore di raccolta del succo **5** nell'apparecchio.
- ◆ Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia d'indicazione rossa "Power" **1** si accende.
- ◆ Non appena l'apparecchio si è riscaldato, la spia d'indicazione rossa "Power" **1** si spegne e la spia d'indicazione verde "Ready" **2** si accende.

ⓘ Nota

- ▶ Di tanto in tanto la spia d'indicazione verde "Ready" **2** si potrebbe nuovamente spegnere, mentre la spia d'indicazione rossa "Power" **1** si riaccende. Ciò significa che l'apparecchio si sta riscaldando ancora per mantenere la temperatura.
- ◆ Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da arrostiti/grigliare sulla piastra riscaldante inferiore **7**.
- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **4**.
- ◆ Grazie al fatto che la piastra riscaldante **7** superiore è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante **7** inferiore anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- ◆ Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **4**. Orientarsi in base ai tempi di cottura riportati nel capitolo **"Tabella dei tempi di cottura"**.

- ◆ Quando la doratura è soddisfacente prelevare la pietanza dall'apparecchio. Prolungare il tempo di cottura se la doratura non dovesse risultare ancora soddisfacente.

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre griglianti **7**!
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente.

Tabella dei tempi di cottura

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la cottura di alimenti diversi. Adeguare le indicazioni alla ricetta e al proprio gusto personale. Sul tempo di cottura influisce in particolare la natura dell'alimento in questione, ad esempio dimensioni, spessore o qualità.

ALIMENTO	TEMPO DI COTTURA
Polpette di carne macinata	13-15 min
Pancetta	5 min
Bistecca di collo di maiale	6-8 min
Filetti di salmone	5-7 min
Bistecche di tonno	3-6 min
Verdure grigliate con olio	2 x 3-6 min
Sandwich al formaggio	4 min

Consigli e suggerimenti

- Per rendere tenera la carne e accelerare il processo di grigliatura, la si può prima marinare. Come base per la marinatura si prestano per esempio panna da cucina, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Le piastre griglianti **7** sono ricoperte di uno strato antiaderente per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ 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 irrimediabilmente!

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ 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.

- Dopo il raffreddamento delle piastre griglianti **7** passare il raschiatore **8** lungo le piastre griglianti **7** in modo tale da raccogliere grasso e residui o farli cadere nel contenitore di raccolta del succo **5**. In tal modo sarà più facile rimuovere il grasso e i residui.
- Pulire le piastre griglianti **7** con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare detersivi aggressivi, spugne ruvide oppure oggetti appuntiti.
- In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

Vuotare il contenitore di raccolta del succo **5**. 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 **5** in acqua calda con un detersivo delicato. Risciacquare il contenitore di raccolta del succo **5** con acqua pulita e asciugarlo.

Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido.

Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

Strofinare il raschiatore **8** con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno.

i Nota



Il contenitore di raccolta del succo **5** e il raschiatore **8** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto. Chiudere la chiusura di sicurezza **3**.

Avvolgere il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.

Per risparmiare spazio si può conservare l'apparecchio in posizione verticale.

Ricette

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

Panino al formaggio e spinaci

200 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

- ◆ Selezionare le foglie di spinaci e lavarle.
- ◆ 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.
- ◆ Spalmare il burro alle erbe sul toast.
- ◆ Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla assieme agli spinaci ben sgocciolati su due fette di pan carré. Cospargere di pinoli.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela i panini sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal paninmaker.

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

- ◆ Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostito 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.
- ◆ Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostito le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- ◆ 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.
- ◆ Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- ◆ Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- ◆ 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.

- ◆ Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela i panini sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevarlo con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

1 baguette

1 spicchio d'aglio

50 g di cetrioli alla senape

40 g di pecorino

1 cucchiaino di senape piccante

2 cucchiaino di senape dolce

50 g di burro

2 cucchiaini di erba cipollina

Sale, pepe

Preparazione

- ◆ Incidere la baguette a intervalli di circa 2 - 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- ◆ Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- ◆ 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.
- ◆ Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- ◆ Collocare la baguette sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Panini con pomodoro e mozzarella

4 pomodori
 125 g di mozzarella
 60 g di parmigiano (grattugiato)
 2-3 ciuffi di basilico
 Sale, pepe
 4 panini tipo baguette

Preparazione

- ◆ Lavare il basilico, asciugarlo scuotendolo e tritarlo finemente. Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Tagliare a cubetti anche la mozzarella.
- ◆ Mescolare tutto e insaporire con sale e pepe.
- ◆ Aprire i panini tipo baguette, distribuire il composto sulle metà inferiori e collocarvi sopra la metà superiore del panino.
- ◆ Mettere delicatamente i panini tipo baguette sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarli dal paninimaker.

Panini al salame

30 g di rucola
 2 pomodori
 2 fette di formaggio (ad es. gouda)
 4 cucchiaini di crema da insalata
 65 g di salame
 4 fette di pane per sandwich

Preparazione

- ◆ Lavare i pomodori e tagliarli a fette.
- ◆ Lavare la rucola e centrifugarla.
- ◆ Distribuire la crema da insalata su tutte e quattro le fette di pane per sandwich.
- ◆ Guarnire 2 fette di pane per sandwich con un poco di rucola, il formaggio, il salame e le fette di pomodoro.

- ◆ Coprire con due fette di pane per sandwich, disporre il tutto delicatamente sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando le fette di pane per sandwich non sono ben dorate. Poi prelevarle dal paninimaker

Panini all'aglio

2 panini tipo baguette rustica
 1 spicchio d'aglio
 20 ml di olio d'oliva
 Sale
 Peperoncino in polvere
 1 pomodoro
 2 fette di prosciutto
 1 mozzarella
 30 g di rucola

Preparazione

- ◆ Lavare la rucola e centrifugarla.
- ◆ Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli finemente, poi mescolarli con l'olio.
- ◆ Aprire i panini tipo baguette e spennellarli la miscela di aglio e olio.
- ◆ Tagliare i pomodori e la mozzarella a fette.
- ◆ Distribuire le fette di pomodoro, le fette di mozzarella, il prosciutto e la rucola su 2 metà dei panini tipo baguette. Condire con sale e peperoncino. Collocarvi sopra l'altra metà della baguette.
- ◆ Collocare la baguette delicatamente sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarla dal paninimaker.

Panini al tonno

2 panini tipo baguette

1 spicchio d'aglio

20 ml di olio d'oliva

Sale

Pepe

1 pomodoro

1 cipolla

½ barattolo di tonno (conservato nel proprio sugo)

2 fette di formaggio (ad es. gouda)

Un paio di foglie di lattuga

Preparazione

- ◆ Lavare le foglie di lattuga e centrifugarle.
- ◆ Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli finemente, poi mescolarli con l'olio.
- ◆ Aprire i panini tipo baguette e spennellarvi la miscela di aglio e olio.
- ◆ Lavare i pomodori e tagliarli a fette.
- ◆ Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli.
- ◆ Fare sgocciolare il tonno.
- ◆ Distribuire uniformemente tutti gli ingredienti su 2 metà delle baguette e collocarvi sopra l'altra metà della baguette.
- ◆ Collocare la baguette delicatamente sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarla dal paninmaker.

Panini dolci

1 cucchiaino di burro

1 pizzico di cannella

1 banana

4 fette di pane per sandwich

4 cucchiaini di cioccolato al latte, tritato

Preparazione

- ◆ Tagliare la banana a fette e arrostita brevemente in una padella con un pizzico di cannella.
- ◆ Distribuire la banana arrostita su due fette di pane per sandwich e versare sopra ciascuna di esse 2 cucchiaini di cioccolato tritato.
- ◆ Collocarvi sopra un'altra fetta di pane per sandwich e spennellarvi del burro sulla parte esterna.
- ◆ Collocare i sandwich delicatamente sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarli dal paninmaker.

Panini "esotici"

2 panini tipo baguette

4 cucchiaini di formaggio fresco di capra

Un poco di salsa al mango e curry

Un paio di foglie di lattuga fresche

1 pomodoro

½ peperone

2 fichi freschi

Un poco di succo di limone

Preparazione

- ◆ Aprire i panini tipo baguette.
- ◆ Lavare i pomodori e tagliarli a fette, mondare il peperone e tagliarlo a strisce. Tagliare i fichi in quattro.
- ◆ Distribuire il formaggio fresco di capra su 2 metà di baguette.
- ◆ Posizionarvi sopra le foglie di lattuga e bagnarle con la salsa al mango e curry.
- ◆ Distribuirvi sopra il peperone, le fette di pomodoro e i fichi.
- ◆ Cospargervi succo di limone e collocarvi sopra la seconda metà del panino tipo baguette.

- ◆ Collocare la baguette delicatamente sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarla dal paninimaker.

Panini "mediterranei"

- 1 mozzarella
- 40 g di pomodori secchi (sottolio)
- ½ barattolo di tonno (conservato nel proprio sugo)
- 2 mazzi di prezzemolo
- 2 rametti di basilico
- ½ cucchiaino di semi di finocchio
- Sale, pepe
- Il succo di ½ limone
- 4 fette di pane per toast integrale

Preparazione

- ◆ Spezzettare la mozzarella, fare sgocciolare i pomodori e il tonno.
- ◆ Tagliare i pomodori a pezzetti.
- ◆ Lavare le erbe aromatiche, staccare le foglie e tritarle finemente.
- ◆ Mescolare la mozzarella, il tonno, i pomodori e le erbe aromatiche.
- ◆ Pestare il finocchio con un mortaio.
- ◆ Insaporire il composto preparato con il finocchio, sale, pepe e il succo di limone.
- ◆ Distribuire uniformemente il composto su due fette di pane per toast integrale e coprire queste ultime con le due fette restanti.
- ◆ Mettere delicatamente i panini sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando i panini non sono ben dorati. Poi prelevarli dal paninimaker.


Smaltimento

Valido solo per la Francia:



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

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.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

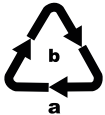


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato 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.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Temperatura di esercizio	da +15 a +40 °C
Umidità (nessuna condensa)	5 - 75%

Garanzia della Kompersass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Tattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 460087_2401 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 460087_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompnass@lidl.it

IAN 460087_2401

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.kompnass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	154
Információk a jelen használati útmutatóhoz	154
Rendeltetésszerű használat	154
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	154
Biztonság	155
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	155
Kezelőelemek	158
Kicsomagolás és csatlakoztatás	158
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	158
Biztonsági utasítások	158
Kezelés és üzemeltetés	158
Az első használat előtt	158
Kezelés	159
Sütési táblázat	159
Ötletek és fogások	159
Tisztítás és ápolás	160
Tárolás	160
Receptek	160
Spenótos-sajtos panini	160
Csirkemell-filés panini	161
Mustáros bagett	161
Paradicsomos-mozzarellás panini	162
Szalámis panini	162
Fokhagymás panini	162
Tonhalas panini	163
Édes panini	163
Exotikus panini	163
Mediterrán panini	164
Ártalmatlanítás	164
A készülék ártalmatlanítása	164
A csomagolás ártalmatlanítása	165
Függelék	165
Műszaki adatok	165
A Kompernass Handels GmbH garanciája	165
Szervíz	166
Gyártja	166

Bevezető

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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


Rendeltetésszerű használat


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

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

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

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

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

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, fűtőlapp vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezetékét, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az 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. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Figyelem! Forró felület!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- Ne használjon 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.

Kezelőelemek

„A” ábra:

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

„B” ábra:

- 8 sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

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

i Tudnivaló

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

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY!

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

Kezelés és üzemeltetés

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

Az első használat előtt

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

i Tudnivaló

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

Kezelés

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

i Tudnivaló

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

! FIGYELEM!

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

Sütési táblázat

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

ÉLELMISZER	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	13–15 perc
zsírszalonna	5 perc
sertésarja steak	6–8 perc
lazacfilé	5–7 perc
tonhal steak	3–6 perc
grillezett zöldség olajjal	2 x 3–6 perc
sajtos szendvics	4 perc

Ötletek és fogások

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

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

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

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

! FIGYELEM!

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

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

A készülék külső felületének tisztításához elegendő egy nedves törlőkendő.

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

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

i Tudnivaló



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

Tárolás

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

Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján elhelyezett kábelcsévélőre.

A helytakarékos tárolás érdekében a készüléket függőlegesen is felállíthatja.

Receptek

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

Spenótos-sajtos panini

200 g leveles spenót

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 ek. olaj

2 tk. citromlé

1 csipetnyi só (és bors)

4 szelet pirítós/ fehér kenyér

40 g fűszervaj

75 g mozzarella

20 g mandulafenyő-mag

Elkészítés

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

Csirkemell-filés panini

400 g csirkemell filé

5 g vaj

bors, só, paprikapor

120 g bacon, csíkokra vágva

6 szelet fehér kenyér/pirítós

3 ek. saláta-dressing (joghurt)

30 g jéghegy saláta

2 paradicsom

1 avokádó

1 tk. citromlé

50 g salátauborka

Elkészítés

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

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

Mustáros bagett

1 bagett

1 gerezd fokhagyma

50 g csemege uborka

40 g pecorino

1 ek. csípős mustár

2 ek. édes mustár

5 dkg vaj

2 ek. vágott metélőhagyma

só, bors

Elkészítés

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

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

Paradicsomos-mozzarellás panini

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

Elkészítés

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

Szalámis panini

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

Elkészítés

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

Fokhagymás panini

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

Elkészítés

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

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

Tonhalas panini

2 bagett-zsemle

1 gerezd fokhagyma

20 ml olívaolaj

só

bors

1 paradicsom

1 vöröshagyma

½ adag tonhal (saját levében)

2 szelet sajt (pl. gouda)

egy pár salátalevél

Elkészítés

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

Édes panini

1 ek. vaj

1 csipet fahéj

1 banán

4 szelet szendvicsskenyér

4 evőkanál tejszokoládé, apróra vágva

Elkészítés

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

Exotikus panini

2 bagett-zsemle

4 tk. friss kecskesajt

egy kevés mangó-curry szósz

egy pár friss salátalevél

1 paradicsom

½ paprika

2 friss füge

egy kevés citromlé

Elkészítés

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

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

Mediterrán panini

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

Elkészítés

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

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



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

A készülék ártalmatlanítása



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

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

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



Az elhasználandó termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

Függelék

Műszaki adatok

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

A Kompersass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 460087_2401.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 460087_2401 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 460087_2401

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



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 informacjī · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 02/2024 · Ident.-No.: SPM2000E2-022024-1

IAN 460087_2401