

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11050

Version: 01/2024

IAN 444622_2307





PANINI-MAKER / PANINI MAKER / APPAREIL À PANINI SPM 2200 A3

(DE) (AT) (CH)

PANINI-MAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

PANINI MAKER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

APPAREIL À PANINI

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

PANINI-MAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

GRILL DO KANAPEK

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

PANINI GRIL

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

PANINI GRIL

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

PLANCHA PARA BOCADILLOS

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

PANINI MAKER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

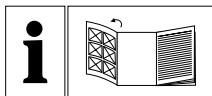
PIASTRA PER PANINI

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

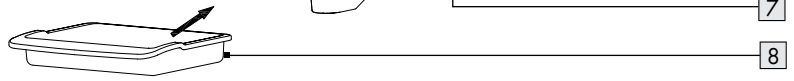
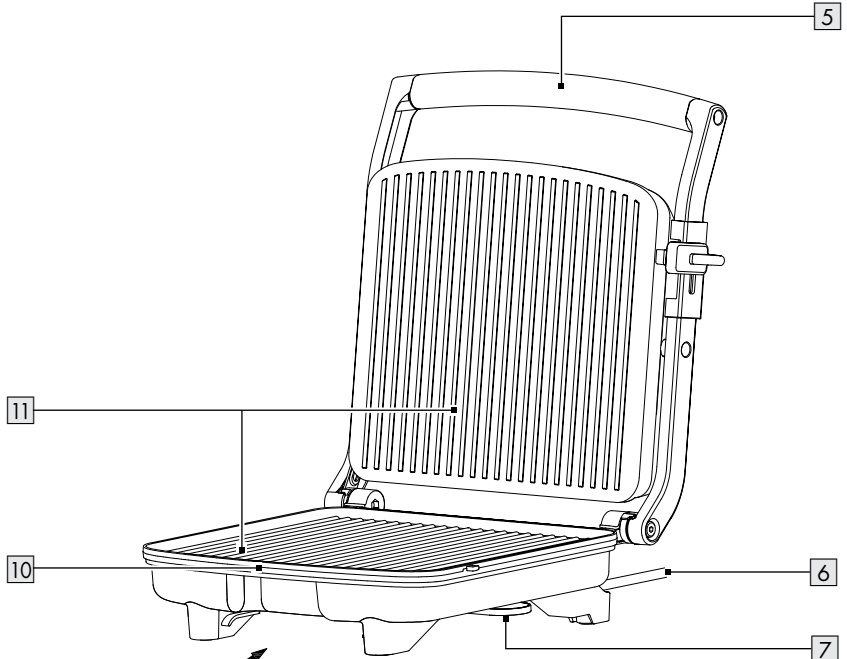
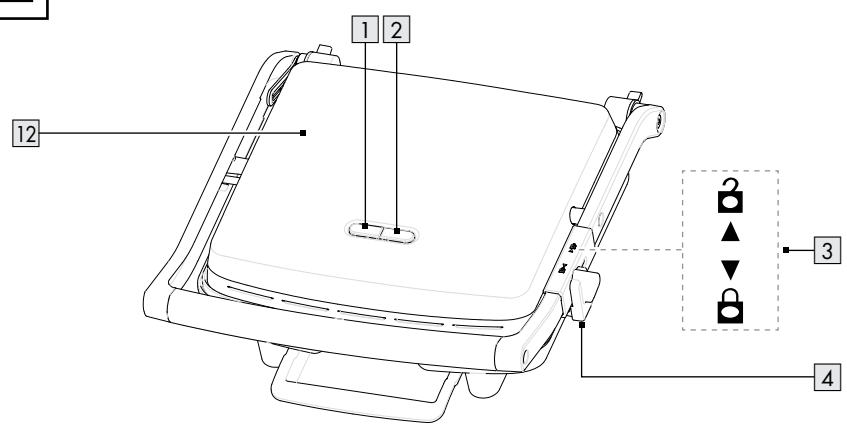
PANINI SÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	22
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	36
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	52
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	67
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	83
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	98
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	113
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	128
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	142
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	157












A



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Paninis grillen	Seite	12
Grilltipps	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini	Seite	12
Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern	Seite	13
Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango	Seite	13
Apfelkuchen mit gegrilltem Käse	Seite	14
Puten- / Schinkensandwich	Seite	14
Prosciutto Panini	Seite	15
Roastbeef-Panini	Seite	15
Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck (x 4)	Seite	16
Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche	Seite	16
Gesunde Pizza-Pitataschen	Seite	17
Reinigung und Pflege	Seite	18
Fehlerbehebung	Seite	19
Lagerung	Seite	19
Entsorgung	Seite	19
Garantie	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	21
Service	Seite	21

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	<p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		<p>Hz Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	<p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Vorsicht, heiße Oberfläche
	<p>Symbol für Schutzterde</p>	 <p>Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch von Lebensmitteln.</p>
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 <p>Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisungen</p>

PANINI-MAKER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil 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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zum Grillen von Paninis in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang



Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

Kontaktieren Sie den Kundenservice, falls Teile fehlen oder beschädigt sein sollten.

- 1 Panini-maker
- 1 Fettauffangschale (vormontiert)
- 1 Reinigungsschaber
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Rote Kontrollleuchte
- 2 Grüne Kontrollleuchte
- 3  (verriegelt) /  (entriegelt)
- 4 Sicherheitsriegel
- 5 Griff
- 6 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 7 Kabelaufwicklung
- 8 Fettauffangschale
- 9 Reinigungsschaber
- 10 Fettauslass
- 11 Grillplatten (obere und untere Grillplatte)
- 12 Deckel

● Technische Daten

Eingangsspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 1850–2200 W
Schutzklasse: I

Zertifizierung

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickenungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ⚠️ WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

- ⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ VORSICHT! Heiße

Oberfläche! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

⚠ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallengelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Das Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, während es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Grillplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Grillplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschlussleitungen so, dass niemand darüber stolpern oder diese beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungs-

risiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen.
- Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

i **HINWEIS:** Wenn das Produkt die ersten paar Male erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.

● **Bedienung**

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

Während des Gebrauchs werden die Oberflächen des Produkts extrem heiß. Berühren Sie das Produkt nur am Griff **5**.

- Schieben Sie den Sicherheitsriegel **4** auf die Position **3**, um das Produkt zu entriegeln.
- **Vorbereitung:** Fetten Sie die obere und untere Grillplatte **11** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Schließen Sie den Deckel **12** mit dem Griff **5**.
- Schieben Sie die Fettauffangschale **8** in das Produkt.

i **HINWEIS:** Die aus dem Grillgut austretenden Flüssigkeiten oder Fette fließen in Richtung des Fettauslasses **10** in die Fettauffangschale **8**.

■ Produkt einschalten:

- Verbinden Sie den Netzstecker **6** mit einer geeigneten Steckdose.
- Die rote Kontrollleuchte **1** leuchtet.
- Sobald die optimale Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **2** auf.

Kontrollleuchte	Status
Rote und grüne Kontrollleuchte aus	Produkt ausgeschaltet
Rote Kontrollleuchte leuchtet und grüne Kontrollleuchte ist aus	Produkt heizt auf/ heizt erneut auf
Rote und grüne Kontrollleuchte leuchten	Die optimale Temperatur ist erreicht

i HINWEIS: Während des Betriebs geht die grüne Kontrollleuchte **2** von Zeit zu Zeit an und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die optimale Temperatur aufheizt.

■ Produkt ausschalten:

- Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
- Die rote Kontrollleuchte **1** erlischt.

● Paninis grillen


- Schieben Sie den Sicherheitsriegel **4** auf die Position **3**. Öffnen Sie den Deckel **12**.
- Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte **11**.
- Senken Sie den Deckel **12** auf den gewünschten Winkel ab.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind: Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

● Grilltipps

- Paninis entnehmen: Benutzen Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder andere geeignete nichtmetallische Werkzeuge), damit die Antihafbeschichtung des Produkts nicht beschädigt wird.
- Beginnen Sie immer mit einer kurzen Grillzeit und erhöhen Sie diese, bis Sie die richtige Dauer ermittelt haben.
- Prüfen Sie immer von Zeit zu Zeit den Bräunungsgrad.

● Rezepte

● Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini

 15-20 min

 x 2

Zutaten


85 g	Fettarmer Frischkäse
1 ½ TL	Kristallzucker
¼ TL	Reiner Vanilleextrakt
2 EL	Rosinen
4 TL	Weiche Butter (ungesalzen)
4 Scheiben	Zimt-Strudel-Toastbrot
(optional)	Puderzucker zum Bestreuen

Vorbereitung

- Warten, bis die grüne Kontrollleuchte **2** aufleuchtet.
- Frischkäse, Zucker, Vanille und Rosinen in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
- 4 Brotscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach unten legen. 2 Scheiben mit gesüßter Frischkäse-/Rosinenmischung bestreichen. Restliches Brot mit der gebutterten Seite nach oben darauflegen und leicht zusammendrücken.
- Paninis auf die vorgeheizte untere Grillplatte **11** legen. Deckel **12** schließen.
- Ca. 4 Minuten warten, bis die Paninis goldbraun getoastet sind und die Füllung warm ist.
- Vor dem Anschneiden 3 bis 5 Minuten auf einem Gestell ruhen lassen (nicht zu früh servieren).

- Vor dem Servieren: Anschneiden und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

● Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern

 10 min

 x 4


Zutaten

- 4 Bagels (halbiert)
- 4 EL Frischkäse
- 8 Scheiben Räucherlachs
- 6 Schalotten (geschält und in Längsrichtung in feine Scheiben geschnitten)
- 1 EL Kapern (abgetropft und gehackt)
- ½ Zitrone
- 1 Prise Frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)

Vorbereitung

- Warten, bis die grüne Kontrollleuchte 2 aufleuchtet.
- Untere Hälften der Bagels mit Frischkäse bestreichen.
- Räucherlachs Scheiben darauflegen.
- Schalotten zwischen den 4 Bagels garnieren. Mit Kapern bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Pfeffer würzen und obere Bagelhälften auflegen.
- Bagels auf die vorgeheizte untere Grillplatte 11 legen. Deckel 12 schließen.
- Ca. 4 Minuten warten, bis die Bagels goldbraun getoastet sind. Bagels aus dem Produkt nehmen.

● Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango

 15 min

 x 4


Zutaten

- 8 Scheiben Vollkornbrot
- 60 g Butter
- 250 g Geräucherter, in Scheiben geschnittener Hähnchenschinken
- 1 Mittelgroße, reife Mango (geschält und in Scheiben geschnitten)
- 3–4 EL Vollei-Mayonnaise
- 1 Prise Basilikum
- 1 Prise Frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)

Vorbereitung

- Warten, bis die grüne Kontrollleuchte 2 aufleuchtet.
- Brot leicht mit Butter bestreichen.
- Hähnchenschinken auf der Hälfte des Brotes anrichten und Mangoscheiben auf den Hähnchenschinken legen. Mayonnaise über die Mango geben und mit Basilikumblättern bestreuen. Mit Pfeffer würzen.
- Restliches Brot darauflegen.
- Paninis auf die vorgeheizte untere Grillplatte 11 legen. Deckel 12 schließen.
- Ca. 4 Minuten warten, bis die Paninis goldbraun getoastet sind. Paninis aus dem Produkt entnehmen.

● Apfelkuchen mit gegrilltem Käse

 20 – 25 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben Brot
2 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Kristallzucker
1/4 Teelöffel Zimt
1 Apfel, geschält, entkernt und gerieben
1 Esslöffel brauner Zucker
1/4 Teelöffel Zimt
Eine Prise Koscheres Salz
Eine Prise Muskatnuss
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Tasse Geriebener Cheddar-Käse

Zubereitung

- Butter zubereiten: Butter, Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.
- Füllung zubereiten: Apfel in eine kleine Schüssel geben. Mit braunem Zucker, Zimt, Muskatnuss und Salz bestreuen. Den Zitronensaft hinzufügen und durchschwenken. 15 Minuten ziehen lassen. Den Käse hinzufügen und umrühren.
- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Je eine Seite der Brotscheiben mit Butter bestreichen. Zwei der Scheiben umdrehen und die Füllung gleichmäßig auf beiden Scheiben verteilen. Die beiden anderen Scheiben mit der gebutterten Seite nach oben auf die Füllung legen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 5 Minuten, bis das Brot goldbraun getoastet ist. Entfernen Sie das Brot aus dem Gerät.

● Puten- / Schinkensandwich

 20 min

 x 4

Zutaten

4 Brötchen
4 Scheiben Putenbraten oder Schinken
4 Scheiben Schweizer Käse, Monterey Jack oder Gruyere Käse
8 Kleine Scheiben rote Zwiebel
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Butter
Mayonnaise aus sonnengetrockneten Tomaten:
1/4 Tasse Mayonnaise
2 fein Gehackte sonnengetrocknete Tomaten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Die Mitte jedes Brötchens mit 1 Esslöffel Mayonnaise bestreichen. Die Sandwiches mit den restlichen Zutaten (außer Butter) belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Jedes Brötchen oben und unten mit etwas Butter bestreichen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 5 bis 7 Minuten, bis die Brötchen goldbraun getoastet sind. Entfernen Sie die Brötchen aus dem Gerät.

● Prosciutto Panini

 20 min

 x 2


Zutaten

2 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Schwarze Olivenpaste
1 Esslöffel Olivenöl
4 Scheiben Vollkornbrot
1/4 Pfund Prosciutto (in dünne Scheiben geschnitten)
40 g Geriebener Mozzarella
20 g Blauschimmelkäse
2 Esslöffel Honig

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Die Mayonnaise und die schwarze Olivenpaste in einer kleinen Schüssel vermengen.
- Eine Seite der Brotscheiben mit dem Öl bestreichen.
- Die Brotscheiben umdrehen und mit der Olivenmayonnaise bestreichen. Prosciutto, Mozzarella und Blauschimmelkäse auf 2 Brotscheiben verteilen. Den Honig darüber träufeln und das Sandwich mit der restlichen geölten Seite nach oben schließen.
- Legen Sie die Paninis auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 4 bis 5 Minuten, bis die Paninis goldbraun getoastet sind und der Käse geschmolzen ist. Entfernen Sie die Paninis aus dem Gerät.

● Roastbeef-Panini

 20 min

 x 2


Zutaten

4 Scheiben Brot (ca. 1,5 cm dick)
1/2 Esslöffel Olivenöl
1/8 Tasse Mayonnaise
1/2 Pfund Dünn geschnittenes Deli-Roastbeef
4 Scheiben Provolone-Käse
1 Tomate, in Scheiben geschnitten
1/2 Rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- 1 Seite jeder Brotscheibe leicht mit Öl bestreichen. Brot mit der geölten Seite nach unten auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Jede Scheibe (gegenüber der geölten Seite) mit 1/2 Esslöffel Mayonnaise bestreichen, 2 der Brotscheiben mit Roastbeef, Käse, Tomaten und roten Zwiebeln belegen. Das Sandwich mit der zweiten Scheibe Brot mit der geölten Seite nach oben schließen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 3 bis 5 Minuten, bis die Sandwiches goldbraun getoastet sind. Entfernen Sie die Sandwiches aus dem Gerät.

● Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck (x 4)

 20 min

 x 4


Zutaten

4 Scheiben	Sauerteigbrot
2 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Apfelbutter
1/2 Tasse	Geriebener Cheddar-Käse
1/2 Tasse	Geriebener Havarti-Käse
1	Honeycrisp-Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten
4 Scheiben	Gebratener Speck
	Honig

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Bestreichen Sie die Außenseite jeder Brotscheibe mit Butter. Die Innenseite der Hälfte der Brotscheiben mit Apfelbutter bestreichen. Auf die Apfelbutter gleichmäßig Käse, Äpfel und Speck schichten. Den Honig darüber träufeln und mit Thymian bestreuen. Das oberste Stück Brot mit der gebutterten Seite nach oben auflegen.
- Legen Sie die Brote auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 5 bis 7 Minuten, bis die Brote goldbraun getoastet sind und der Käse geschmolzen ist. Entfernen Sie das Brot aus dem Gerät.

● Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche

 20 min

 x 2

Zutaten

2 Kleine	Gegarte Räuchermakrelenfilets
4 Dicke	Scheiben Vollkorn-/Vollkornweizenbrot
4	Cherrytomaten, halbiert
1 Große	Handvoll Brunnenkresse


Dressing:

2 Esslöffel	Fettarme Crème fraîche
1/2 Esslöffel	Geriebene Zitronenschale, ausgepresster Zitronensaft
1 Esslöffel	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Die Zutaten für das Dressing mischen und in den Kühlschrank stellen.
- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Makrele auf eine Scheibe Brot geben und mit Tomaten und Brunnenkresse belegen.
- Legen Sie die Brote auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 3 bis 4 Minuten, bis das Brot goldbraun getoastet ist. Entfernen Sie das Brot aus dem Gerät.
- Das Dressing hinzufügen und servieren.

● Gesunde Pizza-Pitataschen

 35 min

 x 2

Zutaten

2 Scheiben	Magerer Schinken oder Truthahn (gegart)
50 g	Fettarmer Mozzarella
2	Vollkorn-Pitabrote
2	Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
2	Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
1/4 einer kleinen	Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel	Zuckermais
1/4	grüne Paprika, gewürfelt
1 Esslöffel	Tomatenmark
1 Teelöffel	Olivenöl
1 Teelöffel	Getrocknete Kräutermischung

Zubereitung

- Jedes Pitabrot aufschneiden, um Taschen zu bilden, und das Tomatenmark in jeder Tasche verteilen.
- Den Schinken / Truthahn in Streifen schneiden, in einer Schüssel mit den anderen Zutaten wenden, eine halbe Stunde ruhen lassen, um die Kräuter zu entfuchten, und dann die Pitataschen füllen.
- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Legen Sie die Pitabrote auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 3 bis 5 Minuten, bis die Pitabrote goldbraun getoastet sind. Entfernen Sie die Pitabrote aus dem Gerät.

	Portion	Zubereitungszeit
Käse-Rosinen Strudel-Panini	2 St.	~ 15 – 20 Min.
Bagel mit Räucherlachs und Kapern	4 St.	~ 10 Min.
Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango	4 St.	~ 15 Min.
Apfelkuchen mit gegrilltem Käse	2 St.	~ 20 – 25 Min.
Puten- / Schinkensandwich	4 St.	~ 20 Min.
Prosciutto Panini	2 St.	~ 20 Min.
Roastbeef-Panini	2 St.	~ 20 Min.
Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck	4 St.	~ 20 Min.
Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche	2 St.	~ 20 Min.
Gesunde Pizza-Pitataschen	2 St.	~ 35 Min.

● **Reinigung und Pflege**

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt stets von der Stromversorgung.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

📌 HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
<ul style="list-style-type: none"> ■ Panini-Grill ■ Grillplatten 11 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fett und Flüssigkeit entfernen: Verwenden Sie ein Stück Küchenpapier. ■ Wischen Sie das Gehäuse und die Grillplatten 11 mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie, falls nötig, etwas Spülmittel. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Fettauffangschale 8 ■ Reinigungsschaber 9 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fett und Rückstände entfernen: Verwenden Sie den Reinigungsschaber 9. ■ Sie können die folgenden Teile auch in der Spülmaschine reinigen. <ul style="list-style-type: none"> – Fettauffangschale 8 – Reinigungsschaber 9
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten oder spitze Gegenstände, um das Produkt oder die Zubehöreile zu reinigen, da diese das Produkt und die Antihafbeschichtung beschädigen könnten. 	

- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	■ Schließen Sie die Anschlussleitung 6 an eine geeignete Steckdose an.
Die Paninis sind verbrannt.	■ Verkürzen Sie die Grillzeit.
Die Paninis sind nicht durchgebacken.	■ Verlängern Sie die Grillzeit.
Die Paninis lassen sich nur schwierig aus dem Produkt entfernen.	■ Probieren Sie ein anderes Rezept aus.

● Lagerung

- ▲ **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt und lassen Sie alle Teile vor der Lagerung trocknen.
- Schieben Sie den Sicherheitsriegel **4** auf die Position **3**, um das Produkt zu verriegeln.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Sie können das Produkt vertikal lagern, um Platz zu sparen.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 444622_2307) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbonn) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153












E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page	23
Introduction	Page	23
Intended use	Page	24
Scope of delivery	Page	24
Description of parts	Page	24
Technical data	Page	24
Safety instructions	Page	24
Before first use	Page	28
Operation	Page	28
Making paninis	Page	28
Grilling tips	Page	29
Recipes	Page	29
Cheese and raisin Danish on swirl bread panini	Page	29
Bagel with smoked salmon and capers	Page	29
Smoked chicken ham with mango	Page	30
Apple pie grilled cheese	Page	30
Turkey / ham sandwich	Page	30
Prosciutto Panini	Page	31
Roast beef panini	Page	31
Honey apple cheddar and bacon panini	Page	31
Smoked mackerel panini with tomatoes and creme fraiche	Page	32
Healthy pizza pitta pockets	Page	32
Cleaning and care	Page	33
Troubleshooting	Page	34
Storage	Page	34
Disposal	Page	34
Warranty	Page	34
Warranty claim procedure	Page	35
Service	Page	35

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.	 Alternating current/voltage
		Hz Hertz (supply frequency)
		W Watts
	WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.	 NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.
		 Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.	 Danger – risk of electric shock!
		 Caution, hot surface
	Symbol for protective earth	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell of the food.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information Instructions for use

PANINI MAKER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is designed for grilling paninis indoors. Do not use it for any other purpose.

This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery



After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

Please contact customer service if parts are missing or damaged.

- 1 Panini maker
- 1 Fat collection tray (pre-assembled)
- 1 Cleaning scraper
- 1 Instruction manual

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Red indicator
- 2 Green indicator
- 3  (locked) /  (unlocked)
- 4 Safety catch
- 5 Handle
- 6 Power cord with power plug
- 7 Power cord storage
- 8 Fat collection tray
- 9 Cleaning scraper
- 10 Fat outlet
- 11 Hotplates (upper and lower hotplate)
- 12 Lid

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	1850–2200 W
Protection class:	I

Certification

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠️ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

⚠️ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

Electrical safety

⚠️ DANGER! Risk of electric shock! Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ CAUTION! Hot surface!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the hotplates or touches the rim of the hotplates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.


Cleaning and storage


- ⚠ **WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● Before first use

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
 - During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection.
 - Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
 - Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
- ① **NOTE:** The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.

● Operation

 **CAUTION! Hot surface!** The surfaces of the product become extremely hot during use. Touch the product only by the handle **5**.

- Slide the safety catch **4** to the  position **3** to unlock the product.
- **Preparation:** Grease the upper and lower hotplate **11** with suitable cooking oil.
- Close the lid **12** using the handle **5**.
- Slide the fat collection tray **8** into the product.

① **NOTE:** The liquids or fat escaped from the grilled food flow in the direction of the fat outlet **10** into the fat collection tray **8**.

■ Turning the product on:

- Connect the power plug **6** to a suitable socket-outlet.
- The red indicator **1** lights up.
- When the optimum temperature has been reached, the green indicator **2** lights up.


Light indicator	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating / reheating
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

① **NOTE:** During operation, the green indicator **2** goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the optimum temperature.

■ Turning the product off:

- Disconnect the power plug **6** from the socket-outlet.
- The red indicator **1** goes off.

● Making paninis


- Slide the safety catch **4** to the  position **3**. Open the lid **12**.
- Place the food to be grilled on the lower hotplate **11**.
- Lower the lid **12** to the desired angle.
- When you are done with grilling: Disconnect the power plug **6** from the socket-outlet.

● Grilling tips

- Removing the paninis: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- Always start with short grilling time and increase until you identify the correct duration.
- Always check the degree of browning from time to time.

● Recipes

● Cheese and raisin Danish on swirl bread panini




 15-20 min

 x 2


Ingredients

85 g	Low fat cream cheese
1 ½ tsp	Granulated sugar
¼ tsp	Pure vanilla extract
2 tbsp	Raisins
4 tsp	Softened butter (unsalted)
4 slices (optional)	Cinnamon swirl toasting bread Powdered sugar for sprinkling

Preparation

- Wait until the green indicator  lights up.
- Put cream cheese, sugar, vanilla, and raisins into a small bowl and stir to combine.
- Butter 4 bread slices on one side with butter and place the buttered side down. Spread 2 slices with sweetened cream cheese/raisin mixture. Top with remaining bread, buttered side up, and press together lightly.
- Place paninis on preheated lower hotplate . Close the lid .
- Wait for about 4 minutes until the paninis are toasted golden brown and filling is warm.
- Let stand 3 to 5 minutes on a rack before cutting (do not serve too soon).
- Before serving: Cut and sprinkle with powdered sugar if desired.

● Bagel with smoked salmon and capers




 10 min

 x 4


Ingredients

4	Bagels (cut in half)
4 tbsp	Cream cheese
8 slices	Smoked salmon
6	Shallots (peeled and sliced finely lengthwise)
1 tbsp	Capers (drained and chopped)
½	Lemon
1 dash	Freshly ground pepper (black)

Preparation

- Wait until the green indicator  lights up.
- Spread the bagel bottom halves bagels with cream cheese.
- Place smoked salmon slices on top.
- Garnish the shallots between the 4 bagels. Sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place upper bagel halves on top.
- Place bagels on preheated lower hotplate . Close the lid .
- Wait for about 4 minutes until the bagels are toasted golden brown. Remove the bagels from product.

● Smoked chicken ham with mango




 15 min

 x 4


Ingredients

8 slices	Whole wheat bread
60 g	Butter
250 g	Sliced smoked chicken ham
1	Medium-sized ripe mango (peeled and sliced)
3–4 tbsp	Whole egg mayonnaise
1 dash	Basil
1 dash	Freshly ground pepper (black)

Preparation

- Wait until the green indicator  lights up.
- Lightly spread bread with butter.
- Arrange chicken ham on half the bread, and place mango slices over chicken ham. Spoon mayonnaise over the mango and scatter with basil leaves. Season with pepper.
- Top with remaining bread.
- Place paninis on preheated lower hotplate . Close the lid .
- Wait for about 4 minutes until the paninis are toasted golden brown. Remove the paninis from the product.

● Apple pie grilled cheese

 20 – 25 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Bread
2 tablespoons	Butter
1 teaspoon	Granulated sugar
1/4 teaspoon	Cinnamon
1	Apple, peeled, cored and grated
1 tablespoon	Brown sugar
1/4 teaspoon	Cinnamon
a pinch	Kosher salt
a pinch	Nutmeg
1 teaspoon	Lemon juice
1 cup	Grated cheddar cheese

Preparation

- Prepare butter: Stir butter, sugar and cinnamon together in a small bowl.
- Prepare filling: place apple into a small bowl. Sprinkle with brown sugar, cinnamon, nutmeg and salt. Add the lemon juice and toss. let sit for 15 minutes. Add the cheese and stir to combine.
- Wait until green indicator lights up
- Butter one side of each of the slices of bread. Invert two of the slices and divide the filling between the two slices, spreading it out evenly. Place the other two slices onto the filling, buttered side up.
- Place the sandwiches on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 5 minutes until the breads are toasted golden brown. Remove the breads from the product.

● Turkey / ham sandwich

 20 min

 x 4

Ingredients


4	Slices of rolls
4 slices	Roast turkey or ham
4 slices	Swiss, Monterey jack or Gruyere cheese
8 small slices	Red onion
	Salt and freshly ground black pepper
	Butter
	Sundried tomato mayonnaise:
1/4 cup	Mayonnaise
2 fine chopped	Sundried tomatoes
	Salt and freshly ground black pepper

Preparation

- Wait until green indicator lights up.
- Spread center of each roll with 1 tablespoon mayonnaise. Assemble sandwiches with remaining ingredients, except butter. Season with salt and pepper.
- Spread small amount of butter on top and bottom of each roll.

- Place the sandwiches on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 5 to 7 minutes until the rolls are toasted golden brown. Remove the rolls from the product.

● Prosciutto Panini

 20 min

 x 2

Ingredients

2 tablespoons	Mayonnaise
1 tablespoon	Black olive tapenade
1 tablespoon	Olive oil
4 slices	Whole grain bread
1/4 lb	Prosciutto (thinly sliced)
40g	Shredded mozzarella
20g	Blue cheese
2 tablespoons	Honey

Preparation

- Wait until green indicator lights up
- In a small bowl, mix this mayonnaise and black olive tapenade.
- Brush the oil over one side of the slices of bread.
- Turn the bread slices over and spread on the olive mayonnaise. Divide the prosciutto, mozzarella and blue cheese between 2 slices of bread. Drizzle the honey over top and then close the sandwich with the remaining bread oiled side facing up.
- Place the paninis on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 4 to 5 minutes until the paninis are toasted golden brown and the cheese has melted. Remove the paninis from the product.

● Roast beef panini

 20 min

 x 2

Ingredients

4 slices of	Bread (1/2-inch thick)
1/2 tablespoon	Olive oil
1/8 cup	Mayonnaise
1/2 pound	Thinly sliced deli roast beef
4 slices	Provolone cheese

1	Tomato, sliced
1/2	Red onion, thinly sliced

Preparation

- Wait until green indicator lights up.
- Lightly brush 1 side of each slice of bread with oil. place bread, oiled side down on a clean work surface. Spread each slice (opposite of oiled side) with 1/2 tablespoon of the mayonnaise, top 2 of the bread slice with roast beef, cheese, tomatoes and red onion. Close sandwich with second slice of bread, oiled side up.
- Place the sandwiches on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 3 to 5 minutes until the sandwiches are toasted golden brown. Remove the sandwiches from the product.

● Honey apple cheddar and bacon panini

 20 min

 x 4


Ingredients

4 slices of	Sourdough bread
2 tablespoons	Butter
2 tablespoons	Apple butter
1/2 cup	Shredded cheddar cheese
1/2 cup	Shredded Havarti cheese
1	Honeycrisp apple, thinly sliced
4 slices	Cooked bacon
	Honey

Preparation

- Wait until green indicator lights up.
- Spread the outside of each slice of bread with butter. Spread the inside of half of the slices of bread with apple butter. on top of the apple butter, evenly layer the cheeses, apples and bacon. Drizzle honey over top and sprinkle with thyme. Add the top piece of bread, buttered side face up.
- Place the breads on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 5 to 7 minutes until the breads are toasted golden brown and the cheese is melted. Remove the breads from the product.

● Smoked mackerel panini with tomatoes and creme fraiche

 20 min

 x 2

Ingredients

2 small	Cooked smoked mackerel fillets
2 thick slices	Wholegrain / wholewheat
4	Cherry tomatoes, halved
1 large	Handful watercress


Dressing:

2 tablespoons	Reduced fat creme fraiche
1/2 tablespoon	Lemon zest, grated squeeze lemon juice
1 tablespoon	Black pepper

Preparation

- Mix the dressing ingredients and refrigerate.
- Wait until green indicator lights up.
- Flake the mackerel on a slice of bread, top with tomatoes and watercress.
- Place the breads on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 3 to 4 minutes until the breads are toasted golden brown. Remove the breads from the product.
- Add the dressing and serve.

● Healthy pizza pitta pockets

 35 min

 x 2

Ingredients

2 slices	Lean ham or turkey (cooked)
50g	Reduced fat mozzarella
2	Wholemeal pitta breads
2	Tomatoes, thinly sliced
2	Mushrooms, thinly sliced
1/4	Small onion, thinly sliced
1 tablespoon	Sweetcorn
1/4	Green pepper, diced
1	Tablespoon tomato puree
1	Teaspoon olive oil
1 teaspoon	Dried mixed herbs

Preparation

- Slit open each pitta bread to form pockets, and spread the tomato puree inside each pocket.
- Cut the ham / turkey into strips, turn them in a bowl with the other ingredients, rest for half an hour to rehydrate the herbs, then fill the pitta pockets.
- Wait until green indicator lights up
- Place the pitta bread on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 3 to 5 minutes until the pitta breads are toasted golden brown. Remove the pitta breads from the product.

	Serving	Preparation time
Cheese and raisin Danish on swirl bread panini	2 pcs	~15 – 20 min
Bagel with smoked salmon and capers	4 pcs	~10 min
Smoked chicken ham with mango	4 pcs	~15 min
Apple pie grilled cheese	2 pcs	~20 – 25 min
Turkey / ham sandwich	4 pcs	~20 min
Prosciutto panini	2 pcs	~20 min
Roast beef panini	2 pcs	~20 min
Honey apple cheddar and bacon panini	4 pcs	~20 min
Smoked mackerel panini with tomatoes and crème fraiche	2 pcs	~20 min
Healthy pizza pitta pockets	2 pcs	~35 min

● **Cleaning and care**

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the product from the socket-outlet.

⚠ DANGER! Risk of burns! Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.


⚠ WARNING! Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

ⓘ NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.





Part **Cleaning method**

- | | |
|--|---|
| ■ Panini maker | ■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. |
| ■ Hotplates 11 | ■ Wipe down the housing and the hotplates 11 with a slightly damp cloth. If necessary, use a small amount of washing-up liquid. |
| | ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior. |
| ■ Fat collection tray 8 | ■ Removing fat and residues: Use the cleaning scraper 9 . |
| ■ Cleaning scraper 9 | ■ You can clean these components in the dishwasher: <ul style="list-style-type: none"> – Fat collection tray 8 – Cleaning scraper 9 |
| ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners, hard brushes, or sharp objects to clean the product or its accessories, as these could damage the product and the non-stick coating. | |
| ■ After cleaning: Let all parts dry. | |

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power cord  to a suitable socket-outlet.
The paninis are burnt.	■ Shorten the grilling time.
The paninis are not well baked.	■ Extend the grilling time.
The paninis are difficult to remove from the product.	■ Try using a different recipe.

● Storage

-  **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- Clean the product and let all parts dry before storage.
 - Slide the safety catch  to the  position  to lock the product.
 - Store the product in the original packaging when it is not in use.
 - Store the product at a dry location out of the reach of children.
 - You can store the product vertically to save space.

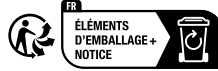
● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 444622_2307) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

Ⓜ **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Ⓜ **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736












E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 37
Introduction	Page 37
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 37
Contenu de l'emballage	Page 38
Description des pièces	Page 38
Données techniques	Page 38
Consignes de sécurité	Page 38
Avant la première utilisation	Page 42
Fonctionnement	Page 42
Griller des panini	Page 42
Conseils de grillades	Page 42
Recettes	Page 43
Toast sucré au fromage et aux raisins secs	Page 43
Bagel au saumon fumé et câpres	Page 43
Jambon de poulet fumé à la mangue	Page 44
Tarte aux pommes au fromage grillé	Page 44
Sandwich dinde / jambon	Page 45
Prosciutto Panini	Page 45
Panini au rôti de bœuf	Page 45
Panini au miel, à la pomme, au cheddar et au bacon	Page 46
Panini de maquereau fumé aux tomates et à la crème fraîche	Page 46
Pitta pizza saine	Page 47
Nettoyage et entretien	Page 48
Dépannage	Page 48
Rangement	Page 48
Mise au rebut	Page 49
Garantie	Page 49
Faire valoir sa garantie	Page 50
Service après-vente	Page 51

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

 <p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Prudence : surfaces chaudes</p>
 <p>Symbole pour terre de protection</p>	 <p>Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur des aliments.</p>
<p>CE Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>	 <p>Consignes de sécurité Mode d'emploi</p>

APPAREIL À PANINI

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit

doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est conçu pour faire griller des panini à l'intérieur de locaux. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage



Après le déballage du produit, vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

Contactez le service après-vente, si des pièces manquent ou sont détériorées.

- 1 Appareil à panini
- 1 Bac récupérateur de graisses (prémonté)
- 1 Raclette pour nettoyage
- 1 Mode d'emploi

● Description des pièces

(Ill. A)

- 1 Voyant de contrôle rouge
- 2 Voyant de contrôle vert
- 3  (verrouillé) /  (déverrouillé)
- 4 Barrette de sécurité
- 5 Poignée
- 6 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 7 Enrouleur de câble
- 8 Bac récupérateur de graisses
- 9 Raclette pour nettoyage
- 10 Trou d'écoulement des graisses
- 11 Plaques du gril (plaques supérieure et inférieure)
- 12 Couvercle

● Données techniques

Tension d'entrée : 220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation
d'énergie : 1850-2200 W
Classe de protection : I

Certification

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Consignes de sécurité

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé !

Toute responsabilité est déclinée pour des dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT !

DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.

Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit lors de son fonctionnement mais aussi après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques du gril ou ne touche pas les bords des plaques du gril.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.

- Positionnez toujours les cordons d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou les endommager.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et rangement

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.

- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● Avant la première utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger.
- Avant la première mise en service, utilisez le produit sans aliments afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

❗ **REMARQUE :** Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe dans la pièce où vous êtes.

● Fonctionnement

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude !

- Pendant l'utilisation, les surfaces du produit deviennent extrêmement chaudes. Ne touchez le produit que par sa poignée [5].
- Pour déverrouiller le produit, poussez la barrette de sécurité [4] sur la position 2 [3].
 - **Préparation :** Graissez les plaques du grill [11] supérieure et inférieure avec de l'huile de cuisine appropriée.
 - Fermez le couvercle [12] en utilisant la poignée [5].
 - Poussez le bac récupérateur de graisses [8] dans le produit.

❗ **REMARQUE :** Les liquides ou graisses s'échappant des aliments à griller se dirigent vers le trou d'écoulement des graisses [10] pour se rassembler dans le bac récupérateur de graisses [8].

■ Allumer le produit :

- Branchez la fiche de secteur [6] sur une prise de courant compatible.
- Le voyant de contrôle rouge [1] s'allume.
- Aussitôt que la température optimale est atteinte, le voyant de contrôle vert [2] reste allumé.

Voyant LED	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Produit éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	Le produit préchauffe / réchauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

❗ **REMARQUE :** En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [2] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température optimale.

■ Éteindre le produit :

- Débranchez la fiche de secteur [6] de la prise de courant.
- Le voyant de contrôle rouge [1] s'éteint.

● Griller des panini

- Poussez la barrette de sécurité [4] sur la position 2 [3]. Ouvrez le couvercle [12].
- Placez la nourriture à griller sur la plaque du grill [11] inférieure.
- Abaissez le couvercle [12] à l'angle souhaité.
- Lorsque vous avez fini vos grillades : Débranchez la fiche de secteur [6] de la prise de courant.


● Conseils de grillades

- Enlever les panini : Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit, utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique).

- Commencez toujours par un temps de cuisson court et augmentez-le jusqu'à ce que vous trouviez la bonne durée.
- Vérifiez régulièrement le degré de brunissement.

● Recettes

● Toast sucré au fromage et aux raisins secs

 15-20 min

 x 2


Ingrédients

85 g	Fromage frais léger en matière grasse
1 ½ c. à c.	Sucre cristallisé
¼ c. à c.	Extrait de vanille pur
2 c. à s.	Raisins secs
4 c. à c.	Beurre mou (sans sel)
4 tranches	Pain brioché à la cannelle
(facultatif)	Sucre glace à saupoudrer

Préparation

- Attendre que le voyant de contrôle vert 2 s'allume.
- Mettre le fromage frais, le sucre, la vanille et les raisins secs dans un petit bol et remuer.
- Tartiner de beurre 4 tranches de pain d'un côté et placer le côté beurré vers le bas. Badigeonner 2 tranches de mélange fromage frais sucré/raisins secs. Placez le reste des tranches de pain le côté beurré vers le haut et presser doucement.
- Placer les panini sur la plaque du gril 11 inférieure préchauffée. Fermer le couvercle 12.
- Attendre env. 4 minutes jusqu'à ce que les toasts soient dorés et que la garniture soit chaude.
- Laisser reposer sur une grille 3 à 5 minutes avant de couper (ne pas servir trop tôt).
- Avant de servir : Couper et saupoudrer de sucre glace si désiré.

● Bagel au saumon fumé et câpres

 10 min

 x 4


Ingrédients

4	Bagels (coupés en deux)
4 c. à s.	Fromage frais
8 tranches	Saumon fumé
6	Échalotes (pelées et tranchées finement dans le sens de la longueur)
1 c. à s.	Câpres (égouttées et hachées)
½	Citron
1 pincée	Poivre fraîchement moulu (noir)

Préparation

- Attendre que le voyant de contrôle vert 2 s'allume.
- Tartiner les moitiés inférieures des bagels de fromage frais.
- Mettre les tranches de saumon fumé dessus.
- Garnir d'échalotes les 4 bagels. Saupoudrer de câpres et arroser de jus de citron. Assaisonner de poivre et déposer les moitiés supérieures des bagels.
- Placer les bagels sur la plaque du gril 11 inférieure préchauffée. Fermer le couvercle 12.
- Attendre env. 4 minutes jusqu'à ce que les bagels soient dorés. Enlever les bagels du produit.

● Jambon de poulet fumé à la mangue




 15 min

 x 4


Ingrédients

8 tranches	Pain complet
60 g	Beurre
250 g	Jambon de poulet fumé en tranches fines
1	Mangue de taille moyenne et mûre (épluchée et coupée en tranches)
3-4 c. à s.	Mayonnaise aux œufs entiers
1 pincée	Basilic
1 pincée	Poivre fraîchement moulu (noir)

Préparation

- Attendre que le voyant de contrôle vert  s'allume.
- Tartiner légèrement le pain de beurre.
- Disposer le jambon de poulet sur la moitié du pain et déposer les tranches de mangue sur celui-ci. Badigeonner la mangue de mayonnaise et saupoudrer de feuilles de basilic. Assaisonner de poivre.
- Mettre le pain restant au-dessus.
- Placer les panini sur la plaque du gril  inférieure préchauffée. Fermer le couvercle .
- Attendre env. 4 minutes jusqu'à ce que les pains soient dorés. Enlever les pains du produit.

● Tarte aux pommes au fromage grillé

 20 - 25 min

 x 2


Ingrédients

4 tranches	Pain
2 cuillères à soupe	Beurre
1 cuillère à café	Sucre cristallisé
1/4 cuillère à café	Cannelle
1	Pomme, pelée, évidée et râpée
1 cuillère à soupe	Sucre roux
1/4 cuillère à café	Cannelle
une pincée	Sel casher
une pincée	Noix de muscade
1 cuillère à café	Jus de citron
1 tasse	Fromage râpé de cheddar

Préparation

- Préparation du beurre : Dans un petit bol, mélanger le beurre, le sucre et la cannelle.
- Préparation de la garniture : placer la pomme dans un petit bol Saupoudrer de sucre roux, de cannelle, de noix de muscade et de sel. Ajouter le jus de citron et mélanger. Laisser reposer pendant 15 minutes. Ajouter le fromage et mélanger.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume
- Beurrez un côté de chaque tranche de pain. Retourner deux des tranches et diviser la garniture entre les deux tranches, en l'étalant uniformément. Placer les deux autres tranches sur la garniture, côté beurré vers le haut
- Placer les sandwichs sur la plaque inférieure préchauffée. Fermer le couvercle.
- Attendre 5 minutes jusqu'à ce que les pains soient grillés et dorés. Retirer les pains du produit.

● Sandwich dinde / jambon

 20 min

 x 4

Ingrédients

4 Tranches de petits pains
4 tranches Dinde rôtie ou jambon
4 tranches Fromage suisse, Monterey jack ou gruyère
8 petites tranches Oignon rouge

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Beurre

Mayonnaise aux tomates séchées :

1/4 tasse Mayonnaise
2 tomates finement hachées
séchées

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation

- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
- Tartiner le centre de chaque rouleau avec 1 cuillère à soupe de mayonnaise. Assembler les sandwiches avec les autres ingrédients, à l'exception du beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Étaler une petite quantité de beurre sur le dessus et le dessous de chaque sandwich.
- Placer les sandwiches sur la plaque inférieure préchauffée. Fermer le couvercle.
- Attendre à 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les petits pains soient grillés et dorés. Retirez les pains du produit.

● Prosciutto Panini

 20 min

 x 2

Ingrédients

2 cuillères à soupe Mayonnaise
1 cuillère à soupe Tapenade d'olives noires
1 cuillère à soupe Huile d'olive
4 tranches Pain complet
114 g (1/4 lb) Prosciutto (en tranches fines)
40 g Mozzarella râpée
20 g Bleu
2 cuillères à soupe Miel

Préparation

- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume
- Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise et la tapenade d'olives noires.
- Badigeonner d'huile un côté des tranches de pain.
- Retourner les tranches de pain et étaler la mayonnaise aux olives. Répartir le prosciutto, la mozzarella et le bleu sur deux tranches de pain. Verser un filet de miel sur le dessus et fermer le sandwich avec le reste du pain huilé vers le haut.
- Placer les paninis sur la plaque de cuisson inférieure préchauffée et fermer le couvercle.
- Attendre 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les paninis soient dorés et que le fromage ait fondu. Retirez les paninis du produit.

● Panini au rôti de bœuf

 20 min

 x 2

Ingrédients


4 tranches de pain (1,3 cm d'épaisseur)
1/2 cuillère à soupe Huile d'olive
1/8 tasse Mayonnaise
230 g (1/2 lb) Rôti de bœuf finement tranché
4 tranches Fromage Provolone
1 Tomate, tranchée
1/2 Oignon rouge, finement tranché

Préparation

- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.

- Badigeonner légèrement d'huile un côté de chaque tranche de pain. Placer le pain, côté huilé vers le bas, sur un plan de travail propre. Tartiner chaque tranche (à l'opposé du côté huilé) avec 1/2 cuillère à soupe de mayonnaise, recouvrir les 2 tranches de pain avec du rôti de bœuf, du fromage, des tomates et de l'oignon rouge. Refermer le sandwich avec la deuxième tranche de pain, côté huilé vers le haut.
- Placer les sandwiches sur la plaque inférieure préchauffée. Fermer le couvercle.
- Attendre 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les sandwiches soient grillés et dorés. Retirez les sandwiches du produit.

● Panini au miel, à la pomme, au cheddar et au bacon

 20 min

 x 4

Ingrédients


4 tranches de	pain au levain
2 cuillères à soupe	Beurre
2 cuillères à soupe	Beurre de pomme
1/2 tasse	Fromage de cheddar râpé
1/2 tasse	Fromage Havarti râpé
1	Pomme Honeycrisp, finement tranchée
4 tranches	Bacon cuit
	Miel

Préparation

- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
- Tartiner de beurre l'extérieur de chaque tranche de pain. Tartiner l'intérieur de la moitié des tranches de pain avec du beurre de pomme. Sur le beurre de pomme, répartir uniformément les fromages, les pommes et le bacon. Arroser de miel et saupoudrer de thym. Ajouter la dernière tranche de pain, face beurrée vers le haut.
- Placer les pains sur la plaque de cuisson inférieure préchauffée et fermer le couvercle.

- Attendre à 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les pains soient grillés et dorés et que le fromage soit fondu. Retirer les pains du produit.

● Panini de maquereau fumé aux tomates et à la crème fraîche

 20 min

 x 2

Ingrédients

2 petits	filets de maquereau fumé cuits
2 tranches épaisses	de pain complet
4	Tomates cerises, coupées en 2
1 grande	poignée de cresson


Vinaigrette :

2 cuillères à soupe	Crème fraîche allégée
1/2 cuillère à soupe	Zest de citron, jus de citron pressé de citron râpé
1 cuillère à soupe	poivre noir

Préparation

- Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et réfrigérer.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
- Déposer le maquereau sur une tranche de pain, garnir de tomates et de cresson.
- Placer les pains sur la plaque de cuisson inférieure préchauffée et fermer le couvercle.
- Attendre 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les pains soient grillés et dorés. Retirer les pains du produit.
- Ajouter la vinaigrette et servir.

● Pitta pizza saine

 35 min

 x 2

Ingrédients

2 tranches Jambon ou dinde maigre (cuit)
50 g Mozzarella à teneur réduite en matières grasses
2 Pains pitta complets
2 Tomates, finement tranchées
2 Champignons, finement tranchés
1/4 petit oignon, finement tranché
1 cuillère à soupe Maïs doux
1/4 Poivron vert, coupé en dés
1 Cuillère à soupe de purée de tomates
1 Cuillère à café d'huile d'olive
1 cuillère à café Mélange d'herbes séchées

Préparation


- Ouvrir chaque pain pitta pour former des poches, et étaler la purée de tomates à l'intérieur de chaque poche.
- Couper le jambon ou la dinde en lanières, les mettre dans un bol avec les autres ingrédients, laisser reposer une demi-heure pour réhydrater les herbes, puis remplir les poches de pitta.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant vert s'allume
- Placer le pain pitta sur la plaque de cuisson inférieure préchauffée et fermer le couvercle.
- Attendre 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les pains pitta soient grillés et dorés. Retirez les pains pitta du produit.


	Service	Temps de préparation
Panini au fromage et aux raisins secs sur pain roulé	2	~15 – 20 min
Bagel avec saumon fumé et câpres	4	~10 min
Poulet jambon fumé avec mangue	4	~15 min
Tarte aux pommes au fromage grillé	2	~20 – 25 min
Sandwich dinde / jambon	4	~20 min
Prosciutto Panini	2	~20 min
Panini au rôti de bœuf	2	~20 min
Panini au miel, à la pomme, au cheddar et au bacon	4	~20 min
Panini de maquereau fumé aux tomates et à la crème fraîche	2	~20 min
Pitta pizza saine	2	~35 min


● Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque d'électrocution !








Avant le nettoyage : Débranchez d'abord le produit de l'alimentation électrique.

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

 **AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.


 **REMARQUE :** Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

Pièce	Méthode de nettoyage
-------	----------------------




- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ Appareil à panini et gril■ Plaques du gril  | <ul style="list-style-type: none">■ Éliminer les graisses et liquides : Utilisez un morceau d'essuie-tout.■ Essuyez le boîtier et les plaques du gril  avec un chiffon légèrement humide. Utilisez, si nécessaire, un liquide vaisselle.■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit. |
| <ul style="list-style-type: none">■ Bac récupérateur de graisses ■ Raclette pour nettoyage  | <ul style="list-style-type: none">■ Éliminer la graisse et les résidus : Utilisez la raclette pour nettoyage .■ Vous pouvez également mettre les pièces suivantes au lave-vaisselle.<ul style="list-style-type: none">- Bac récupérateur de graisses - Raclette pour nettoyage  |

- Pour nettoyer le produit ou les accessoires, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, agressifs, de brosses dures ou d'objets pointus, car ils pourraient endommager le produit et le revêtement antiadhésif.
- Après le nettoyage : Laissez sécher toutes les pièces.

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">■ Branchez le cordon d'alimentation  sur une prise de courant appropriée.
Les panini sont brûlés.	<ul style="list-style-type: none">■ Raccourcissez le temps de cuisson.
Les panini ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none">■ Prolongez le temps de cuisson.
Les paninis sont difficiles à enlever du produit.	<ul style="list-style-type: none">■ Essayez une autre recette.

● Rangement

-  **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- Nettoyez le produit et laissez sécher toutes les pièces avant le rangement.
 - Pour verrouiller le produit, poussez la barrette de sécurité  sur la position .
 - Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.
 - Vous pouvez ranger le produit verticalement pour économiser de la place.

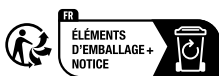
● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● **Garantie**

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 possède 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.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 444622_2307) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	53
Inleiding	Pagina	53
Beoogd gebruik	Pagina	53
Leveringsomvang	Pagina	54
Onderdelenbeschrijving	Pagina	54
Technische gegevens	Pagina	54
Veiligheidstips	Pagina	54
Vóór het eerste gebruik	Pagina	58
Bediening	Pagina	58
Panini's grillen	Pagina	58
Grilltips	Pagina	59
Recepten	Pagina	59
Kaas-rozijnenmengsel op een strudelbrood-panini	Pagina	59
Bagels met gerookte zalm en kappertjes	Pagina	59
Gerookte kippenham met mango	Pagina	60
Appeltaart gegrilde kaas	Pagina	60
Tosti met kalkoen/ham	Pagina	61
Prosciutto Panini	Pagina	61
Rosbief panini	Pagina	61
Panini met honing, appel, cheddar en spek	Pagina	62
Panini met gerookte makreel, tomaten en crème fraiche	Pagina	62
Gezonde pizza-/pitabroodjes	Pagina	63
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	64
Probleemoplossing	Pagina	64
Opbergen	Pagina	64
Afvoer	Pagina	65
Garantie	Pagina	65
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	66
Service	Pagina	66

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

 <p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Wisselstroom/-spanning
	Hz Hertz (netfrequentie)
	W Watt
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 Gevaar – Kans op elektrische schokken!
	 Voorzichtig, heet oppervlak
 Symbool voor aardverbinding	 Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatief effect op smaak of geur van levensmiddelen.
 Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

PANINI-MAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften

vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

Dit product is bestemd om binnenshuis panini's mee te grillen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang



Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

Neem contact op met de klantenservice als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.

- 1 Panini-maker
- 1 Vetopvangbak (voorgemonteerd)
- 1 Schoonmaakschraper
- 1 Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

- 1 Rood controlelampje
- 2 Groen controlelampje
- 3  (vergrendeld) /  (ontgrendeld)
- 4 Veiligheidspal
- 5 Greep
- 6 Aansluitnoer met netstekker
- 7 Kabelhaspel
- 8 Vetopvangbak
- 9 Schoonmaakschraper
- 10 Vetuitlaat
- 11 Grillplaten (bovenste en onderste grillplaat)
- 12 Deksel

● Technische gegevens

Voedingsspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik: 1850-2200 W
Beschermingsklasse: I

Certificering

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Veiligheidstips

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing, vervalt uw aanspraak op garantie!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel ontstaan door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten de daaraan verbonden gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren voortvloeien uit dat gebruik.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

⚠️ VOORZICHTIG! Heet oppervlak! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

⚠️ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken! Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠️ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken! Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het op het elektriciteitsnet is aangesloten.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de grillplaten bekneld zit of de zijkanen van de grillplaten raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg aansluitsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen of de snoeren beschadigen kan.

- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor

verwondingen! Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.


● Vóór het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht.
- Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder levensmiddelen zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie Schoonmaken en onderhoud”).

❗ **TIP:** De eerst paar keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.

● Bediening

⚠ **VOORZICHTIG! Heet oppervlak!**

- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het product extreem heet. Raak het product alleen aan de greep [5] aan.
- Schuif de veiligheidspal [4] naar de stand  [3] om het product te vergrendelen.
 - **Voorbereiding:** Vet de bovenste en onderste grillplaten [11] in met daarvoor bestemde spijsolie.
 - Sluit het deksel [12] met de greep [5].
 - Schuif de vetopvangbak [8] in het product.

❗ **TIP:** De vloeistoffen of vetten die uit de spijsen druppelen die gegrild worden, stromen door de vetuitlaat [10] in de vetopvangbak [8].

■ **Het product inschakelen:**

- Steek de netstekker [6] in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Het rode controlelampje [1] gaat branden.
- Het groene controlelampje [2] licht op, zodra de optimale temperatuur is bereikt.


Controlelampje	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op
Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt

❗ **TIP:** Tijdens het gebruik knippert het groene controlelampje [2] af en toe. Dit geeft aan dat het product weer tot de optimale temperatuur opwarmt.

■ **Het product uitschakelen:**

- Trek de netstekker [6] uit het stopcontact.
- Het rode controlelampje [1] dooft.

● Panini's grillen


- Schuif de veiligheidspal [4] naar stand  [3]. Open het deksel [12].
- Leg de te grillen spijsen op de onderste grillplaat [11].
- Laat het deksel [12] tot de gewenste hoek zakken.
- Als u klaar bent met grillen: Trek de netstekker [6] uit het stopcontact.

● Grilltips

- Panini's uitnemen: Gebruik een spatel van kunststof of hout (of ander geschikt, non-metalen keukengerei) om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag van het product beschadigd wordt.
- Begin altijd met een korte grillduur en verleng deze totdat u de juiste duur heeft gevonden.
- Controleer altijd van tijd tot tijd hoe bruin het gerecht geworden is.

● Recepten

● Kaas-rozijnenmengsel op een strudelbrood-panini




 15-20 min

 x 2


Ingrediënten

- 85 g Vetarme roomkaas
- 1 ½ theelepel Kristalsuiker
- ¼ theelepel Puur vanille-extract
- 2 eetlepel Rozijnen
- 4 theelepel Zachte boter (ongezouten)
- 4 sneetjes Kaneelstrudeltoast (optioneel)
- Poedersuiker als strooisel

Vorbereitung

- Wacht totdat het groene controlelampje  oplicht.
- Roomkaas, suiker, vanille en rozijnen in een kleine kom doen en door elkaar roeren.
- Van 4 sneetjes brood op een kant boter smeren en op de beboterde kant leggen. 2 Sneetjes bestrijken met het gezoete roomkaas/rozijnenmengsel. De rest van het brood met de beboterde kant boven erop leggen en een beetje samendrukken.
- Leg de panini's op de voorverwarmde onderste grillplaat . Sluit het deksel .
- Ca. 4 minuten wachten tot der panini's goudbruin getoast zijn en de vulling warm is.
- Voor het aansnijden 3 tot 5 minuten op een raster leggen (niet te vroeg serveren).
- Voor het serveren: Aansnijden en naar smaak met poedersuiker bestrooien.

● Bagels met gerookte zalm en kappertjes




 10 min

 x 4


Ingrediënten

- 4 Bagels (doormidden gesneden)
- 4 eetlepel Roomkaas
- 8 sneetjes Gerookte zalm
- 6 Sjalotten (geschild en in de lengterichting in fijne schijfjes gesneden)
- 1 eetlepel Kappertjes (uitgelekt en in stukjes gehakt)
- ½ Citroen
- 1 snufje Vers gemalen zwarte peper

Vorbereitung

- Wacht totdat het groene controlelampje  oplicht.
- Onderste helft van de bagels met roomkaas besmeren.
- Schijfjes gerookte zalm erop leggen.
- Sjalotjes als garnituur over de 4 bagels verdelen. Met kappertjes bestrooien en citroensap eroverheen druppelen. Met peper kruiden en de bovenste helft van de bagel erop leggen.
- Leg de bagels op de voorverwarmde onderste grillplaat . Sluit het deksel .
- Wacht ong. 4 minuten tot de panini's goudbruin zijn getoast. Haal de bagels uit het product.

● Gerookte kippenham met mango




 15 min

 x 4


Ingrediënten

8 sneetjes	Volkorenbrood
60 g	Boter
250 g	Gerookte, in plakjes gesneden kippenham
1	Middelgrote, rijpe mango (geschild en in schijfjes gesneden)
3-4 eetlepel	Eiermayonaise
1 snufje	Basilicum
1 snufje	Vers gemalen zwarte peper

Vorbereiding

- Wacht totdat het groene controlelampje  oplicht.
- Boter op het brood smeren.
- Kippenham op een helft van het broodje leggen en mangoschijfjes op de kippenham leggen. Mayonaise over de mango uitsmeren en alles met basilicumblaadjes bestrooien. Met peper op smaak brengen.
- De andere helft van het broodje erop leggen.
- Leg de panini's op de voorverwarmde onderste grillplaat . Sluit het deksel .
- Ca. 4 minuten wachten tot de panini's goudbruin getoast zijn. Panini's uit het product halen.

● Appeltaart gegrilde kaas

 20 - 25 min

 x 2

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood
2 eetlepels	Boter
1 theelepel	Kristalsuiker
1/4 theelepel	Kaneel
1	Appel, geschild, ontdaan van het klokhuis en in stukjes gesneden.
1 eetlepel	Bruine suiker
1/4 theelepel	Kaneel
een snufje	Grof zeezout
een snufje	Nootmuskaat
1 theelepel	Citroensap
1 kopje	Geraspte cheddarkaas

Bereiding

- De boter bereiden: Meng de boter, de suiker en de kaneel al roerend in een kleine kom.
- De vulling bereiden: doe de appel in een kleine kom. Besprenkel met de bruine suiker, de kaneel, de nootmuskaat en het zout. Voeg het citroensap toe en meng. Laat 15 minuten trekken. Doe de kaas erbij en roer alles goed door elkaar.
- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Smeer boter op een kant van de sneetjes brood. Draai twee sneetjes brood om, verdeel de vulling over de twee sneetjes en spreid die gelijkmatig uit. Leg de twee andere sneetjes op de vulling met de beboterde kant omhoog gericht.
- Leg de tosti's op de voorverwarmde onderste warmteplaat. Sluit het deksel.
- Wacht 5 minuten totdat de tosti's goudbruin zijn geroosterd. Haal de tosti's uit het product

● Tosti met kalkoen/ham

 20 min

 x 4

Ingrediënten

4	Stukjes stokbrood
4 sneetjes	Gebraden kalkoen of ham
4 sneetjes	Zwitserse, Monterey jack of Gruyèrekaas
8 schijfjes	Rode ui
	Zout en vers gemalen zwarte peper
	Boter
	Zongedroogde tomaten-mayonaise:
1/4 kopje	Mayonaise
2 fijn gehakte	Zongedroogde tomaten
	Zout en vers gemalen zwarte peper

Bereiding

- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Smeer het midden van elk stukje stokbrood met 1 eetlepel mayonaise. Breng de resterende ingrediënten, uitgezonderd de boter, op de stukjes stokbrood aan. Breng op smaak met peper en zout.
- Smeer een beetje boter op de bovenkant en onderkant van elk stukje stokbrood.
- Leg de stukjes stokbrood op de voorverwarmede onderste warmteplaat. Sluit het deksel.
- Wacht 5 tot 7 minuten totdat de stukjes stokbrood goudbruin zijn geroosterd. Haal de stukjes stokbrood uit het product.

● Prosciutto Panini

 20 min

 x 2


Ingrediënten

2 eetlepels	Mayonaise
1 eetlepel	Zwarte olijventapenade
1 eetlepel	Olijfolie
4 sneetjes	Volkorenbrood
114 g (1/4 lb)	Prosciutto (in dunne plakjes)
40g	Geraspte mozzarella
20g	Blauwe kaas
2 eetlepels	Honing

Bereiding

- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Meng deze mayonaise en de zwarte olijventapenade in een kleine kom.
- Smeer olie op een kant van de sneetjes brood met behulp van een borstel.
- Draai de sneetjes brood om en breng de olijfmayonaise aan. Verdeel de prosciutto, de mozzarella en de blauwe kaas over 2 sneetjes brood. Giet de honing erover en sluit de tosti met het resterende brood met de zijde met olie omhoog gericht.
- Leg de panini's op de voorverwarmede onderste warmteplaat. Sluit het deksel.
- Wacht 4 tot 5 minuten totdat de panini's goudbruin zijn geroosterd en de kaas is gesmolten. Haal de panini's uit het product.

● Rosbief panini

 20 min

 x 2


Ingrediënten

4 sneetjes	Brood (1,3 cm dik)
1/2 eetlepel	Olijfolie
1/8 kopje	Mayonaise
230 g (1/2 lb)	Rosbief, in dunne plakjes gesneden
4 sneetjes	Provolone kaas
1	Tomaat, in schijfjes gesneden
1/2	Rode ui, in dunne schijfjes gesneden

Bereiding

- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Smeer 1 kant van elk sneetje brood lichtjes in met olie met behulp van een borstel. Leg het brood met de oliezijde omlaag op een schoon werkoppervlak. Smeer elk sneetje (andere kant van de oliezijde) met 1/2 eetlepel mayonaise. Breng rosbeef, kaas, tomaten en rode ui op 2 sneetjes brood aan. Sluit de tosti met het tweede sneetje brood, de oliezijde omhoog gericht.
- Leg de stukjes stokbrood op de voorverwarmde onderste warmteplaat. Sluit het deksel.
- Wacht 3 tot 5 minuten totdat de tosti's goudbruin zijn geroosterd. Haal de tosti's uit het product.

● Panini met honing, appel, cheddar en spek

 20 min

 x 4

Ingrediënten


4 sneetjes	Zuurdesembrood
2 eetlepels	Boter
2 eetlepels	Appelboter
1/2 kopje	Geraspte cheddarkaas
1/2 kopje	Geraspte Havarti kaas
1	Honeycrisp appel, in dunne schijfjes gesneden
4 sneetjes	Gebakken spek
	Honing

Bereiding

- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Smeer de buitenkant van elk sneetje brood met boter. Smeer de binnenkant van de helft van de sneetjes brood met appelboter. Breng vervolgens gelijkmatig de kazen, de appel en het spek bovenop de appelboter aan. Giet de honing erover en bestrooi met tijm. Breng het bovenste sneetje brood aan, met de beboterde zijde omhoog gericht.
- Leg de tosti's op de voorverwarmde onderste warmteplaat. Sluit het deksel.

- Wacht 5 tot 7 minuten totdat de tosti's goudbruin zijn geroosterd en de kaas is gesmolten. Haal de tosti's uit het product

● Panini met gerookte makreel, tomaten en crème fraîche

 20 min

 x 2

Ingrediënten

2 kleine	Gerookte makreelfilets
2 dikke sneetjes	Volkorenbrood
4	Kerstomaten, in tweeën gesneden
1 grote	Hand waterkers

Dressing:

2 eetlepels	Vetarme crème fraîche
1/2 eetlepel	Citroenschil, geraspt geperst citroensap
1 eetlepel	Zwarte peper

Bereiding

- Meng de dressing-ingredienten en zet ze koel.
- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Leg de makreel op een sneetje brood en doe de tomaten en waterkers er bovenop.
- Leg de tosti's op de voorverwarmde onderste warmteplaat. Sluit het deksel.
- Wacht 3 tot 4 minuten totdat de tosti's goudbruin zijn geroosterd. Haal de tosti's uit het product
- Voeg de dressing toe en dien op.

● Gezonde pizza-/pitabroodjes

🕒 35 min

👤 x 2

Ingrediënten

2 sneetjes	Magere ham of kalkoen (gekookt)
50g	Vetarme mozzarella
2	Volkoren pitabroodjes
2	Tomaten, in dunne schijfjes gesneden
2	Paddenstoelen, in dunne schijfjes gesneden
1/4	Kleine ui, in dunne schijfjes gesneden
1 eetlepel	Suikermaïs
1/4	Groene peper, in blokjes
1	Eetlepel tomatenpuree
1	Eetlepel olijfolie
1 theelepel	Gedroogde gemengde kruiden

Bereiding

- Snij elk pitabroodje open en smeer de binnenkant van het broodje met de tomatenpuree.
- Snij de ham/kalkoen in reepjes, doe ze in een kom samen met de andere ingrediënten, wacht een half uur zodat de kruiden kunnen hydrateren en vul de pitabroodjes.
- Wacht totdat het groene controlelampje brandt.
- Leg de pitabroodjes op de voorverwarmde onderste warmteplaat. Sluit het deksel.
- Wacht 3 tot 5 minuten totdat de pitabroodjes goudbruin zijn geroosterd. Haal de pitabroodjes uit het product.

	Porties	Bereidingstijd
Kaas- en rozijnengebakje op golvend paninibrood	2 st	~15 – 20 min
Bagel met gerookte zalm en kappertjes	4 st	~10 min
Gerookte kipfilet met mango	4 st	~15 min
Appeltaart gegrilde kaas	2 st	~20 – 25 min
Tosti met kalkoen/ham	4 st	~20 min
Prosciutto panini	2 st	~20 min
Rosbief panini	2 st	~20 min
Panini met honing, appel, cheddar en spek	4 st	~20 min
Panini met gerookte makreel, tomaten en crème fraiche	2 st	~20 min
Gezonde pizza-/pitabroodjes	2 st	~35 min

● **Schoonmaken en onderhoud**

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

⚠ GEVAAR! Kans op verbrandingen! Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

ⓘ TIP: Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel	Schoonmaakmethode
-----------	-------------------

- | | |
|-------------------------------|---|
| ■ Paninigrill | ■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. |
| ■ Grillplaten 11 | ■ Veeg de behuizing en de grillplaten 11 af met een licht vochtige doek. Gebruik, indien nodig, een beetje vaatwasmiddel. |
| | ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen. |
| ■ Vetopvangbak 8 | ■ Vet en resten verwijderen: Gebruik de schoonmaakschraper 9 . |
| ■ Schoonmaakschraper 9 | ■ U kunt de volgende onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken. <ul style="list-style-type: none">- Vetopvangbak 8- Schoonmaakschraper 9 |

- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels of scherpe voorwerpen om het product of de hulpstukken schoon te maken omdat deze het product en de anti-aanbaklaag zouden kunnen beschadigen.
- Na het schoonmaken: Laat alle onderdelen drogen.

● **Probleemoplossing**

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	■ Sluit het aansluitsnoer 6 aan op een geschikt stopcontact.
De panini's zijn verbrand.	■ Verkort de grilltijd.
De panini's zijn niet doorgebakken.	■ Verleng de grilltijd.
De panini's kunnen alleen met moeite uit het product worden gehaald.	■ Probeer een ander recept.

● **Opbergen**

- ⚠ GEVAAR! Kans op verbrandingen!** Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.
- Maak het product schoon en laat alle onderdelen drogen voor u ze opbergt.
 - Schuif de veiligheidspal **4** naar de stand **3** om het product te vergrendelen.
 - Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
 - Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.
 - U kunt het product verticaal opslaan, om ruimte te besparen.

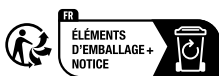
● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Tri-man-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 444622_2307) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	68
Wstęp	Strona	68
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	68
Zakres dostawy	Strona	69
Opis części	Strona	69
Dane techniczne	Strona	69
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	69
Przed pierwszym użyciem	Strona	73
Obsługa	Strona	73
Panini z grilla	Strona	73
Rady związane z grillowaniem	Strona	74
Przepisy	Strona	74
Panini z serem strudelowym i rodzynkami	Strona	74
Buteczka z wędzonym łososiem i kaparami	Strona	74
Wędzona szynka z kurczaka z mango	Strona	75
Placek jabłkowy z grillowanym serem	Strona	75
Kanaпка z indykiem/szynką	Strona	76
Panini Prosciutto	Strona	76
Panini z pieczonej wołowiny	Strona	76
Panini z miodem, jabłkiem, cheddarem i bekonem	Strona	77
Panini z wędzoną makrelą, pomidorami i śmietaną	Strona	77
Zdrowe kieszonki na pizzę pita	Strona	78
Czyszczenie i konserwacja	Strona	79
Usuwanie usterek	Strona	80
Przechowywanie	Strona	80
Utylizacja	Strona	80
Gwarancja	Strona	81
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	82
Serwis	Strona	82

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 Prąd przemienny/napięcie przemiennie
		 Herc (częstotliwość sieciowa)
		 Wat
	<p>OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	<p>OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>	 Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
		 Ostrożnie, gorąca powierzchnia
	Symbol uziemienia ochronnego	 Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach żywności.
	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.	 Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja obsługi

GRILL DO KANAPEK

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi

obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do opiekania panini w pomieszczeniach. Nie używać go do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wynikłą z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy



Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, to należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.

- 1 Grill do kanapek
- 1 Tacka na tłuszcz (zamontowana)
- 1 Skrobak do czyszczenia
- 1 Instrukcja obsługi

● Opis części

(Rys. A)

- 1 Czerwony wskaźnik
- 2 Zielony wskaźnik
- 3  (zablokowany) /  (odblokowany)
- 4 Zaczep bezpieczeństwa
- 5 Uchwyt
- 6 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 7 Uchwyt na kabel zasilania
- 8 Tacka na tłuszcz
- 9 Skrobak do czyszczenia
- 10 Wylot tłuszczu
- 11 Płyty grilla (górna i dolna płyta grilla)
- 12 Pokrywa

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy: 1850–2200 W
Stopień ochrony: I

Certyfikat

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.

- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- ⚠️ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu. Gdy urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Nie wolno używać produktu, jeśli został upuszczony lub widoczne są uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci elektrycznej ten produkt jest zawsze włączony.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobą posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu, gdy jest używany lub krótko po użyciu, gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przyciśnięty przez płyty grilla ani nie dotyka krawędzi płyt grilla.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane.
W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kabel zasilania układać tak, aby nikt nie mógł się o nie potknąć lub go uszkodzić.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko

zranienia! Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

● **Przed pierwszym użyciem**


- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony.
- Przed pierwszym użyciem uruchomić produkt bez jedzenia, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

❗ **RADA:** Podczas kilku pierwszych nagrzewañ produktu może pojawiać się słaby zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.

● **Obsługa**

⚠ **OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!**

Podczas użytkowania powierzchnie produktu bardzo się nagrzewają. Produkt należy chwycić wyłącznie za uchwyt [5].

- Zaczep bezpieczeństwa [4] przesunąć na pozycję  [3], aby odblokować produkt.
- **Przygotowanie:** Górną i dolną płytę grilla [11] posmarować odpowiednim olejem jadalnym.
- Uchwycem [5] zamknąć pokrywę [12].
- Tackę na tłuszcz [8] wsunąć do produktu.

❗ **RADA:** Ciecze lub tłuszcze wydostające się z grillowanej potrawy spływają przez wylot tłuszczu [10] na tackę na tłuszcz [8].

■ **Włączanie produktu:**

- Wtyczkę sieciową [6] podłączyć do gniazdka sieciowego.
- Zaświeci się czerwony wskaźnik [1].
- Po osiągnięciu żądanej temperatury zaświeci się zielony wskaźnik [2].


Kontrolka świetlna	Stan
Kontrolka czerwona nie świeci, kontrolka zielona też nie świeci	Produkt wyłączony
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona nie świeci	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona świeci	Osiągnięta została optymalna temperatura

❗ **RADA:** Podczas pracy zielony wskaźnik [2] od czasu do czasu świeci się i gaśnie. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury optymalnej.

■ **Wyłączanie produktu:**

- Wtyczkę sieciową [6] wyjąć z gniazdka sieciowego.
- Czerwony wskaźnik [1] zgaśnie.

● **Panini z grilla**


- Zaczep bezpieczeństwa [4] przesunąć na pozycję  [3]. Otworzyć pokrywę [12].
- Grillowaną potrawę ułożyć na dolnej płycie grilla [11].
- Pokrywę [12] ustawić pod żądanym kątem.
- Po zakończeniu grillowania: Wtyczkę sieciową [6] wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Rady związane z grillowaniem

- Wyjmowanie panini: Używać plastikowej lub drewnianej szpatułki (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
- Zawsze zaczynać od krótkiego czasu grillowania i wydłużać go, aż do uzyskania odpowiedniego czasu.
- Zawsze sprawdzać od czasu do czasu stopień zarumienienia.

● Przepisy

● Panini z serem strudelowym i rodzynekami

 15–20 min

 x 2

Składniki

- 85 g Nisko tłuszczowego sera śmietankowego
- 1 ½ łyżeczki Cukru krystalicznego
- ¼ łyżeczki Czystego ekstraktu z wanilii
- 2 łyżki Rodzynek
- 4 łyżeczki Miękkiego masła (niesolonego)
- 4 plasterki Cynamonowego chleba tostowego


(opcjonalnie) Cukier puder do posypania

Przygotowanie

- Poczekać, aż zaświeci się zielony wskaźnik [2](#).
- Do małej miseczki włożyć ser, cukier, wanilię oraz rodzynek i wymieszać.
- 4 kromki chleba posmarować masłem z jednej strony i ułożyć posmarowaną masłem stroną do dołu. 2 kromki posmarować słodzoną mieszanką sera śmietankowego i rodzynek. Resztę chleba ułożyć na wierzchu posmarowaną masłem stroną do góry i delikatnie docisnąć.
- Panini położyć na podgrzanej dolnej płycie grilla [11](#). Zamknąć pokrywę [12](#).
- Poczekać ok. 4 minuty, aż panini staną się złotobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.

- Przed krojeniem odstawić na 3 do 5 minut na ruszcie (nie podawać zbyt wcześnie).
- Przed podaniem: W razie potrzeby pokroić i posypać cukrem pudrem.

● Buteczka z wędzonym łososiem i kaparami

 10 min

 x 4


Składniki

- 4 Buteczki (przepołowione)
- 4 łyżki Sera topionego
- 8 plasterki Wędzonego łososia
- 6 Szalotek (obrane i cienko pokrojonych wzdłuż)
- 1 łyżka Kaparów (odsączonych i posiekanych)
- ½ Cytryny
- 1 szczypta Świeżo zmielonego pieprzu (czarnego)

Przygotowanie

- Poczekać, aż zaświeci się zielony wskaźnik [2](#).
- Dolne połówki buteczek posmarować twarogiem.
- Na wierzchu ułożyć plastry wędzonego łososia.
- Udekorować, układając szalotki między 4 buteczkami. Posypać kaparami i skropić sokiem z cytryny. Doprawić pieprzem i przykryć górnymi połówkami buteczek.
- Buteczki położyć na podgrzanej dolnej płycie grilla [11](#). Zamknąć pokrywę [12](#).
- Poczekać ok. 4 minuty, aż buteczki zostaną przypieczone na złotobrązowy kolor. Buteczki wyjąć z produktu.

● Wędzona szynka z kurczaka z mango

 15 min

 x 4


Składniki

8 plasterków	Pełnoziarnistego chleba
60 g	Masła
250 g	Wędzonej, pokrojonej szynki z kurczaka
1	Średnie, dojrzałe mango (obrane i pokrojone)
3-4 łyżek	Majonezu z całych jajek
1 szczypta	Bazylii
1 szczypta	Świeżo zmielonego pieprzu (czarnego)

Przygotowanie

- Poczekać, aż zaświeci się zielony wskaźnik **2**.
- Lekko posmarować chleb masłem.
- Szynkę z kurczaka ułożyć na połowie chleba, a plasterki mango na szynce z kurczaka. Mango połączyć majonezem i posypać listkami bazylii. Doprawić pieprzem.
- Resztę chleba ułożyć na wierzchu.
- Panini położyć na podgrzanej dolnej płycie grilla **11**. Zamknąć pokrywę **12**.
- Poczekać ok. 4 minuty, aż panini zostaną przypieczone na złotobrzązowy kolor. Wyjąć panini z produktu.

● Placek jabłkowy z grillowanym serem

 20 - 25 min

 x 2


Składniki

4 kromki	Chleb
2 łyżki stołowe	Masło
1 łyżeczka do herbaty	Cukier kryształ
1/4 łyżeczki do herbaty	Cynamon
1	Jabłko, obrane ze skórki, z usuniętym gniazdem nasiennym i utarte na tarce
1 łyżka stołowa	Brązowy cukier
1/4 łyżeczki do herbaty	Cynamon
szczypta	Sól koszerka
szczypta	Gałka muszkatolowa
1 łyżeczka do herbaty	Sok z cytryny
1 szklanka	Tarty ser cheddar

Przygotowanie

- Przygotowanie masła: wymieszać masło, cukier i cynamon w małej miseczce.
- Przygotowanie nadzienia: włożyć jabłko do małej miseczki. Posypać brązowym cukrem, cynamonem, gałką muszkatolową i solą. Dodać sok z cytryny i potrząsnąć. Odstawić na 15 minut. Dodać ser i wymieszać tak, aby połączyć składniki.
- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Posmarować masłem jedną stronę każdej kromki chleba. Odwrócić dwie kromki i rozdzielić nadzienie między dwie kromki. Równomiernie je rozprowadzić. Położyć pozostałe dwie kromki na nadzieniu, stroną posmarowaną masłem do góry.
- Ułożyć kanapki na nagrzanym dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 5 minut, aż kanapki nabiorą złotobrzązowego koloru. Wyjąć kanapki z produktu.

● Kanapka z indykiem/szynką

 20 min

 x 4

Składniki

4	Kromki z bułek
4 plastry	Pieczeń z indyka lub szynka
4 plastry	Ser szwajcarski, Monterey Jack lub Gruyere
8 małych dzwonek	Czerwona cebula
	Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
	Masto
	Majonez z suszonymi pomidorami:
1/4 szklanki	Majonez
2 drobno posiekane	Suszzone pomidory
	Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Posmarować środek każdej bułki 1 łyżką majonezu. Przygotować kanapki z pozostałymi składnikami, z wyjątkiem masta. Doprawić solą i pieprzem.
- Każdą bułkę posmarować od góry i od dołu niewielką ilością masta.
- Ułożyć kanapki na nagrzejanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 5-7 minut, aż bułki nabiorą złotobrazowego koloru. Wyjąć bułki z produktu.

● Panini Prosciutto

 20 min

 x 2


Składniki

2 łyżki stołowe	Majonez
1 łyżka stołowa	Tapenada z czarnych oliwek
1 łyżka stołowa	Oliwa z oliwek
4 kromki	Chleb pełnoziarnisty
114 g (1/4 lb)	Szynka prosciutto (cienko pokrojona)
40 g	Poszatkowana mozzarella
20 g	Niebieski ser pleśniowy
2 łyżki stołowe	Miód

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- W małej miseczce wymieszać majonez z tapenadą z czarnych oliwek.
- Posmarować oliwą jedną stronę kromek chleba.
- Odwrócić kromki chleba i posmarować je majonezem oliwkowym. Podzielić prosciutto, mozzarellę i ser pleśniowy między 2 kromki chleba. Skropić miodem, a następnie nałożyć na kanapkę kromkę chleba posmarowaną oliwą stroną posmarowaną do góry.
- Ułożyć panini na nagrzejanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 4-5 minut, aż panini przypieką się na złotobrazowy kolor, a żółty ser ulegnie stopieniu. Wyjąć panini z produktu.

● Panini z pieczonej wołowiny

 20 min

 x 2

Składniki

4 kromki	Chleb (krojony na kromki 1,3 cm)
1/2 łyżki stołowej	Oliwa z oliwek
1/8 szklanki	Majonez
230 g (1/2 lb)	Cienko pokrojona pieczeń wołowa
4 plastry	Ser Provolone
1	Pomidor (pokrojony)
1/2	Czerwona cebula, cienko pokrojona

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Lekko posmarować oliwą 1 stronę każdej kromki chleba. Położyć chleb stroną naoliwioną do dołu na czystej powierzchni roboczej. Każdą kromkę posmarować 1/2 łyżki majonezu (po stronie przeciwnej niż posmarowana olejem). Na 2 kromki chleba nałożyć pieczeń wołową, ser, pomidory i czerwoną cebulę. Zamknąć kanapkę drugą kromką chleba, stroną posmarowaną olejem do góry.
- Ułożyć kanapki na nagrzanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 3-5 minut, aż kanapki nabiorą złoto-brązowego koloru. Wyjąć kanapki z produktu.

● Panini z miodem, jabłkiem, cheddarem i bekonem

 20 min

 x 4

Składniki

4 kromki	Chleb na zakwasie
2 łyżki stołowe	Masło
2 łyżki stołowe	Masło jabłkowe
1/2 szklanki	Poszatkowany ser cheddar
1/2 szklanki	Poszatkowany ser havarti
1	Jabłko Honeycrisp, cienko pokrojone
4 plastry	Boczek gotowany
	Miód

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Posmarować masłem zewnętrzną stronę każdej kromki chleba. Połowę kromek chleba posmarować od strony wewnętrznej masłem jabłkowym. Na masło jabłkowym równomiernie ułożyć sery, jabłka i bekon. Skropić miodem i posypać tymiankiem. Nałożyć górną kromkę chleba, stroną posmarowaną masłem do góry.
- Ułożyć kanapki na nagrzanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.

- Odczekać 5-7 minut, aż kanapki przypieką się na złoto-brązowy kolor, a żółty ser ulegnie stopieniu. Wyjąć kanapki z produktu.

● Panini z wędzoną makrelą, pomidorami i śmietaną

 20 min

 x 2


Składniki

2 małe	Ugotowane filety z wędzonej makreli
2 grube kromki	Pieczyczo pełnoziarniste/razowe
4	Pomidorki koktajlowe, przepłukiwane
1 duża	Garść rzeżuchy
Sos:	
2 łyżki stołowe	Śmietana o obniżonej zawartości tłuszczu
1/2 łyżki stołowej	Skórka z cytryny, utarta, wyciśnięty sok z cytryny
1 łyżka stołowa	Czarny pieprz

Przygotowanie

- Wymieszać składniki sosu i odstawić do lodówki.
- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Położyć makrelę na kromce chleba, posypać pomidorami i rzeżuchą.
- Ułożyć kanapki na nagrzanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 3-4 minuty, aż kanapki nabiorą złoto-brązowego koloru. Wyjąć kanapki z produktu.
- Dodać sosu i podać.

● Zdrowe kieszonki na pizzę pita

 35 min

 x 2

Składniki

2 plastry	Chuda szynka lub indyk (gotowane)
50 g	Mozzarella o obniżonej zawartości tłuszczu
2	Pełnoziarniste chlebki pita
2	Pomidory, cienko pokrojone
2	Piecarki, cienko pokrojone
1/4	Mała cebula, cienko pokrojona
1 łyżka stołowa	Słodka kukurydza
1/4	Zielona papryka, pokrojona w kostkę
1	łyżka przecieru pomidorowego
1	łyżeczka oliwy z oliwek
1 łyżeczka do herbaty	Mieszanka suszonych ziół

Przygotowanie

- Rozciąć każdy chlebek pita, aby zrobić z niego kieszonkę i każdą kieszonkę posmarować od środka przecierem pomidorowym.
- Szynkę/indyka pokroić w paski, wrzucić do miski z pozostałymi składnikami, odstawić na pół godziny, aby zioła nasiąkły, a następnie napęlić kieszonki pita.
- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Ułożyć chlebki pita na nagrzejanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 3-5 minut, aż chlebki pita nabiorą złotobrzowego koloru. Wyjąć chlebki pita z produktu.

	Podawanie	Czas przygotowania
Ser i rodzynki duńskie na chlebie panini z wiórkami	2 szt.	~15 – 20 min
Bajgiel z wędzonym łososiem i kaparami	4 szt.	~10 min
Wędzona szynka z kurczaka z mango	4 szt.	~15 min
Placek jabłkowy z grillowanym serem	2 szt.	~20 – 25 min
Kanapka z indykiem/szynką	4 szt.	~20 min
Panini Prosciutto	2 szt.	~20 min
Panini z pieczonej wołowiny	2 szt.	~20 min
Panini z miodem, jabłkiem, cheddarem i bekonem	4 szt.	~20 min
Panini z wędzoną makrelą, pomidorami i śmietaną	2 szt.	~20 min
Zdrowe kieszonki na pizzę pita	2 szt.	~35 min

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.


⚠ OSTRZEŻENIE! Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie ani w innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

i RADA: Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.




Część	Sposób czyszczenia
<ul style="list-style-type: none"> ■ Opiekacz do panini ■ Płyty grilla 11 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Usuwanie tłuszczu i płynów: Używać ręczników kuchennych. ■ Przetrzeć obudowę i płyty grilla 11 lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. ■ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tacka na tłuszcz 8 ■ Skrobak do czyszczenia 9 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Usuwanie tłuszczu i pozostałości: Używać skrobaka do czyszczenia 9. ■ W zmywarce można również myć następujące części. <ul style="list-style-type: none"> – Tacka na tłuszcz 8 – Skrobak do czyszczenia 9

- Do czyszczenia produktu lub akcesoriów nie należy używać żadnych ściernych, agresywnych środków czyszczących, twardych szczotek ani spiczastych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić produkt i nieprzywierającą powłokę.
- Po oczyszczeniu: Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kabel zasilania  podłączyć do odpowiedniego gniazda sieciowego.
Panini są przypalone.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skrócić czas grillowania.
Panini są częściowo surowo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wydłużyć czas grillowania.
Panini są trudne do usunięcia z produktu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zastosować inny przepis.

● Przechowywanie

-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!** Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Przed schowaniem wyczyścić produkt i pozostawić wszystkie części do wyschnięcia.
 - Zaczep bezpieczeństwa  przesunąć na pozycję , aby zablokować produkt.
 - Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
 - Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.
 - Produkt można przechowywać pionowo, aby zaoszczędzić miejsce.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. 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.

● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przelączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 444622_2307) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946













E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	84
Úvod	Strana	84
Použití v souladu s určením	Strana	84
Rozsah dodávky	Strana	85
Popis dílů	Strana	85
Technické údaje	Strana	85
Bezpečnostní pokyny	Strana	85
Před prvním použitím	Strana	89
Obsluha	Strana	89
Grilování panini	Strana	89
Tipy na grilování	Strana	90
Recepty	Strana	90
Sýrová a rozinková plundra na závinovém chlebovém panini	Strana	90
Bagel s uzeným lososem a kaparami	Strana	90
Uzená kuřecí šunka s mangem	Strana	91
Grilovaný sýr s jablečným koláčem	Strana	91
Kruťtí sendvič / sendvič se šunkou	Strana	92
Šunkové panini	Strana	92
Panini s pečeným hovězím masem	Strana	92
Panini s medem, jablkem, čedarem a slaninou	Strana	93
Panini z uzené makrely s rajčaty a smetanovým krémem	Strana	93
Zdravé pizza kapsy pitta	Strana	94
Čištění a péče	Strana	95
Odstraňování chyb	Strana	95
Skladování	Strana	96
Zlikvidování	Strana	96
Záruka	Strana	96
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	97
Servis	Strana	97

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

 <p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 <p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p>Hz Hertz (síťová frekvence)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 <p>UPOZORNĚNÍ! Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.</p>
	 <p>Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.</p>
 <p>OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 <p>Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!</p>
	 <p>Opatrně, horký povrch</p>
 <p>Symbol ochranného uzemnění</p>	 <p>Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni potravin.</p>
<p>CE Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>	 <p>Bezpečnostní informace</p>  <p>Návod k použití</p>

PANINI GRIL

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen ke grilování panini ve vnitřních prostorech. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky



Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

Kontaktujte zákaznický servis, pokud by nějaké díly měly chybět nebo být poškozeny.

- 1 Panini gril
- 1 Miska na záchyt tuku (přemontovaná)
- 1 Čistící škrabka
- 1 Návod na obsluhu

● Popis dílů

(Obr. A)

- 1 Červená kontrolka
- 2 Zelená kontrolka
- 3  (zamčeno) /  (odemčeno)
- 4 Bezpečnostní západka
- 5 Rukojeť
- 6 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
- 7 Návin kabelu
- 8 Miska na záchyt tuku
- 9 Čistící škrabka
- 10 Výpust tuku
- 11 Grilovací desky (horní a dolní grilovací deska)
- 12 Víko

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220-240 V~, 50-60 Hz
Příkon:	1850-2200 W
Ochranná třída:	I

Certifikace

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

- Čistění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

- ⚠️ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

Elektrická bezpečnost

- ⚠️ **NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠️ OPATRNĚ! Horký povrch!

Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, když spadnul nebo když vykazuje viditelná poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přírodní vedení nebylo sevřeno grilovacími deskami nebo aby nebylo v kontaktu s okrajem grilovacích desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přípojné vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout, ani aby ho nemohl poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.

Čištění a uložení

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

- zranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

● Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje.
- Provozujte výrobek před prvním použitím bez potravin, aby se případné zbytky odpařily.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

❗ UPOZORNĚNÍ: Když se výrobek poprvé několikrát zahřeje, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí.

● Obsluha

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch! Během používání se povrchy výrobku stávají extrémně horkými. Dotýkejte se výrobku jen na rukojeti **5**.

- K odemčení výrobku posuňte bezpečnostní západku **4** do polohy **3**.
- **Příprava:** Namažte horní i dolní grilovací desku **11** vhodným jedlým olejem.
- Zavřete víko **12** s pomocí rukojeti **5**.
- Zasuňte misku na záchyt tuku **8** do výrobku.

❗ UPOZORNĚNÍ: Kapaliny nebo tuky, které vystupují z grilovaných potravin, tečou ve směru výpusti tuku **10** do misky na záchyt tuku **8**.

■ Zapněte výrobek:

- Spojte síťovou zástrčku **6** s vhodnou zásuvkou.
- Červená kontrolka **1** svítí.
- Jakmile se dosáhne optimální teploty, rozsvítí se zelená kontrolka **2**.

Světelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka nesvítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek se předežívá / ohřívá
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka svítí	Bylo dosaženo optimální teploty

❗ UPOZORNĚNÍ: V průběhu provozu se zelená kontrolka **2** z času na čas zapíná a vypíná. To ukazuje, že se výrobek znovu zahřívá na optimální teplotu.

■ Vypněte výrobek:

- Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
- Červená kontrolka **1** zhasne.

● Grilování panini


- Posuňte bezpečnostní západku **4** do polohy **3**. Otevřete víko **12**.
- Vložte potraviny ke grilování na dolní grilovací desku **11**.
- Spusťte víko **12** do požadovaného úhlu.
- Když skončíte s grilováním: Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.

● **Tipy na grilování**

- Odeberte panini: Použijte plastovou/ dřevěnou špachtli (nebo jiné vhodné nekovové nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Vždy začněte s krátkou dobou grilování a zvyšujte ji, dokud správnou dobu grilování nezjistíte.
- Vždy čas od času zkontrolujte stupeň zhnědnutí.

● **Recepty**

● **Sýrová a rozinková plundra na závinovém chlebovém panini**

 15–20 min

 x 2


Přísady

- 85 g Nízkoúčinný tavený sýr
1 ½ čajové lžičky Krystalového cukru
¼ čajové lžičky Čistý vanilkový extrakt
2 polévkové lžíce Rozinky
4 čajové lžičky Měkké máslo (nesolené)
4 plátky Skořicový závinový toustový chléb
(volitelně) Práškový cukr na posypání

Příprava

- Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka **[2]**.
- Do malé misky vložte tavený sýr, cukr, vanilku a rozinky a promíchejte.
- Potřete po jedné straně máslem 4 plátky chleba a položte máslovou stranou dolů. Potřete 2 plátky slazenou směsí z taveného sýra a rozinek. Přiložte na ně zbývající chléb s máslovou stranou nahoru a lehce přitlačte.
- Panini položte na předehřátou dolní grilovací desku **[11]**. Zavřete víko **[12]**.
- Počkejte asi 4 minuty, dokud nejsou panini zlatohnědé a náplň není teplá.
- Před řezáním nechte odpočinout na stojanu po dobu 3 až 5 minut (nepodávejte příliš brzy).
- Před podáváním: Nakrájejte a podle přání posypejte moučkovým cukrem.

● **Bagel s uzeným lososem a kaparami**

 10 min

 x 4

Přísady

- 4 Bagely (rozpůlené)
4 polévkové lžíce Čerstvé sýry
8 plátky Uzený losos
6 Šalotky (oloupané a podélně nakrájené na jemné plátky)
1 polévková lžíce Kapary (odkapané a nasekané)
½ Citrón
1 špetka Čerstvě namletý pepř (černý)

Příprava

- Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka **[2]**.
- Potřete dolní poloviny bagelů taveným sýrem.
- Položte na ně plátky uzeného lososa.
- Obložte šalotkou mezi 4 bagely. Posypejte kaparami a pokropte citronovou šťávou. Okořeňte pepřem a doplňte horní poloviny bagelů.
- Bagely položte na předehřátou dolní grilovací desku **[11]**. Zavřete víko **[12]**.
- Počkejte cca 4 minuty, až se bagely opečou do zlatohněda. Vyjměte bagely z výrobku.

● Uzená kuřecí šunka s mangem

🕒 15 min

👤 x 4

Přísady

8 plátek	Celozrnný chléb
60 g	Máslo
250 g	Uzená, na plátky nakrájená kuřecí šunka
1	Sřadně velké, zralé mango (oloupané a nakrájené na plátky)
3–4 polévkové lžíce	Celovaječná majonéza
1 špetka	Bazalka
1 špetka	Čerstvě namletý pepř (černý)

Příprava

- Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka **2**.
- Chléb lehce potřete máslem.
- Uspořádejte kuřecí šunku na polovině chleba a položte plátky manga na kuřecí šunku. Majonézu nalijte na mango a posypejte listy bazalky. Opepřete.
- Na to položte zbylý chléb.
- Panini položte na předehřátou dolní grilovací desku **11**. Zavřete víko **12**.
- Počkejte asi 4 minuty, až se panini opeče do zlatohněda. Odeberte panini z výrobku.

● Grilovaný sýr s jablečným koláčem

🕒 20 – 25 min

👤 x 2


Přísady

4 plátky	Chléb
2 polévkové lžíce	Máslo
1 čajová lžička	Krystalový cukr
1/4 čajové lžičky	Skořice
1	Jablko, oloupané, zbavené jádřinců a nastrouhané
1 polévková lžíce	Hnědý cukr
1/4 čajové lžičky	Skořice
špetka	Kosher sůl
špetka	Muškatový oříšek
1 čajová lžička	Citronová šťáva
1 šálek	Strouhaný sýr čedar

Příprava

- Připravte si máslo: V malé misce smíchejte máslo, cukr a skořici.
- Příprava náplně: jablko vložte do malé misky. Posypejte hnědým cukrem, skořicí, muškátovým oříškem a solí. Přidejte citronovou šťávu, promíchejte a nechte 15 minut odstát. Přidejte sýr a promíchejte.
- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
- Jeden krajíc chleba potřete máslem. Dva plátky obraťte a náplň rovnoměrně rozdělte na oba plátky. Na náplň položte další dva plátky máslem nahoru.
- Sendviče položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 5 minut, až se chleby opečou do zlatova. Vyjměte chleby z výrobku.

● Krutí sendvič / sendvič se šunkou

 20 min

 x 4

Přísady

4	Plátky závitků
4 plátky	Pečený krocán nebo šunka
4 plátky	Švýcarský sýr, sýr Monterey jack nebo sýr Gruyere
8 malých plátků	Červená cibule
	Sůl a čerstvě mletý černý pepř
	Máslo
	Majonéza ze sušených rajčat:
1/4 šálku	Majonéza
2 jemně nasekané	Sušená rajčata
	Sůl a čerstvě mletý černý pepř

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Střed každého závitku potřete 1 lžící majonézy. Sendviče sestavte ze zbývajících ingrediencí kromě másla. Dochuťte solí a pepřem.
- Každý závitok potřete nahoře i dole malým množstvím másla.
- Sendviče položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 5 až 7 minut, dokud nejsou závitky opečené dozlatova. Vyjměte závitky z výrobku.

● Šunkové panini

 20 min

 x 2

Přísady

2 polévkové lžice	Majonéza
1 polévková lžice	Tapenáda z černých oliv
1 polévková lžice	Olivový olej
4 plátky	Celozrnný chléb
1/4 libry	Šunka (nakrájená na tenké plátky)
40g	Strouhaná mozzarella
20g	Modrý sýr
2 polévkové lžice	Med

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
- V malé misce smíchejte majonézu a tapenádu z černých oliv.
- Jednu stranu plátků chleba potřete olejem.
- Plátky chleba otočte a potřete je olivovou majonézou. Rozdělte šunkou, mozzarellu a nivu na 2 plátky chleba. Poté sendvič pokapejte medem a uzavřete ho zbývajícím naolejovanou stranou nahoru.
- Panini položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 4 až 5 minut, až se panini opečou dozlatova a sýr se roztaví. Panini vyjměte z výrobku.

● Panini s pečeným hovězím masem

 20 min

 x 2

Přísady

4 plátky	Chléb (1/2 palce tlustý)
1/2 polévkové lžice	Olivový olej
1/8 šálku	Majonéza
1/2 libry	Hovězí roštěná nakrájená na tenké plátky
4 plátky	Sýr Provolone
1	Rajče nakrájené na plátky
1/2	Červená cibule nakrájená na tenké plátky

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Každý plátek chleba lehce potřete z jedné strany olejem a položte ho namazanou stranou dolů na čistou pracovní plochu. Každý plátek (opačná strana než namazaná) potřete 1/2 lžice majonézy, na 2 plátky chleba dejte hovězí pečení, sýr, rajčata a červenou cibuli. Sendvič uzavřete druhým plátkem chleba namazanou stranou nahoru.
- Sendviče položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 3 až 5 minut, dokud nejsou sendviče opečené dozlatova. Vyměňte sendviče z výrobku.

● Panini s medem, jablkem, čedarem a slaninou

 20 min

 x 4

Přísady


- | | |
|-------------------|--|
| 4 plátky | Kváskový chléb |
| 2 polévkové lžice | Máslo |
| 2 polévkové lžice | Jablečné máslo |
| 1/2 šálku | strouhaný sýr čedar |
| 1/2 šálku | strouhaný sýr Havarti |
| 1 | Jablko Honeycrisp, nakrájené na tenké plátky |
| 4 plátky | Pečená slanina |
| | Med |

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Každý krajíc chleba namažte zvenku máslem. Vnitřní stranu poloviny krajíce chleba potřete jablečným máslem. Na jablečné máslo rovnoměrně navrstvěte sýry, jablka a slaninu. Povrch pokapejte medem a posypte tymiánem. Přidejte horní krajíc chleba namazanou stranou nahoru.
- Chleby položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.

- Počkejte 5 až 7 minut, až se chleby opečou dozlatova a sýr se roztaví. Vyměňte chleby z výrobku.

● Panini z uzené makrely s rajčaty a smetanovým krémem

 20 min

 x 2

Přísady

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| 2 malé | Vařené filety z uzené makrely |
| 2 silné plátky | Celozrnné / celozrnné |
| 4 | Cherry rajčata, rozpůlená |
| 1 velká | Hrst řeřichy |


Dresink:

- | | |
|---------------------|--|
| 2 polévkové lžice | Smetanový krém se sníženým obsahem tuku |
| 1/2 polévkové lžice | Citronová kůra, nastrouhaná, vymačkaná citronová šťáva |
| 1 polévková lžice | Černý pepř |

Příprava

- Smíchejte ingredience na dresink a uložte do chladničky.
- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Makrelu nakrájejte na plátek chleba, obložte rajčaty a řeřichou.
- Chleby položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 3 až 4 minuty, až se chleby opečou dozlatova. Vyměňte chleby z výrobku.
- Přidejte dresink a podávejte.

● Zdravé pizza kapsy pitta

 35 min

 x 2

Přísady

2 plátky	Libová šunka nebo krůtí maso (vařené)
50g	mozzarella se sníženým obsahem tuku
2	Celozrnné chleby pitta
2	Rajčata nakrájená na tenké plátky
2	Žampiony nakrájené na tenké plátky
1/4	Malá cibule nakrájená na tenké plátky
1 polévková lžice	Sladká kukuřice
1/4	Zelený pepř, na drobno pokrájený
1	Lžice rajčatového protlaku
1	Lžička olivového oleje
1 čajová lžička	Sušené směsi bylin

Příprava

- Každý chléb pitta rozřízněte, abyste vytvořili kapsy, a do každé z nich rozetřete rajčatové pyré.
- Nakrájejte šunku/krůtí maso na proužky, dejte je do mísy s ostatními ingrediencemi, nechte půl hodiny odpočívat, aby se bylinky rehydratovaly, a pak naplňte pitta kapsy.
- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
- Chléb pitta položte na předehřátou spodní plotýnku a zavřete víko.
- Počkejte 3 až 5 minut, až se chleby pitta opečou dozlatova. Chleby pitta vyjměte z výrobku.

	Podávání	Doba přípravy
Sýr a rozinky na koláčový chléb panini	2 ks	~15 – 20 min
Bagel s uzeným lososem a kapary	4 ks	~10 min
Uzená kuřecí šunka s mangem	4 ks	~15 min
Grilovaný sýr s jablečným koláčem	2 ks	~20 – 25 min
Krůtí sendvič / sendvič se šunkou	4 ks	~20 min
Panini se šunkou	2 ks	~20 min
Panini s pečeným hovězím masem	2 ks	~20 min
Panini s medem, jablkem, čedarem a slaninou	4 ks	~20 min
Panini z uzené makrely s rajčaty a smetanovým krémem	2 ks	~20 min
Zdravé pizza kapsy pitta	2 ks	~35 min

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

i UPOZORNĚNÍ: Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
■ Panini gril	■ Odstraňte tuk a kapalinu: Použijte kus kuchyňského papíru.
■ Grilovací desky 11	■ Otřete kryt a grilovací desky 11 lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čistícího prostředku.
	■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

Díl Způsob čištění

- Miska na záchyt tuku **8**
- Čistící škrabka **9**
- Odstraňte tuk a zbytky: Použijte čistící škrabku **9**.
- Následující části můžete také vyčistit v myčce nádobí.
 - Miska na záchyt tuku **8**
 - Čistící škrabka **9**
- K čištění výrobku nebo příslušenství nepoužívejte abrazivní, agresivní čistící prostředky, tvrdé kartáče nebo špičaté předměty, protože ty by mohly poškodit výrobek a nepřilnavý povrch.
- Po čištění: Nechte všechny části uschnout.

● Odstraňování chyb

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	■ Připojte přípojné vedení 6 k vhodné zásuvce.
Panini jsou spálené.	■ Zkorte dobu grilování.
Panini nejsou propečené.	■ Prodlužte dobu grilování.
Panini se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	■ Zkuste použít jiný recept.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!

- Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.
- Před uskladněním výrobek vyčistěte a nechte všechny díly uschnout.
- K uzamčení výrobku posuňte bezpečnostní západku [4] do polohy [3].
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.
- Pro úsporu místa můžete výrobek uložit svisle.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1-7: umělé hmoty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 444622_2307) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632














E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana	99
Úvod	Strana	99
Používanie v súlade s určením	Strana	99
Rozsah dodávky	Strana	100
Popis súčiastok	Strana	100
Technické údaje	Strana	100
Bezpečnostné upozornenia	Strana	100
Pred prvým použitím	Strana	104
Obsluha	Strana	104
Grilovanie panini	Strana	104
Tipy pre grilovanie	Strana	104
Recepty	Strana	105
Syrovo – hrozienková roláda z toastového chleba ala panini	Strana	105
Žemľa s údeným lososom a kaparami	Strana	105
Údená kuracia šunka s mangom	Strana	106
Grilovaný syr s jablkovým koláčom	Strana	106
Sendvič s morčacím mäsom/šunkou	Strana	107
Šunkové panini	Strana	107
Panini s pečeným hovädzím mäsom	Strana	107
Panini s medom, jablkom, čedarom a slaninou	Strana	108
Panini z údenej makrely s paradajkami a čerstvou smotanou	Strana	108
Zdravé pizza pitta vrecká	Strana	109
Čistenie a starostlivosť	Strana	110
Odstránenie porúch	Strana	110
Skladovanie	Strana	110
Likvidácia	Strana	111
Záruka	Strana	111
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	111
Servis	Strana	112

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 Striedavý prúd/striedavé napätie
		<p>Hz Hertz (sieťová frekvencia)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>	 UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
		 Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<p>POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>	 Nebezpečenstvo - úraz elektrickým prúdom!
		 Pozor, horúci povrch
	Symbol ochranného uzemnenia	 Vhodné pre potraviny. Tento produkt nemá negatívny vplyv na chuť alebo vôňu potravín.
	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.	 Bezpečnostné informácie  Návod na obsluhu

PANINI GRIL

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti.

Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na grilovanie panini v interiéri. Nepoužívajte ho na iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky



Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

Ak chýbajú diely alebo sú poškodené, spojte sa s oddelením služieb zákazníkom.

- 1 Panini gril
- 1 Miska na zachytávanie tuku (predmontovaná)
- 1 Škrabka na čistenie
- 1 Návod na používanie

● Popis súčiastok

(Obr. A)

- 1 Červená kontrolka
- 2 Zelená kontrolka
- 3  (zablokované) /  (odblokované)
- 4 Bezpečnostná závera
- 5 Rukoväť
- 6 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 7 Miesto na navinutie kábla
- 8 Miska na zachytávanie tuku
- 9 Škrabka na čistenie
- 10 Výstup tuku
- 11 Grilovacie platne (horná a spodná grilovacia platňa)
- 12 Kryt

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Príkonnosť:	1850-2200 W
Trieda ochrany:	I

Certifikát

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ **VÝSTRAHA!**

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

Používanie v súlade s určením

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

Elektrická bezpečnosť

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**
Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠️ POZOR! Horúci povrch!

Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

⚠️ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠️ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať v prípade, že spadol alebo ak vykazuje viditeľné poškodenie.
- Produkt je stále zapnutý, keď je pripojený do prúdovej siete.

- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Nezakrývajte produkt počas používania a krátko po použití, pretože je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezachytil o grilovacie platne a nedotýkal sa hrán grilovacích platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Napájací kábel pokladajte tak, aby netvoril nebezpečenstvo potknutia a nemohol sa poškodiť.

- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu.
- Vyskúšajte produkt pred prvým použitím bez potravín aby sa odparili eventuálne zvyšky.
- Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

❗ UPOZORNENIE: Keď sa produkt nahrieva prvých pár krát, môže byť prítomný mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.

● Obsluha

- ⚠ POZOR! Horúci povrch!** Povrch produktu je počas používania extrémne horúci. Produkt držte iba za rukoväť **[5]**.
- Ak chcete produkt odblokovať, bezpečnostnú závoru **[4]** posuňte do polohy **⬆ [3]**.
 - **Príprava:** Hornú a spodnú grilovaciu platňu **[11]** natrite vhodným jedlým olejom.
 - Zatvorte kryt **[12]** pomocou rukoväte **[5]**.
 - Zasuňte misku na zachytávanie tuku **[8]** do produktu.

❗ UPOZORNENIE: Tekutiny alebo tuk, vytekajúce počas grilovania, tečú v smere výstupu tuku **[10]** do misky na zachytávanie tuku **[8]**.

- **Zapnutie produktu:**
 - Sieťovú zástrčku **[6]** zapojte do vhodnej zásuvky.
 - Červená kontrolka **[1]** svieti.
 - Keď sa dosiahne optimálna teplota, rozsvieti sa zelená kontrolka **[2]**.

Svetelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka nesvieti a zelená kontrolka nesvieti	Výrobok vypnutý
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka je vypnutá	Výrobok sa predhrieva / ohrieva
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka svieti	Bola dosiahnutá optimálna teplota

❗ UPOZORNENIE: Počas prevádzky sa z času na čas vypne zelená kontrolka **[2]**. To znamená, že produkt sa znova nahrieva na optimálnu teplotu.

- **Vypnutie produktu:**
 - Vytiahnite sieťovú zástrčku **[6]** zo zásuvky.
 - Červená kontrolka **[1]** zhasne.

● Grilovanie panini


- Bezpečnostnú závoru **[4]** posuňte do polohy **⬆ [3]**. Otvorte kryt **[12]**.
- Položte grilované potraviny na spodnú grilovaciu platňu **[11]**.
- Kryt **[12]** spustite do požadovaného uhla.
- Keď je grilovanie ukončené: Vytiahnite sieťovú zástrčku **[6]** zo zásuvky.

● Tipy pre grilovanie

- Vyberanie panini: Použite plastový/drevenú lopatku (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste nepoškodili neprílišný povrch produktu.
- Vždy začnite s krátkym časom grilovania a postupne ho zvyšujte, kým nedosiahnete správny čas.
- Z času na čas skontrolujte zhnednutie.

● **Recepty**

● **Syrovo – hrozienková roláda z toastového chleba ala panini**

 15–20 min

 x 2


Prísady

85 g	Čerstvého syra s nízkym obsahom tuku
1 ½ čajovej lyžičky	Kryštalového cukru
¼ ČL	Čistého vanilkového extraktu
2 PL	Hroziенок
4 ČL	Mäkkého masla (nesoleného)
4 plátky	Škoricovo-štrúdlového toastového chleba
(voliteľne)	Práškový cukor na posypanie

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka [2](#).
- Do misky vložte čerstvý syr, cukor, vanilku a hrozienska a zamiešajte.
- Potrite 4 plátky chleba z jednej strany maslom a položte omaslovenou stranou smerom dole. Potrite 2 plátky sladkou zmesou čerstvého syra/hroziенок. Položte zvyšný chlieb omaslovenou stranou nahor a mierne prilačte.
- Panini položte na predohriatu spodnú grilovaciu platňu [11](#). Zatvorte kryt [12](#).
- Počkajte pribl. 4 minúty, kým panini nebude zlatohnedé a náplň teplá.
- Pred rozrezaním počkajte 3 až 5 minút (neservírujte príliš skoro).
- Pred servírovaním: Narežte a podľa želania posypte práškovým cukrom.

● **Žemľa s údeným lososom a kaparami**

 10 min

 x 4


Prísady

4	Žemle (rozrezané na polovicu)
4 PL	Čerstvého syra
8 plátkov	Údeného lososa
6	Šalotiek (ošúpaných a narezaných pozdĺžne na jemné plátky)
1 PL	Kapár (odkvapkané a nasekané)
½	Citrona
1 štipka	Čerstvo namletého korenia (čierneho)

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka [2](#).
- Potrite spodné polovice žemlí čerstvým syrom.
- Na to položte plátky údeného lososa.
- Opečte šalotky medzi 4 žemľami. Posypte kaparami a pokvapkajte citrónovou šťavou. Okoreňte čiernym korením a položte horné polovice žemlí.
- Žemle položte na predohriatu spodnú grilovaciu platňu [11](#). Zatvorte kryt [12](#).
- Počkajte pribl. 4 minúty, kým žemle nebudú upečené do zlatohneda. Vyberte žemle z produktu.

● Údená kuracia šunka s mangom

 15 min

 x 4


Prísady

8 krajcov	Celozrnného chleba
60 g	Masla
250 g	Údenej kuracej šunky, nakrájanej na plátky
1	Stredno veľké, zrelé mango (ošúpané a narezané na plátky)
3–4 PL	Vaječnej majonézy
1 štipka	Bazalky
1 štipka	Čerstvo namletého korenia (čierneho)

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka [2](#).
- Potrite chlieb maslom.
- Položte kuraciu šunku na polovice chleba a na to plátky manga. Na mango dajte majonézu a posypte bazalkou. Okoreňte korením.
- Na to položte zvyšný chlieb.
- Panini položte na predohriatu spodnú grilovaciu platňu [11](#). Zatvorte kryt [12](#).
- Počkajte pribl. 4 minúty, kým panini nebudú upečené do zlatohneda. Vyberte panini z produktu.

● Grilovaný syr s jablkovým koláčom

 20 – 25 min

 x 2


Ingrediencie

4 plátky	Chlieb
2 polievkové lyžice	Maslo
1 čajová lyžička	Kryštálový cukor
1/4 čajovej lyžičky	Škorica
1	Jablko, olúpané, zbavené jadriek a nastrúhané
1 polievková lyžica	Hnedý cukor
1/4 čajovej lyžičky	Škorica
štipka	Košer soľ
štipka	Muškatový oriešok
1 čajová lyžička	Citrónová šľava
1 šálka	Nastrúhaný syr čedar

Príprava

- Pripravte si maslo: V malej miske zmiešajte maslo, cukor a škoricu.
- Príprava náplne: jablko vložte do malej misky. Posypte hnedým cukrom, škoricou, muškátovým orieškom a soľou. Pridajte citrónovú šľavu, premiešajte a nechajte 15 minút odstáť. Pridajte syr a premiešajte.
- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka
- Každý z plátok chleba potrite maslom. Obráťte dva plátky a rovnomerne na ne rozdeľte plnku. Na plnku položte ďalšie dva plátky maslom nahor.
- Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu. Zatvorte veko.
- Počkajte 5 minút, kým sa chleby opečú dozlatista. Chleby vyberte z výrobu.

● Sendvič s morčacím mäsom/ šunkou

 20 min

 x 4


Ingrediencie

4	Plátky roliek
4 plátky	Pečený moriak alebo šunka
4 plátky	Švajčiarsky syr, syr Monterey jack alebo syr Gruyere
8 malých plátkov	Červená cibuľa
	Soľ a čerstvo mleté čierne korenie
	Maslo
	Majonéza zo sušených paradajok:
1/4 šálky	Majonéza
2 jemne nasekané	Sušené paradajky
	Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Stred každej rolky potrite 1 lyžicou majonézy. Zostavte sendviče z ostatných surovín okrem masla. Dochutíme soľou a korením.
- Vrchnú a spodnú časť každej rolky potrite malým množstvom masla.
- Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu. Zatvorte veko.
- Počkajte 5 až 7 minút, kým sa rolky neopečú dozlatista. Odstráňte rolky z výrobku.

● Šunkové panini

 20 min

 x 2

Ingrediencie

2 polievkové lyžice	Majonéza
1 polievková lyžica	Tapenáda z čiernych olív
1 polievková lyžica	Olivový olej
4 plátky	Celozrnný chlieb
1/4 libry	Šunka (nakrájané na tenké plátky)
40g	Strúhaná mozzarella
20g	Modrý syr
2 polievkové lyžice	Med

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka
- V malej miske zmiešajte majonézu a tapenádu z čiernych olív.
- Jednu stranu plátkov chleba potrite olejom.
- Plátky chleba otočte a potrite ich olivovou majonézou. Šunku, mozzarellu a modrý syr rozdeľte na 2 plátky chleba. Vrch pokvapajte medom a sendvič uzavrite zvyšnou naolejovanou stranou nahor.
- Panini položte na predhriatu spodnú platňu. zatvorte veko.
- Počkajte 4 až 5 minút, kým panini nie sú opečené dozlatista a syr sa nerozpustí. Panini vyberte z výrobku.

● Panini s pečeným hovädzím mäsom

 20 min

 x 2

Ingrediencie

4 plátky	Chlieb (1/2 palca hrubý)
1/2 polievkovej lyžice	Olivový olej
1/8 šálky	Majonéza
1/2 libry	Hovädzí rosbif nakrájaný na tenké plátky
4 plátky	Syr Provolone
1	Paradajka, nakrájaná na plátky
1/2	Červená cibuľa, nakrájaná na tenké plátky

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Každý plátok chleba zľahka potrite z jednej strany olejom. Položte chlieb naolejovanou stranou nadol na čistú pracovnú plochu. Každý plátok (na opačnej strane, ako je naolejovaná strana) potrite 1/2 polievkovej lyžice majonézy, na 2 plátky chleba dajte hovädzí rosbif, syr, paradajky a červenú cibuľu. Sendvič uzavrite druhým plátkom chleba naolejovanou stranou nahor.
- Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu. Zatvorte veko.
- Počkajte 3 až 5 minút, kým nebudú sendviče opečené dozlatista. Odstráňte sendviče z výrobku.

● Panini s medom, jablkom, čedarom a slaninou

 20 min

 x 4

Ingrediencie


4 plátky	Kváskový chlieb
2 polievkové lyžice	Maslo
2 polievkové lyžice	Jablkové maslo
1/2 šálky	Strúhaný syr čedar
1/2 šálky	Strúhaný syr Havarti
1	Jablko Honeycrisp, nakrájané na tenké plátky
4 plátky	Upečená slanina
	Med

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Vonkajšiu stranu každého plátka chleba potrite maslom. Vnútornú stranu polovice plátok chleba natrite jablkovým maslom. Na jablkové maslo rovnomerne navrstvite syry, jablká a slaninu. Vrch pokvapkajte medom a posypte tymianom. Pridajte vrchný kúsok chleba natretý maslom nahor.
- Chleby položte na predhriatu spodnú platňu. zatvorte veko.

- Počkajte 5 až 7 minút, kým sa chleby neopečú dozlatista a syr sa nerozpuští. Chleby vyberte z výrobku.

● Panini z údenej makrely s paradajkami a čerstvou smotanou

 20 min

 x 2

Ingrediencie

2 malé	Uvarené filety z údenej makrely
2 hrubé plátky	Celozrnné / celozrnné
4	Cherry paradajky, rozpolené
1 veľká	Hrst žeruchy

Dressing:

2 polievkové lyžice	Čerstvá smotana so zníženým obsahom tuku
1/2 polievkovej lyžice	Citronová kôra, nastrúhaná, vytlačená citrónová šťava
1 polievková lyžica	Čierne korenie

Príprava

- Zmiešajte prísady na dressing a dajte ich do chladničky.
- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Makreľu nakrájajte na plátok chleba, obložte paradajkami a žeruchou.
- Chleby položte na predhriatu spodnú platňu. zatvorte veko.
- Počkajte 3 až 4 minúty, kým chleby nie sú opečené dozlatista. Chleby vyberte z výrobku.
- Pridajte dressing a podávajte.

● Zdravé pizza pitta vrecká

🕒 35 min

👤 x 2

Ingrediencie

2 plátky	Chudá šunka alebo morčacie mäso (varené)
50g	Mozarella so zníženým obsahom tuku
2	Celozrnné chleby pitta
2	Paradajky nakrájané na tenké plátky
2	Huby nakrájané na tenké plátky
1/4	Malá cibuľa, nakrájaná na tenké plátky
1 polievková lyžica	Sladká kukurica
1/4	Zelené korenie, na drobno pokrúpané
1	Polievková lyžica paradajkového pretlaku
1	Čajová lyžička olivového oleja
1 čajová lyžička	Sušené zmiešané bylinky

Príprava

- Každý chlieb pitta rozrežte tak, aby vznikli vrecká, a do každého vrecka rozotrite paradajkový pretlak.
- Nakrájajte šunku / morčacie mäso na pásky, vložte ich do misky s ostatnými prísadami, nechajte pol hodiny odpočívať, aby sa bylinky rehydratovali, a potom naplňte pitta vrecká.
- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka
- Chlieb pitta položte na predhriatu spodnú platňu.
- Počkajte 3 až 5 minút, kým sa chleby pitta opečú dozlatista. Chleby pitta vyberte z výrobku.

	Servírovanie	Čas prípravy
Syr a hrozička na koláčový chlieb panini	2 ks	~15 – 20 min
Bagel s údeným lososom a kaparami	4 ks	~10 min
Údená kuracia šunka s mangom	4 ks	~15 min
Grilovaný syr s jablkovým koláčom	2 ks	~20 – 25 min
Sendvič s morčacím mäsom/šunkou	4 ks	~20 min
Šunkové panini	2 ks	~20 min
Panini s pečeným hovädzím mäsom	2 ks	~20 min
Panini s medom, jablkom, čedarom a slaninou	4 ks	~20 min
Panini z údenej makrely s paradajkami a čerstvou smotanou	2 ks	~20 min
Zdravé pizza pitta vrecká	2 ks	~35 min

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Produkt vždy odpojte z napájania.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

ⓘ UPOZORNENIE: Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, fažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
■ Gril na panini	■ Odstránenie tuku a kvapaliny: Použite kuchynskú papierovú utierku.
■ Grilovacie platne 11	■ Teleso a grilovacie platne 11 utrite jemne navlhčenou handričkou. Ak je to nutné, použite prostriedok na umývanie riadu.
	■ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
■ Miska na zachytávanie tuku 8	■ Odstránenie tuku a zvyškov: Použite škrabku na čistenie 9 .
■ Škrabka na čistenie 9	■ Nasledovné diely môžete umývať aj v umývačke riadu. <ul style="list-style-type: none">- Miska na zachytávanie tuku 8- Škrabka na čistenie 9

- Nepoužívajte abrazívne, agresívne čistiace prípravky, tvrdé kefy alebo špicaté predmety na čistenie produktu alebo častí jeho príslušenstva, pretože by mohli poškodiť nepriľnavú vrstvu a samotný produkt.
- Po vyčistení: Nechajte všetky diely vyschnúť.

● Odstránenie porúch

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Pripojte napájací kábel 6 do vhodnej zásuvky.
Panini sú spálené.	■ Skráťte čas grilovania.
Panini nie sú prepečené.	■ Predĺžte čas grilovania.
Panini sa nedajú ľahko vybrať z produktu.	■ Vyskúšajte iný recept.

● Skladovanie

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.
- Očistite produkt a nechajte diely pred odložením uschnúť.
 - Ak chcete produkt zablokovat', bezpečnostnú závoru **4** posuňte do polohy **3**.
 - Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
 - Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.
 - Ak chcete ušetriť miesto, produkt môžete skladovať aj vertikálne.

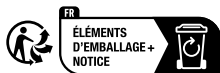
● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty / 20-22: Papier a kartón / 80-98: Spojené látky.

Výrobok:



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 444622_2307) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008 158











E-pošta: owim@lidl.sk



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 114
Introducción	Página 114
Uso previsto	Página 114
Volumen de suministro	Página 115
Descripción de las piezas	Página 115
Datos técnicos	Página 115
Indicaciones de seguridad	Página 115
Antes del primer uso	Página 119
Funcionamiento	Página 119
Asar los paninis	Página 119
Consejos de asado	Página 120
Recetas	Página 120
Hojaldre de queso y pasas sobre panini de strudel	Página 120
Bagel con salmón ahumado y alcaparras	Página 120
Jamón de pavo ahumado con mango	Página 121
Pastel de manzana con queso a la parrilla	Página 121
Sándwich de pavo/jamón	Página 122
Panini de jamón	Página 122
Panini de roast beef	Página 123
Panini de miel, manzana, cheddar y beicon	Página 123
Panini de caballa ahumada con tomates y crème fraiche	Página 124
Bocadillos saludables de pizza pitta	Página 124
Limpieza y cuidado	Página 125
Subsanación de problemas	Página 126
Almacenamiento	Página 126
Eliminación	Página 126
Garantía	Página 127
Tramitación de la garantía	Página 127
Asistencia	Página 127

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

 <p>¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 Tensión / corriente alterna
	Hz Hertzio (frecuencia de red)
	W Watt
 <p>¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.
	 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
 <p>¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>	 ¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!
	 Cuidado, superficie caliente
 Símbolo de puesta a tierra	 Seguridad alimentaria. Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor o el olor de los alimentos.
CE El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.	 Información sobre seguridad Instrucciones de uso

PLANCHA PARA BOCADILLOS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente

como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

Este producto sirve para asar paninis en espacios interiores. No lo utilice para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro



Después de desembalar el producto, compruebe que la entrega está completa y que todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

En el caso de piezas faltantes o defectuosas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

- 1 Plancha para bocadillos
- 1 Bandeja colectora de grasa (premontada)
- 1 Rascador de limpieza
- 1 Manual de instrucciones

● Descripción de las piezas

(Fig. A)

- 1 Indicador luminoso rojo
- 2 Indicador luminoso verde
- 3  (bloqueado) /  (desbloqueado)
- 4 Cierre de seguridad
- 5 Asa
- 6 Cable de conexión con enchufe
- 7 Recogecable
- 8 Bandeja colectora de grasa
- 9 Rascador de limpieza
- 10 Salida de grasa
- 11 Placas (placa superior y placa inferior)
- 12 Tapa

● Datos técnicos

Tensión de entrada: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consumo de

potencia: 1850-2200 W

Clase de protección: I

Certificación

HG11050: GS (Intertek)

HG11050-BS: -



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones!

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros.

Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.

- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso previsto

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto sólo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

Seguridad eléctrica

- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, encargue cualquier reparación únicamente a un personal cualificado.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente! El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- El producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras está en uso o poco después si aún está caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión, de modo que nadie pueda tropezar con ellos ni dañarlos.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Limpieza y conservación

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● Antes del primer uso

- Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
- Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección.
- Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin ningún alimento para que los posibles residuos se evaporen.
- Limpie el producto y sus accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

i **NOTA:** Cuando se calienta el producto las primeras veces puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.

● Funcionamiento

¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!

Las superficies del producto se calientan extremadamente durante el uso. Toque solamente el asa **5** del producto.

- Lleve el cierre de seguridad **4** a la posición **3** para desbloquear el producto.
- **Preparación:** Engrase la placa superior y la inferior **11** con un aceite de cocina adecuado.
- Cierre la tapa **12** con el asa **5**.
- Coloque la bandeja colectora de grasa **8** en el producto.

i **NOTA:** Los líquidos o grasas que salen del alimento fluyen en dirección a la salida de grasa **10** hacia la bandeja colectora de grasa **8**.

■ Encendido del producto:

- Conecte el enchufe **6** a una toma de corriente apropiada.
- El indicador luminoso rojo **1** se enciende.
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, el indicador luminoso verde **2** se enciende.

Indicador luminoso	Estado
Indicador rojo apagado e indicador verde apagado	Producto apagado
Indicador rojo encendido e indicador verde apagado	El producto se está precalentando/ recalentando
Indicador rojo encendido e indicador verde encendido	Se ha alcanzado la temperatura óptima

i **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde **2** se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto calienta de nuevo a la temperatura óptima.

■ Apagado del producto:

- Desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.
- El indicador luminoso rojo **1** se apaga.

● Asar los paninis

- Lleve el cierre de seguridad **4** a la posición **3**. Abra la tapa **12**.
- Coloque el alimento sobre la placa inferior **11**.
- Baje la tapa **12** hasta el ángulo deseado.
- Una vez finalizado el asado: Desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.

● Consejos de asado

- Retirar los paninis: Utilice una espátula de madera o plástico (u otra herramienta no metálica apropiada) para que la antiadherencia del producto no resulte dañada.
- Empiece siempre con un tiempo de asado corto y vaya aumentándolo hasta determinar la duración correcta.
- Compruebe siempre de vez en cuando el nivel de tostado.

● Recetas

● Hojaldre de queso y pasas sobre panini de strudel

🕒 15-20 min

👤 x 2

Ingredientes

85 g Queso fresco con poca grasa
1 ½ cda. Azúcar granulado
¼ cda. Extracto de vainilla puro
2 cdas. Pasas
4 cda. Mantequilla fundida (sin sal)
4 rebanadas Tostada strudel de canela (opcional)
Azúcar glasé para polvorear

Preparación

- Espere a que el indicador luminoso verde 2 se encienda.
- Añadir en una fuente pequeña el queso fresco, el azúcar, la vainilla y las pasas, y remover.
- Untar con mantequilla 4 rebanadas de pan por un lado y colocar con la parte untada con mantequilla hacia abajo. Untar 2 rebanadas con la mezcla de pasas/queso fresco dulce. Colocar encima el pan restante con la parte de mantequilla hacia arriba y presionar ligeramente.
- Colocar los paninis en la placa inferior 11 precalentada. Cerrar la tapa 12.
- Esperar aprox. 4 minutos hasta que los paninis estén dorados y el relleno esté caliente.
- Antes de cortar, dejar reposar de 3 a 5 minutos sobre un soporte (no servir antes).

- Antes de servir: Cortar y espolvorear azúcar glasé al gusto.

● Bagel con salmón ahumado y alcaparras

🕒 10 min

👤 x 4


Ingredientes

4 Bagels (por la mitad)
4 cdas. Queso fresco
8 rebanadas Salmón ahumado
6 Cebolletas (peladas y cortadas finamente en juliana)
1 cda. Alcaparras (secas y picadas)
½ Limón
1 pizca Pimienta recién molida (negra)

Preparación

- Espere a que el indicador luminoso verde 2 se encienda.
- Untar con queso fresco la mitad inferior de los bagels.
- Colocar encima las rodajas de salmón ahumado.
- Colocar las cebolletas entre los 4 bagels. Esparcir las alcaparras y rociar con zumo de limón. Condimentar con pimienta y colocar la mitad superior del bagel.
- Colocar los bagels en la placa inferior 11 precalentada. Cerrar la tapa 12.
- Esperar aprox. 4 minutos hasta que los bagels estén dorados. Retirar los bagels del producto.

● Jamón de pavo ahumado con mango

 15 min

 x 4


Ingredientes

8 rebanadas	Pan integral
60 g	Mantequilla
250 g	Jamón de pavo ahumado cortado en lonchas
1	Mango maduro de tamaño medio (pelado y cortado en rodajas)
3-4 cdas.	Mayonesa de huevo
1 pizca	Albahaca
1 pizca	Pimienta recién molida (negra)

Preparación

- Espere a que el indicador luminoso verde 2 se encienda.
- Untar el pan con un poco de mantequilla.
- Colocar el jamón de pavo en la mitad del pan y las rodajas de mango sobre el jamón de pavo. Añadir la mayonesa por encima del mango y esparcir hojas de albahaca. Condimentar con pimienta.
- Colocar encima el resto del pan.
- Colocar los paninis en la placa inferior 11 precalentada. Cerrar la tapa 12.
- Esperar aprox. 4 minutos hasta que los paninis estén dorados. Extraer los paninis del producto.

● Pastel de manzana con queso a la parrilla

 20 - 25 min

 x 2


Ingredientes

4 rebanadas	Pan
2 cucharadas	Mantequilla
1 cucharadita	Azúcar en grano
1/4 de	Canela
cucharadita	
1	Manzana, pelada, sin el corazón y rallada
1 cucharada	Azúcar moreno
1/4 de	Canela
cucharadita	
una pizca	Sal kosher
una pizca	Nuez moscada
1 cucharadita	Zumo de limón
1 taza	Queso cheddar rallado

Preparación

- Prepare la mantequilla: Mezcle la mantequilla, el azúcar y la canela en un cuenco pequeño.
- Prepare el relleno: ponga la manzana en un cuenco pequeño. Espolvoree el azúcar moreno, la canela, la nuez moscada y la sal. Añada el zumo de limón y remueva. Déjelo reposar durante 15 minutos. Añada el queso y remueva para mezclarlo.
- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- Unte con la mantequilla un lado de cada rebanada de pan. Dé la vuelta a dos rebanadas y reparta el relleno entre esas dos rebanadas, extendiéndolo uniformemente. Coloque las otras dos rebanadas encima del relleno, dejando arriba el lado untado con mantequilla.
- Ponga los sándwiches sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere 5 minutos hasta que el pan se haya tostado y adquiera un tono dorado. Saque los sándwiches del aparato.

● Sándwich de pavo/jamón

 20 min

 x 4


Ingredientes

4	Rebanadas de panecillo
4 rebanadas	Pavo asado o jamón
4 rebanadas	Queso suizo, Monterey jack o Gruyere
8 rodajas pequeñas	Cebolla roja
	Sal y pimienta negra recién molida
	Mantequilla
	Mayonesa de tomates secos:
1/4 de taza	Mayonesa
2	Tomates secos finamente picados
	Sal y pimienta negra recién molida

Preparación

- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- Unte el centro de cada panecillo con 1 cucharada de mayonesa. Monte los sándwiches con el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla. Salpimiente.
- Unte con una pequeña cantidad de mantequilla la parte de arriba y la de abajo de cada panecillo.
- Ponga los sándwiches sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere de 5 a 7 minutos hasta que los panecillos se hayan tostado y adquieran un tono dorado. Saque los panecillos del aparato.

● Panini de jamón

 20 min

 x 2


Ingredientes

2 cucharadas	Mayonesa
1 cucharada	Tapenada de aceitunas negras
1 cucharada	Aceite de oliva
4 rebanadas	Pan integral
1/4 lb	Jamón (en lonchas finas)
40 g	Mozzarella rallada
20 g	Queso azul
2 cucharadas	Miel

Preparación

- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- En un cuenco pequeño, mezcle la tapenada de mayonesa y aceitunas negras.
- Pinte con aceite un lado de las rebanadas de pan.
- Gire las rebanadas de pan y úntelas con la mayonesa de aceitunas. Reparta el jamón, la mozzarella y el queso azul entre 2 rebanadas de pan. Rocíe con miel por encima y después cierre el sándwich con el resto del pan, colocando hacia arriba el lado pintado con aceite.
- Ponga los paninis sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere de 4 a 5 minutos hasta que los paninis estén tostados y el queso se haya derretido. Saque los paninis del aparato.

● Panini de roast beef

 20 min

 x 2

Ingredientes

4 rebanadas	Pan (de 1/2 pulgada de grosor)
1/2 cucharada	Aceite de oliva
1/8 de taza	Mayonesa
1/2 libra	Fiambre de roast beef en lonchas finas
4 lonchas	Queso Provolone
1	Tomate, en rodajas
1/2	Cebolla roja, cortada en rodajas finas

Preparación

- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- Pinte ligeramente con aceite 1 lado de cada rebanada de pan. Coloque el pan sobre una superficie de trabajo limpia, con el lado pintado de aceite hacia abajo. Unte cada rebanada (por el lado contrario al del aceite) con 1/2 cucharada de mayonesa, ponga roast beef, queso, tomates y cebolla encima de 2 de las rebanadas de pan. Cierre el sándwich con la segunda rebanada de pan, colocando hacia arriba el lado pintado con aceite.
- Ponga los sándwiches sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere de 3 a 5 minutos hasta que los sándwiches se hayan tostado y adquieran un tono dorado. Saque los sándwiches del aparato.

● Panini de miel, manzana, cheddar y beicon

 20 min

 x 4

Ingredientes

4 rebanadas	Pan de masa fermentada
2 cucharadas	Mantequilla
2 cucharadas	Mantequilla de manzana
1/2 taza	Queso cheddar rallado
1/2 taza	Queso Havarti rallado
1	Manzana Honeycrisp, cortada a rodajas finas
4 lonchas	Beicon cocinado
	Miel

Preparación

- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- Unte con mantequilla la parte exterior de cada rebanada de pan. Unte el interior de la mitad de las rebanadas de pan con mantequilla de manzana. Encima de la mantequilla de manzana, forme capas uniformes con los quesos, la manzana y el beicon. Rocíe con miel por encima y espolvoree con tomillo. Añada la rebanada de pan superior, con el lado de mantequilla hacia arriba.
- Ponga los panes sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere de 5 a 7 minutos hasta que los panes estén tostados y el queso esté derretido. Saque los sándwiches del aparato.

● Panini de caballa ahumada con tomates y crème fraiche

🕒 20 min

👤 x 2

Ingredientes

2	Filetes pequeños de caballa ahumada cocinada
2 rebanadas finas	Pan integral/de cereales
4	Tomates cherry, partidos por la mitad
1	Manojo grande de berros

Aliño:

2 cucharadas	Crème fraiche desnatada
1/2 cucharada	Ralladura de limón, zumo de limón exprimido
1 cucharada	Pimienta negra

Preparación

- Mezcle los ingredientes del aliño y mézclelo en el frigorífico.
- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- Cubra de caballa una rebanada de pan y ponga encima tomates y berros.
- Ponga los panes sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere de 3 a 4 minutos hasta que los panes se hayan tostado y adquieran un tono dorado. Saque los sándwiches del aparato.
- Añada el aliño y sirva.

● Bocadillos saludables de pizza pitta

🕒 35 min

👤 x 2

Ingredientes

2 lonchas	Jamón magro o pavo (cocido)
50 g	Mozzarella desnatada
2	Panes pitta integrales
2	Tomates, cortados en rodajas finas
2	Champiñones, cortados en rodajas finas
1/4	Cebolla pequeña, cortada en rodajas finas
1 cucharada	Maíz dulce
1/4	Pimiento verde, cortado en dados
1	Cucharada de tomate triturado
1	Cucharadita de aceite de oliva
1 cucharadita	Mezcla de hierbas aromáticas secas

Preparación

- Corte una incisión en cada uno de los panes pitta para formar bocadillos, y úntelos por dentro con tomate triturado.
- Corte a tiras el jamón o pavo, mézclelos en un cuenco con el resto de los ingredientes, déjelo reposar media hora para rehidratar las hierbas y, a continuación, rellene los bocadillos de pitta.
- Espere hasta que se encienda el indicador verde.
- Ponga los panes pitta sobre la placa inferior precalentada. Cierre la tapa.
- Espere de 3 a 5 minutos hasta que los panes se hayan tostado y adquieran un tono dorado. Saque los panes pitta del aparato.

	Raciones	Tiempo de preparación
Panini de pan de Viena con queso y pasas	2	~15 – 20 min
Bagel con salmón ahumado y alcaparras	4	~10 min
Jamón de pollo ahumado con mango	4	~15 min
Pastel de manzana con queso a la parrilla	2	~20 – 25 min
Sándwich de pavo/jamón	4	~20 min
Panini de jamón	2	~20 min
Panini de roast beef	2	~20 min
Panini de miel, manzana, cheddar y beicon	4	~20 min
Panini de caballa ahumada con tomates y crème fraiche	2	~20 min
Bocadillos saludables de pizza pitta	2	~35 min

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto del suministro de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

ⓘ NOTA: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Pieza	Método de limpieza
<ul style="list-style-type: none"> ■ Plancha grill ■ Placas 11 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminar grasa y líquidos: Use un trozo de papel de cocina. ■ Limpie la carcasa y las placas 11 con un paño ligeramente humedecido. En su caso, utilice un poco de detergente. ■ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bandeja colectora de grasa 8 ■ Rascador de limpieza 9 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminar grasa y residuos: Utilice el rascador de limpieza 9. ■ También puede limpiar las piezas siguientes en el lavavajillas. <ul style="list-style-type: none"> – Bandeja colectora de grasa 8 – Rascador de limpieza 9
<ul style="list-style-type: none"> ■ No utilice ningún producto de limpieza agresivo y abrasivo, cepillo duro u objeto con punta para limpiar el producto o los accesorios, ya que estos podrían dañar el producto y el revestimiento antiadherente. 	


- Después de la limpieza: Deje secar todas las piezas.

● Subsanación de problemas

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	■ Conecte el cable de conexión [6] a una toma de corriente apropiada.
Los paninis se queman.	■ Acorte el tiempo de asado.
Los paninis no quedan bien asados.	■ Prolongue el tiempo de asado.
Resulta difícil retirar los paninis del producto.	■ Pruebe otra receta.

● Almacenamiento

¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!

- No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.
- Limpie el producto y deje secar todas las piezas antes de guardarlo.
- Lleve el cierre de seguridad [4] a la posición  [3] para bloquear el producto.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.
- Puede guardar el producto en posición vertical para ahorrar espacio.

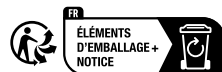
● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 444622_2307) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 129
Indledning	Side 129
Tilsløget anvendelse	Side 129
Leveringsomfang	Side 130
Beskrivelse af delene	Side 130
Tekniske data	Side 130
Sikkerhedsanvisninger	Side 130
Før første ibrugtagning	Side 134
Betjening	Side 134
Grillning af paninier	Side 134
Grilltips	Side 135
Opskrifter	Side 135
Paninibrød med ost-rosin mix	Side 135
Bagel med røget laks og kapers	Side 135
Røget kyllingeskinke med mango	Side 136
Æbletærte med grillet ost	Side 136
Sandwich med kalkun/skinke	Side 137
Prosciutto Panini	Side 137
Panini med roastbeef	Side 137
Panini med honning, æbler, cheddar-ost og bacon	Side 138
Panini med røget makrel, tomater og creme fraiche	Side 138
Sunde pizza pitabrød	Side 138
Rengøring og vedligeholdelse	Side 139
Fejlafhjælpning	Side 139
Opbevaring	Side 140
Bortskaffelse	Side 140
Garanti	Side 141
Afvikling af garantisager	Side 141
Service	Side 141

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	 Vekselstrøm/-spænding
		Hz Hertz (netfrekvens)
		W Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	 BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.
		 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.	 Fare - Risiko for elektrisk stød!
		 Forsigtig, varm overflade
	Symbol for beskyttelsesjord	 Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på levnedsmidlers smag og duft.
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.	 Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

PANINI MAKER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål.

Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er beregnet til indendørs grillning af paninier. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang



Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

Kontakt kundeservice, hvis der mangler dele eller de er beskadiget.

- 1 Panini maker
- 1 Fedtopsamlingskål (formonteret)
- 1 Rengøringskraber
- 1 Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

(Fig. A)

- 1 Rød kontrollampe
- 2 Grøn kontrollampe
- 3  (låst) /  (låst op)
- 4 Sikkerhedslås
- 5 Greb
- 6 Tilslutningsledning med netstik
- 7 Kabeloprulning
- 8 Fedtopsamlingskål
- 9 Rengøringskraber
- 10 Fedtafløb
- 11 Grillplader (øvre og nedre grillplade)
- 12 Låg

● Tekniske data

Indgangsspænding: 220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug: 1850–2200 W
Beskyttelsesklasse: I

Certificering

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ **ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- 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 produkt og netledning.

Tilsigtet anvendelse

- ⚠ **ADVARSEL!** Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

Elektrisk sikkerhed

- ⚠ **FARE! Risiko for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ FORSIGTIG! Varm overflade! Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse. Apparatets tilgængelige overflader kan blive meget varme, når apparatet kører.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.

- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnlige netstik og netledning for skader. Hvis produktets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt netledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Netledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i grillpladerne eller rører grillpladernes kanter.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke.
Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring netledningen så ingen kan snuble over den, og at den ikke kan blive beskadiget.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

Rengøring og opbevaring

⚠ **ADVARSEL! Fare for**

kvæstelser! Afbryd

produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.


- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● Før første ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér, at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm.
- Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden levnedsmidler, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

❗ **BEMÆRK:** Når produktet opvarmes de første gange, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.

● Betjening

 **FORSIGTIG! Varm overflade!** Under brug bliver produktets overflader særdeles varme. Rør kun ved produktet på grebet **5**.

- Skub sikkerhedslåsen **4** til position **2** **3** for at låse produktet op.

- **Forberedelse:** Den øvre og nedre grillplade **11** smøres med en egnet spiseolie.
- Luk låget **12** med grebet **5**.
- Skub fedtopsamlingsskålen **8** ind i produktet.

❗ **BEMÆRK:** Væsker eller fedt, der trænger ud af grillmaden, flyder hen imod fedtaflobet **10** til fedtopsamlingskålen **8**.

■ Tænd produktet:

- Tilslut netstikket **6** til en stikkontakt.
- Den røde kontrollampe **1** lyser.
- Når den ønskede temperatur er nået, lyser den grønne kontrollampe **2**.

Lysindikator	Status
Den røde og den grønne indikator lyser ikke	Produktet er slukket
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser ikke	Produktet forvarmer/genopvarmer
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser	Den optimale temperatur er nået

❗ **BEMÆRK:** Under drift skifter den grønne kontrollampe **2** regelmæssigt mellem til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til den optimale temperatur.

■ Sluk produktet:

- Træk netstikket **6** ud af stikkontakten.
- Den røde kontrollampe **1** slukker.

● Grillning af paninier

- Skub sikkerhedslåsen **4** til position **2** **3**. Åbn låget **12**.
- Læg grillmaden på den nederste grillplade **11**.
- Sænk låget **12** til den ønskede vinkel.
- Når du er færdig med at grille: Træk netstikket **6** ud af stikkontakten.

● Grilltips

- Sådan tager du paninier ud: Brug en plast-/træspatel (eller andre egnede, ikke-metalliske værktøjer), således at slip-let belægningen ikke tager skade.
- Begynd altid med en kort grilltid og forlæng den, indtil du har fundet den rigtige tid.
- Kontrollér jævnligt bruningsgraden.

● Opskrifter

● Paninibrød med ost-rosin mix

🕒 15-20 min.

👤 x 2

Ingredienser

85 g Fedtfattig friskost
1 ½ tsk. Krystalsukker
¼ tsk. Ren vanilleekstrakt
2 spsk. Rosiner
4 tsk. Blødt smør (usaltet)
4 skiver Toastbrød med kanel
(efter behov) Farin til at strø over

Klargøring

- Vent, indtil den grønne kontrollampe **2** lyser.
- Friskost, sukker, vanilje og rosiner hældes i en lille skål og omrøres.
- 4 skiver brød smøres på den ene side med smør og denne side lægges nedad. 2 skiver smøres med sødet friskost-/rosmarinblanding. Resten af brødsiverne lægges med smørsiden opad ovenpå og trykkes let sammen.
- Læg paninierne på den forvarmede nedre grillplade **11**. Luk låget **12**.
- Vent ca. 4 minutter, indtil paninierne er ristet gyldne, og fyldet er varmt.
- Før udskæring lægges de 3 til 5 minutter på en rist (må ikke serveres for tidligt).
- Før servering: Skær i stykker og strø evt. med farin.

● Bagel med røget laks og kapers

🕒 10 min.

👤 x 4


Ingredienser

4 Bagels (halveret)
4 spsk. Friskost
8 skiver Røget laks
6 Skalotteløg (pillet og skåret i tynde skiver i længderetningen)
1 spsk. Kapers (aftørret og hakket)
½ Citron
1 knivspids Friskkværnet sort peber

Klargøring

- Vent, indtil den grønne kontrollampe **2** lyser.
- Den underste halvdel af dine bagels smøres med friskost.
- Læg de røgede lakseskiver over.
- Pynt med skalotteløgene mellem de 4 bagels. Strø kapers og citronsaft over. Krydr med peber, og læg de øverste bagelskiver ovenpå.
- Læg bagels på den forvarmede nedre grillplade **11**. Luk låget **12**.
- Vent ca. 4 minutter, indtil dine bagels er ristet gyldne. Tag dine bagels ud af produktet.

● Røget kyllingeskinke med mango




 15 min

 x 4


Ingredienser

8 skiver	Fuldkornsbrød
60 g	Smør
250 g	Røget kyllingeskinke, skåret i skiver
1	Mellemstor, moden mango (skrællet og skåret i skiver)
3-4 spsk.	Ægte mayonnaise
1 knivspids	Basilikum
1 knivspids	Friskkværnet sort peber

Klargøring

- Vent, indtil den grønne kontrollampe  2 lyser.
- Brødet smøres med lidt smør.
- Anret de røgede kyllingeskinke på halvdelen af brødene og læg mangoskiver ovenpå. Smør mayonnaise over mangoen og strø basilikum over. Krydres med peber.
- Resten af brødene lægges ovenpå.
- Læg paninierne på den forvarmede nedre grillplade  11. Luk låget  12.
- Vent ca. 4 minutter, indtil paninierne er ristet gyldne. Tag paninierne ud af produktet.

● Æbletærte med grillet ost

 20 - 25 min.

 x 2

Ingredienser

4 skiver	Brød
2 spsk.	Smør
1 tsk.	Flormelis
1/4 tsk.	Kanel
1	Æble, skrællet, udkernet og revet
1 spsk.	Brun sukker
1/4 tsk.	Kanel
en knivspids	Koshersalt
en knivspids	Muskatnødder
1 tsk.	Citronjuice
1 kop	Revet cheddarost

Forberedelse

- Forbered smørret: Rør smørret, sukkeret og kanelen sammen i en lille skål.
- Forbered fyldet: Put æblet i en lille skål. Drys med farin, kanel, muskatnødder og salt. Tilsæt citronsaft og rør rundt. Lad blandingen stå i 15 minutter. Tilsæt osten og rør sammen.
- Vent, indtil den grønne indikator lyser
- Smør alle brødskiverne på den ene side. Vend to af skiverne og put fyldet mellem de to skiver. Fordel fyldet jævnt. Læg de to andre skiver på fyldet med den smurte side opad.
- Læg sandwichene på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent i 5 minutter, indtil brødene er ristet så det er gyldenbrunt. Tag brødet ud af produktet.

● Sandwich med kalkun/ skinke

 20 min.

 x 4

Ingredienser

4	Rulleskiver
4 skiver	Kalkun- eller skinkesteg
4 skiver	Schweizerost, Monterey jack-ost eller Gruyereost
8 små skiver	Rødt løg
	Salt og friskkværnet sort peber
	Smør
	Soltørret tomatmayonnaise:
1/4 kop	Mayonnaise
2 hakket fint	Soltørrede tomater
	Salt og friskkværnet sort peber

Forberedelse

- Vent, indtil den grønne indikator lyser.
- Smør 1 spsk. mayonnaise midt på hver rulle. Lav sandwich med resten af ingredienserne, undtagen smørret. Krydr med salt og peber.
- Smør en smule smør på over- og undersiden af hver rulle.
- Læg sandwichene på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent 5-7 minutter, indtil rullerne er ristet og gyldenbrune. Tag rullerne ud af produktet.

● Prosciutto Panini

 20 min.

 x 2

Ingredienser

2 spsk.	Mayonnaise
1 spsk.	Tapenade med sort oliven
1 spsk.	Olivenolie
4 skiver	Fuldkornsbrød
1/4 pund	Prosciutto (skåret i tynde skiver)
40 g	Revet mozzarellaost
20 g	Blå ost
2 spsk.	Honning

Forberedelse

- Vent, indtil den grønne indikator lyser
- Bland denne mayonnaise og tapenade med sort olien i en lille skål.
- Smør olie på den ene side af brødskiverne.
- Vend brødskiverne og smør dem med olivenmayonnaisen. Fordel prosciutto, mozzarellaost og blåskimmelost mellem de to skiver brød. Dryp honningen på oversiden, og luk derefter sandwichen med resten af brødet, med den oliesmurte side opad.
- Læg dine paninibrød på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent 4-5 minutter, indtil dine paninibrød er ristet og gyldenbrune og osten er smeltet. Træk dine panini-brød ud af produktet.

● Panini med roastbeef

 20 min.

 x 2

Ingredienser

4 skiver	Brød (1/2 tomme tyk)
1/2 spsk.	Olivenolie
1/8 kop	Mayonnaise
1/2 pund	Tyndskåret roastbeef
4 skiver	Provolone-ost
1	Tomat, skåret i skiver
1/2	Rødløg, i tynde skiver

Forberedelse

- Vent, indtil den grønne indikator lyser.
- Pensl alle skiverne let på den ene side med olie. Læg brødskiverne med oliesmurte side nedad på en ren arbejdsflade. Smør alle skiverne (på den anden side) med 1/2 spsk. mayonnaise. Læg roastbeef, ost, tomater og rødløg oven på de to skiverne. Luk sandwich med de andre brødskiver, med den oliesmurte side opad.
- Læg sandwichene på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent 3-5 minutter, indtil sandwichene er ristet og gyldenbrune. Træk dine sandwich ud af produktet.

● Panini med honning, æbler, cheddar-ost og bacon

🕒 20 min.

👤 x 4

Ingredienser

4 skiver	Surdejsbrød
2 spsk.	Smør
2 spsk.	Æblesmør
1/2 kop	Revet cheddar-ost
1/2 kop	Revet Havarti-ost
1	Honeycrisp-æble, skåret i tynde skiver
4 skiver	Ristet bacon
	Honning

Forberedelse

- Vent, indtil den grønne indikator lyser.
- Smør alle brødskiverens yderside med smør. Smør halvdelen af brødskiverne på indersiden med æblesmør. Put oste, æbler og bacon jævnt på siden med æblesmørret. Drys med honning og timian. Læg til sidst de andre brødskiver på med den smurte side opad.
- Læg brødene på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent 5-7 minutter, indtil dine brød er ristet og gyldenbrune og osten er smeltet. Tag brødet ud af produktet.

● Panini med røget makrel, tomater og creme fraiche

🕒 20 min.

👤 x 2

Ingredienser

2 små	Tilberedte røgede makrelfileter
2 tykke skiver	Fuldkorn
4	Cherrytomater, halveret
1 stor	Håndfuld brøndkarse

Dressing:

2 spsk.	Fedtfattig creme fraiche
1/2 spsk.	Citronskal, revet presse citronsaft
1 spsk.	Sort peber

Forberedelse

- Bland ingredienserne til dressingen og sæt den på køl.
- Vent, indtil den grønne indikator lyser.
- Flæk makrellen på en skive brød, put tomater og brøndkarse oven på.
- Læg brødene på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent i 3-4 minutter, indtil brødene er ristet så det er gyldenbrunt. Tag brødet ud af produktet.
- Tilsæt dressingen og server.

● Sunde pizza pitabrød

🕒 35 min

👤 x 2

Ingredienser

2 skiver	Mager skinke eller kalkun (kogt)
50 g	Fedtfattig mozzarella-ost
2	Fuldkorns pitabrød
2	Tomater, i tynde skiver
2	Champignon, i tynde skiver
1/4	Lille løg, skåret i tynde skiver
1 spsk.	Sukkermajs
1/4	Grøn peber, skåret i tern
1	Spisk. tomatpuré
1	tsk. olivenolie
1 tsk.	Tørrede blandede urter

Forberedelse

- Skær alle pitabrødene op, og smør alle brødene med tomatpuré på indersiden.
- Skær skinken/kalkunen i strimler, bland dem i en skål med resten af ingredienserne, lad blandingen stå i en halv time for at rehydrere krydderurterne. Fyld derefter blandingen i pitabrødene.
- Vent, indtil den grønne indikator lyser
- Læg pitabrødene på den nedre forvarmede kogeplade. Luk låget.
- Vent i 3-5 minutter, indtil pitabrødene er ristet så det er gyldenbrunt. Tag pitabrødet ud af produktet.

	Servering	Forberedelsestid
Panini med ost og rosiner	2 stk.	~15 – 20 min.
Bagel with smoked salmon and capers	4 stk.	~10 min.
Røget kyllingeskinke med mango	4 stk.	~15 min.
Æbletærte med grillet ost	2 stk.	~20 – 25 min.
Sandwich med kalkun/skinke	4 stk.	~20 min.
Prosciutto panini	2 stk.	~20 min.
Panini med roastbeef	2 stk.	~20 min.
Panini med honning, æbler, cheddar-ost og bacon	4 stk.	~20 min.
Panini med røget makrel, tomater og creme fraiche	2 stk.	~20 min.
Sunde pizza pitabrød	2 stk.	~35 min.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠️ **FARE! Risiko for elektriske stød!**

Før rengøring: Afbryd altid produktet fra stikkontakten.

⚠️ **FARE! Forbrændingsrisiko!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠️ **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

📌 **BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
■ Paninigrill	■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
■ Grillplader 11	■ Tør kabinettet og grillpladerne 11 med en let fugtig klud. Om nødvendigt anvendes opvaskemiddel.
	■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.

Del Rengøringsmetode

- Fedtopsamlingskål 8
- Rengørings-skraber 9
- Fjernelse af fedt og rester: Anvend rengørings-skraberen 9.
- Følgende dele kan også vaskes i opvaskemaskine.
 - Fedtopsamlingskål 8
 - Rengørings-skraber 9
- Anvend ikke skurende, aggressive vaskemidler, hårde børster eller spidse genstande til rengøring af produkt og tilbehør, da disse kan beskadige produktet og slip-let belægningen.
- Efter rengøring: Lad alle dele tørre fuldstændigt.

● Fejlafhjælpning

Problem	Afhjælpning
Produktet virker ikke.	■ Tilslut tilslutningsledningen 6 til en egnet stikkontakt.
Paninierne er brændt på.	■ Reducér grilltiden.
Paninierne er ikke gennembagte.	■ Øg grilltiden.

Problem Afhjælpning

Paninierne er vanskelige at få ud af produktet. ■ Prøv en anden opskrift.

● Opbevaring

- ⚠ **FARE! Forbrændingsrisiko!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.
- Rengør produktet og lad alle dele tørre før opbevaring.
- Skub sikkerhedslåsen **4** til position **3** for at låse produktet.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.
- Du kan opbevare produktet i lodret position for at spare plads.

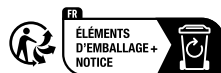
● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 444622_2307) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972


E-Mail: owim@lidl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 143
Introduzione	Pagina 143
Uso previsto	Pagina 143
Contenuto della confezione	Pagina 144
Descrizione dei componenti	Pagina 144
Dati tecnici	Pagina 144
Istruzioni di sicurezza	Pagina 144
Prima del primo utilizzo	Pagina 148
Funzionamento	Pagina 148
Cottura di panini	Pagina 148
Consigli per la cottura	Pagina 149
Ricette	Pagina 149
Danesi al formaggio e uvetta su panini allo strudel	Pagina 149
Bagel con salmone affumicato e capperi	Pagina 149
Prosciutto di pollo affumicato con mango	Pagina 150
Sandwich alla mela con formaggio grigliato	Pagina 150
Sandwich al tacchino/prosciutto	Pagina 151
Panini al prosciutto	Pagina 151
Panini al roastbeef	Pagina 151
Panini al miele, mela, cheddar e bacon	Pagina 152
Panini allo sgombro affumicato con pomodori e crème fraîche	Pagina 152
Calzoni con pane pitta	Pagina 153
Pulizia e manutenzione	Pagina 154
Risoluzione dei problemi	Pagina 154
Conservazione	Pagina 154
Smaltimento	Pagina 155
Garanzia	Pagina 155
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 156
Assistenza	Pagina 156

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Corrente/tensione alternata
	Hz Hertz (frequenza di rete)
	W Watt
 <p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - Rischio di scossa elettrica!
	 Cautela, superficie calda
 Simbolo della messa a terra protettiva	 Per alimenti. Questo prodotto non ha alcun effetto negativo sul gusto o sull'odore dei cibi.
CE Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 Informazioni sulla sicurezza  Istruzioni per l'uso

PIASTRA PER PANINI

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il

prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla cottura di panini di alimenti in ambienti interni. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione



Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutte le parti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

Rivolgersi al servizio clienti in caso di particolari mancanti o danneggiati.

- 1 Piastra per panini
- 1 Vaschetta raccogli grasso (premontata)
- 1 Raschietto
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Spia rossa
- 2 Spia verde
- 3  (bloccato) /  (sbloccato)
- 4 Fermo di sicurezza
- 5 Impugnatura
- 6 Cavo di alimentazione e spina
- 7 Avvolgicavo
- 8 Vaschetta raccogli grasso
- 9 Raschietto
- 10 Scarico del grasso
- 11 Piastre (piastra superiore e inferiore)
- 12 Coperchio

● Dati tecnici

Tensione di ingresso: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1850-2200 W

Classe di protezione: I

Certificazione

HG11050: GS (Intertek)

HG11050-BS: -



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti.

Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

Sicurezza elettrica

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ CAUTELA! Superficie calda! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili.
- Il prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Funzionamento

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto durante o poco dopo l'uso mentre è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre o che non tocchi i bordi delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione in modo che nessuno possa inciampare e che non possano subire danni.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

Pulizia e conservazione

- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.
- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
 - Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
 - Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
 - Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
 - Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● **Prima del primo utilizzo**

- Rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che tutti i componenti siano integri.
- Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza cibi in modo che gli eventuali residui evaporino.
- Pulire il prodotto e i gli accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").

i **INDICAZIONE:** Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.

● **Funzionamento**

⚠ CAUTELA! Superficie calda! Durante l'uso, le superfici del prodotto diventano estremamente calde. Toccare il prodotto solo sull'impugnatura **5**.

- Per sbloccare il prodotto, spingere il fermo di sicurezza **4** in posizione **3**.
- **Preparazione:** Ungere la piastra superiore e inferiore **11** con olio da cucina adatto.
- Chiudere il coperchio **12** con l'impugnatura **5**.
- Spingere la vaschetta raccogli grasso **8** nel prodotto.

i **INDICAZIONE:** I liquidi o i grassi che fuoriescono dal cibo scorrono in direzione dello scarico del grasso **10** nella vaschetta raccogli grasso **8**.

■ **Accensione del prodotto:**

- Collegare la spina **6** a una presa idonea.
- La spia rossa **1** si accende.
- Non appena si raggiunge la temperatura ottimale, si accende la spia verde **2**.

Indicatore luminoso	Stato
Indicatore rosso spento e indicatore verde spento	Apparecchio spento
Indicatore rosso acceso e indicatore verde spento	Riscaldamento/ pre-riscaldamento in corso
Indicatore rosso acceso e indicatore verde acceso	Raggiungimento della temperatura ottimale

i **INDICAZIONE:** Durante il funzionamento, la spia verde **2** si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura ottimale.

■ **Spegnimento del prodotto:**

- Staccare la spina **6** dalla presa.
- La spia rossa **1** si spegne.

● **Cottura di panini**


- Spingere il fermo di sicurezza **4** in posizione **3**. Aprire il coperchio **12**.
- Mettere il cibo sulla piastra inferiore **11**.
- Abbassare il coperchio **12** fino all'angolo desiderato.
- Quando avrete finito di cuocere: Staccare la spina **6** dalla presa.

● **Consigli per la cottura**

- Rimozione dei panini: Utilizzare una spatola di plastica/legno (o altri strumenti non metallici adatti) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
- Iniziare sempre con un tempo di cottura breve e aumentarlo finché non si sarà determinata la durata corretta.
- Controllare sempre il grado di doratura di tanto in tanto.

● **Ricette**

● **Danesi al formaggio e uvetta su panini allo strudel**

 15-20 min

 x 2

Ingredienti


- 85 g Formaggio fresco a basso contenuto di grassi
- 1 ½ cucchiaini Zucchero semolato
- ¼ cucchiaino Estratto di vaniglia pura
- 2 cucchiaino Uvetta
- 4 cucchiaini Burro morbido (non salato)
- 4 fette Pane tostato allo strudel di cannella
- (opzionale) Zucchero a velo per la spolveratura

Preparazione

- Attendere fino all'accensione della spia verde **[2]**.
- Mettere in una ciotolina il formaggio fresco, lo zucchero, la vaniglia e l'uvetta e mescolare.
- Imburrare 4 fette di pane da un lato e metterle con il lato imburrato verso il basso. Spalmare su 2 fette il composto di formaggio fresco zuccherato e uvetta. Mettere sopra il resto del pane con il lato imburrato verso l'alto e premere delicatamente.
- Mettere i panini sulla piastra inferiore preriscaldata **[11]**. Chiudere il coperchio **[12]**.
- Attendere circa 4 minuti finché i panini non sono dorati e la farcitura è calda.

- Lasciare riposare su una base da 3 a 5 minuti prima di tagliare (non servire troppo presto).
- Prima di servire: Tagliare e cospargere con zucchero a velo a piacimento.

● **Bagel con salmone affumicato e capperi**

 10 min

 x 4


Ingredienti

- 4 Bagel (tagliati a metà)
- 4 cucchiaino Formaggio fresco
- 8 fette Salmone affumicato
- 6 Scalogni (pelati e tagliati longitudinalmente a fette sottili)
- 1 cucchiaino Capperi (sgocciolati e tritati)
- ½ Limone
- 1 pizzico Pepe macinato fresco (nero)

Preparazione

- Attendere fino all'accensione della spia verde **[2]**.
- Spalmare il formaggio fresco sulle metà inferiori dei bagel.
- Mettere sopra le fette di salmone affumicato.
- Guarnire gli scalogni tra i 4 bagel. Cospargere di capperi e irrorare con succo di limone. Condire con il pepe e mettere sopra le metà superiori dei bagel.
- Mettere i bagel sulla piastra inferiore preriscaldata **[11]**. Chiudere il coperchio **[12]**.
- Attendere circa 4 minuti finché i bagel non sono dorati. Rimuovere i bagel dal prodotto.

● Prosciutto di pollo affumicato con mango

 15 min

 x 4


Ingredienti

8 fette	Pane integrale
60 g	Burro
250 g	Prosciutto di pollo affumicato a fette
1	Mango di medie dimensioni, maturo (sbucciato e affettato)
3-4 cucchiaini	Maionese all'uovo intero
1 pizzico	Basilico
1 pizzico	Pepe macinato fresco (nero)

Preparazione

- Attendere fino all'accensione della spia verde **[2]**.
- Imburrare leggermente il pane.
- Disporre il prosciutto di pollo su metà del pane e mettere le fette di mango sopra il prosciutto di pollo. Versare la maionese sul mango e cospargere con foglie di basilico. Condire con il pepe.
- Mettere sopra il resto del pane.
- Mettere i panini sulla piastra inferiore preriscaldata **[11]**. Chiudere il coperchio **[12]**.
- Attendere circa 4 minuti finché i panini non sono dorati. Rimuovere i panini dal prodotto.

● Sandwich alla mela con formaggio grigliato

 20 - 25 minuti

 x 2


Ingredienti

4 fette	Pane
2 cucchiaini	Burro
1 cucchiaino	Zucchero semolato
1/4 cucchiaino	Cannella
1	Mela sbucciata, privata del torsolo e grattugiata
1 cucchiaino	Zucchero di canna
1/4 cucchiaino	Cannella
Una presa	Sale kosher
Una presa	Noce moscata
1 cucchiaino	Succo di limone
1 tazza	Formaggio cheddar grattugiato

Preparazione

- Preparazione del burro: mescolare il burro, lo zucchero e la cannella in una ciotola piccola.
- Preparazione del ripieno: versare la mela in una ciotola piccola. Cospargerla con zucchero di canna, cannella, noce moscata e sale. Aggiungere il succo di limone e mescolare. Lasciare riposare per 15 minuti. Aggiungere il formaggio e mescolarlo.
- Attendere che l'indicatore verde si illumini.
- Imburrare un lato di ciascuna fetta di pane. Capovolgere le due fette e suddividere il ripieno tra le due fette, spalmandolo in modo uniforme. Posizionare le altre due fette sul ripieno, con il lato imburrato verso l'alto.
- Posizionare i sandwich sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 5 minuti, finché il pane non assume un colore dorato. Rimuovere il pane.

● Sandwich al tacchino/ prosciutto

 20 minuti

 x 4


Ingredienti

4	Fette di pane morbido
4 fette	Tacchino arrosto o prosciutto
4 fette	Formaggio groviera o Monterey Jack
8 fette piccole	Cipolla rossa
	Sale e pepe nero macinato al momento
	Burro
	Maionese di pomodori essiccati
1/4 tazza	Maionese
2, sminuzzati	Pomodori essiccati
	Sale e pepe nero macinato al momento

Preparazione

- Attendere che l'indicatore verde si illumini.
- Spalmare 1 cucchiaino di maionese sul centro di ciascuna fetta di pane. Aggiungere gli ingredienti rimanenti, ad eccezione del burro. Condire con sale e pepe.
- Spalmare una piccola quantità di burro sulla parte superiore e inferiore di ciascuna fetta di pane.
- Posizionare i sandwich sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 5-7 minuti, finché i sandwich non assumono un colore dorato. Rimuovere i sandwich.

● Panini al prosciutto

 20 minuti

 x 2


Ingredienti

2 cucchiaini	Maionese
1 cucchiaino	Tapenade di olive nere
1 cucchiaino	Olio d'oliva
4 fette	Pane integrale
114g (1/4 lb)	Prosciutto (a fette sottili)
40 g	Mozzarella sfilacciata
20 g	Formaggio erborinato
2 cucchiaini	Miele

Preparazione

- Attendere che l'indicatore verde si illumini.
- Mescolare la maionese e la tapenade in una ciotola piccola.
- Spennellare un lato delle fette di pane con l'olio.
- Capovolgere le fette e spalmare la maionese di olive. Suddividere il prosciutto, la mozzarella e il formaggio erborinato tra le 2 fette di pane. Aggiungere il miele e chiudere il sandwich con il lato unto verso l'alto.
- Posizionare i panini sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 4-5 minuti, finché il pane non assume un colore dorato e il formaggio non si è fuso. Rimuovere i panini.

● Panini al roastbeef

 20 minuti

 x 2

Ingredienti


4 fette	Pane (spesso 1,3 cm)
1/2 cucchiaino	Olio d'oliva
1/8 tazza	Maionese
230 g (1/2 lb)	Roastbeef a fette sottili
4 fette	Provolone
1	Pomodoro, a fette
1/2	Cipolla rossa, a fette sottili

Preparazione

- Attendere che l'indicatore verde si illumini.

- Spennellare 1 lato di ciascuna fetta di pane con l'olio. Posizionare il pane, con il lato unto verso il basso, su una superficie di lavoro pulita. Spalmare sul lato non unto delle fette 1/2 cucchiaino di maionese, quindi aggiungere il roastbeef, il formaggio, le fette di pomodoro e la cipolla. Chiudere il sandwich con la seconda fetta di pane, con il lato unto verso l'alto.
- Posizionare i sandwich sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 3-5 minuti, finché i sandwich non assumono un colore dorato. Rimuovere i sandwich.

● Panini al miele, mela, cheddar e bacon

 20 minuti

 x 4


Ingredienti

4 fette	Pane a lievitazione naturale
2 cucchiaini	Burro
2 cucchiaini	Burro di mele
1/2 tazza	Formaggio cheddar sfilacciato
1/2 tazza	Formaggio Havarti sfilacciato
1	Mela Honeycrisp, a fette sottili
4 fette	Pancetta cotta
	Miele

Preparazione

- Attendere che l'indicatore verde si illumini.
- Spalmare il burro sulla parte esterna di ciascuna fetta di pane. Spalmare il burro di mele sulla parte interna di ciascuna fetta di pane, quindi aggiungere i formaggi, le fette di mela e la pancetta. Aggiungere il miele e cospargere di timo. Aggiungere la fetta superiore del pane, con il lato imburrito verso l'alto.
- Posizionare i panini sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 5-7 minuti, finché i panini non assumono un colore dorato e il formaggio non si è fuso. Rimuovere i panini.

● Panini allo sgombro affumicato con pomodori e crème fraîche

 20 minuti

 x 2


Ingredienti

2 piccoli	Filetti di sgombro cotto e affumicato
2 fette spesse	Pane integrale
4	Pomodori ciliegina, tagliati a metà
1 grande	Manciata di crescione
Condimento:	
2 cucchiaini	Crème fraîche a basso contenuto di grassi
1/2 cucchiaino	Scorza di limone grattugiata, succo di limone
1 cucchiaino	Pepe nero

Preparazione

- Mescolare gli ingredienti del condimento e lasciarli in frigorifero.
- Attendere che l'indicatore verde si illumini.
- Sbriciolare lo sgombro su una fetta di pane, quindi aggiungere i pomodori e il crescione.
- Posizionare i panini sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 3-4 minuti, finché i panini non assumono un colore dorato. Rimuovere i panini.
- Aggiungere il condimento e servire.

● Calzoni con pane pitta

 35 minuti

 x 2

Ingredienti

2 fette	Prosciutto magro o tacchino (cotto)
50 g	Mozzarella a basso contenuto di grassi
2	Pane pitta integrale
2	Pomodori, a fette sottili
2	Funghi, a fette sottili
1/4	Cipolla piccola, a fette sottili
1 cucchiaino	Mais dolce
1/4	Peperone verde, a dadini
1	Cucchiaino di passata di pomodoro
1	Cucchiaino di olio di oliva
1 cucchiaino	Erbe aromatiche essiccate

Preparazione

- Aprire il pane pitta a forma di calzone e spalmare la passata di pomodoro all'interno.
- Tagliare il prosciutto/tacchino a strisce, versarle in una ciotola con gli altri ingredienti e lasciare riposare per mezz'ora affinché le erbe si reidratino, quindi riempire i calzoni.
- Attendere che l'indicatore verde si illumini.
- Posizionare i calzoni sulla piastra inferiore pre-riscaldata. Chiudere il coperchio.
- Attendere 3-5 minuti, finché i calzoni non assumono un colore dorato. Rimuovere i calzoni.

	Porzioni	Tempo di preparazione
Pan brioche con formaggio e uvetta	2	~ 15-20 min
Bagel con salmone affumicato e capperi	4	~10 min
Panini con prosciutto di pollo e mango	4	~15 min
Sandwich alla mela con formaggio grigliato	2	~ 20-25 min
Sandwich al tacchino/prosciutto	4	~20 min
Panini al prosciutto	2	~20 min
Panini al roastbeef	2	~20 min
Panini al miele, mela, cheddar e bacon	4	~20 min
Panini allo sgombro affumicato con pomodori e crème fraîche	2	~20 min
Calzoni con pane pitta	2	~35 min

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

i INDICAZIONE: Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

Parte	Metodo di pulizia
<ul style="list-style-type: none">■ Piastra elettrica■ Piastre 11	<ul style="list-style-type: none">■ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un pezzo di carta da cucina.■ Pulire l'alloggiamento e le piastre 11 con un panno leggermente inumidito. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo per i piatti.■ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
<ul style="list-style-type: none">■ Vaschetta raccogli grasso 8■ Raschietto 9	<ul style="list-style-type: none">■ Rimuovere grasso e residui: Utilizzare il raschietto 9.■ È anche possibile pulire le parti seguenti in lavastoviglie.<ul style="list-style-type: none">- Vaschetta raccogli grasso 8- Raschietto 9

- Non utilizzare detersivi abrasivi e aggressivi, spazzole dure o oggetti appuntiti per pulire il prodotto o gli accessori, in quanto potrebbero danneggiare il prodotto e il rivestimento antiaderente.
- Dopo la pulizia: Lasciare asciugare tutte le parti.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	<ul style="list-style-type: none">■ Collegare il cavo di alimentazione 6 a una presa adatta.
I panini sono bruciati.	<ul style="list-style-type: none">■ Ridurre il tempo di cottura.
I panini non sono cotti.	<ul style="list-style-type: none">■ Prolungare il tempo di cottura.
I panini sono difficili da rimuovere dal prodotto.	<ul style="list-style-type: none">■ Provare una ricetta diversa.

● Conservazione

- ⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.
- Pulire il prodotto e lasciare asciugare tutte le parti prima di conservarlo.
 - Per bloccare il prodotto, spingere il fermo di sicurezza **4** in posizione **3**.
 - Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
 - Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
 - Per risparmiare spazio, è possibile conservare il prodotto in verticale.

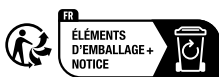
● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 444622_2307) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	158
Bevezető	Oldal	158
Rendeltetésszerű használat	Oldal	158
A csomagolás tartalma	Oldal	159
A részegységek leírása	Oldal	159
Műszaki adatok	Oldal	159
Biztonsági tudnivalók	Oldal	159
Első használat előtt	Oldal	163
Kezelés	Oldal	163
Panini szendvicsek grillezése	Oldal	163
Grillezési tippek	Oldal	164
Receptek	Oldal	164
Sajtos mazsolás táska csavart panini kenyéren	Oldal	164
Bagel füstölt lazaccal és kapribogyóval	Oldal	164
Füstölt csirkemellsonka mangóval	Oldal	165
Almás pítés grillezett sajtos	Oldal	165
Pulykás/sonkás szendvics	Oldal	166
Prosciutto Panini	Oldal	166
Marhasült panini	Oldal	167
Mézes, almás, cheddar sajtos és sonkás panini	Oldal	167
Füstölt makréla panini paradicsommal és creme fraiche-sel (krémtejföllel)	Oldal	168
Egészséges pizza pita	Oldal	168
Tisztítás és ápolás	Oldal	169
Hibaelhárítás	Oldal	170
Tárolás	Oldal	170
Mentesítés	Oldal	170
Garancia	Oldal	171
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	171
Szerviz	Oldal	171

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Váltóáram/-feszültség
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.		Veszély – áramütésveszély!
			Vigyázat, forró felület
	A földelés szimbóluma		Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az élelmiszerek ízére vagy szagára.
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		Biztonsági információk Használati útmutató

PANINI SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a

megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A termék panini szendvicsek beltéri grillezésére alkalmas. A termék más célra nem használható.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma



A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

Ha bármely alkatrész hiányzik vagy sérült, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

- 1 Panini sütő
- 1 Zsiradékgyűjtő tálca (beszerelve)
- 1 Kaparó
- 1 Használati útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Piros jelzőfény
- 2 Zöld jelzőfény
- 3  (lezárva) /  (kioldva)
- 4 Biztonsági zár
- 5 Fogó
- 6 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 7 Vezetéktartó
- 8 Zsiradékgyűjtő tálca
- 9 Kaparó
- 10 Zsiradék kimenet
- 11 Sütőlapok (felső és alsó sütőlap)
- 12 Fedél

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség: 220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel: 1850–2200 W
Védelmi osztály: I

Tanúsítvány

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Biztonsági tudnivalók

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!**

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

Elektromos biztonság

⚠ **VESZÉLY!**

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

A készülék működése közben az elérhető felületek felforrósodhatnak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladóójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.

- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapok közé, és hogy ne is érjen azok széleihez.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- Az elektromos vezetékeket úgy helyezze el, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani, és azokban ne eshessen kár.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőhatásoktól. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● Első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg.
- A terméket először élelmiszerek behelyezése nélkül használja, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).

ⓘ MEGJEGYZÉS: A termék az első néhány felmelegedésekor enyhe szag jelentkezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.

● Kezelés

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! A használat során a termék felületei rendkívül forróak. A termékhez csak a fogónál **[5]** érjen.

- A termék kioldásához tolja a biztonsági zárat **[4]** **[3]** állásba.
- **Előkészületek:** Kenje be a felső és az alsó sütőlapot **[11]** megfelelő étkezési olajjal.
- Zárja le az fedőt **[12]** a fogóval **[5]**.
- Tolja be a zsiradékgyűjtő tálcát **[8]** a termékbe.

ⓘ MEGJEGYZÉS: A grillezett élelmiszerekből származó folyadékok vagy zsírok a zsiradék kimeneten **[10]** át a zsiradékgyűjtő tálcába **[8]** folynak.

■ A termék bekapcsolása:

- Dugja be az elektromos csatlakozót **[6]** egy megfelelő konnektorba.
- A piros jelzőfény **[1]** kigyullad.
- Amint a hőmérséklet elérte a beállított szintet, a zöld jelzőfény **[2]** kigyullad.

Jelzőlámpa	Állapot
Piros jelzőlámpa ki és zöld jelzőlámpa ki	Termék kikapcsolva
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa ki	A termék előmelegít/felmelegít
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa be	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet

ⓘ MEGJEGYZÉS: A működés során a zöld jelzőfény **[2]** időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az optimális hőmérsékletre.

■ A termék kikapcsolása:

- Húzza ki az elektromos csatlakozót **[6]** a konnektorból.
- A piros jelzőfény **[1]** kialszik.

● Panini szendvicsek grillezése

- Tolja a biztonsági zárat **[4]** **[3]** állásba. Nyissa fel a fedőt **[12]**.
- Helyezze rá a grillezni kívánt ételeket az alsó sütőlapra **[11]**.
- Engedje le az fekvő fedőt **[12]** a kívánt szögbe.
- Amint a grillezéssel végzett: Húzza ki az elektromos csatlakozót **[6]** a konnektorból.

● Grillezési tippek

- A panini szendvicsek kivétele: Használjon egy műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy más, arra alkalmas nem fémből készült eszközt), hogy ne tegyen kárt a termék tapadásmentes bevonatában.
- Rövidebb sütési idővel kezdje, majd növelje addig, amíg a megfelelő időtartamot meg nem állapítja.
- A sütés szintjét ellenőrizze rendszeresen.

● Receptek

● Sajtos mazsolás táska csavart panini kenyéren

🕒 15–20 perc

👤 x 2

Hozzávalók

85 g	Zsírsegény krémsajt
1 ½ TK	Kristálycukor
¼ TK	Tiszta vaníliakivonat
2 EK	Mazsola
4 TK	Puha vaj (sózatlan)
4 szelet	Fahéjas csavart péksütemény (opcionális)
	Porcukor a szóráshoz

Előkészületek

- Várja meg, míg a zöld jelzőlámpa **2** kigyullad.
- A krémsajtot, a cukrot, a vaníliát és a mazsolát keverje össze egy kisebb edényben.
- A 4 kenyérszelet egyik felét kenje be vajjal, majd fordítsa azokat vajas felükkel lefelé. 2 szeletet kenjen meg a sajtkrémes-mazsolás keverékkel. A többi kenyeret a vajas felével felfelé helyezze rá, majd kissé nyomja össze.
- Helyezze rá a paniniket az előmelegített alsó sütőlapra **11**. Csukja le a fedőt **12**.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a paninik aranybarnára pirulnak, a töltelékük pedig átmelegszik.
- Szeletelés előtt hagyja egy rácson 3–5 percet pihenni (ne tálalja túl korán).
- Tálalás előtt: Szeletelje fel és kívánság szerint szórja be porcukorral.

● Bagel füstölt lazaccal és kapribogyóval

🕒 10 perc

👤 x 4


Hozzávalók

4	Bagel (félbe vágva)
4 EK	Krémsajt
8 szelet	Füstölt lazac
6	Salottahagyma (lehéjazva, majd a növekedés irányában vékony szeletekre vágva)
1 EK	Kapribogyó (lecsepegtetve és felaprítva)
½	Citrom
1 csipet	Friszen őrölt bors (fekete)

Előkészületek

- Várja meg, míg a zöld jelzőlámpa **2** kigyullad.
- Kenje be a bagelek alsó felét krémsajttal.
- Helyezze rá a füstölt lazacot.
- Szórja be a salottahagymákat a 4 bagel közé. Szórja rá a kapribogyókat, majd csepegtessen rá citromlevet. Fűszerezze borssal, majd helyezze rájuk a bagelek felső részét.
- Helyezze rá a bageleket az előmelegített alsó sütőlapra **11**. Csukja le a fedőt **12**.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a bagelek aranybarnára pirulnak. Vegye ki a bageleket a termékből.

● Füstölt csirkemellsonka mangóval




 15 perc

 x 4


Hozzávalók

8 szelet	Teljes kiörlésű kenyér
60 g	Vaj
250 g	Füstölt, szeletelt csirkemellsonka
1	Közepes méretű, érett mangó (megpucolva és felszeletelve)
3-4 EK	Egész tojásokból készült majonéz
1 csipet	Bazsalikom
1 csipet	Frissen őrölt bors (fekete)

Előkészületek

- Várja meg, míg a zöld jelzőlámpa  kigyullad.
- A kenyeret kenje meg kissé vajjal.
- A csirkemellsonkát helyezze rá a kenyér felére, majd a mangószeleteket helyezze rá a csirkemellsonkára. Kenje meg a mangót majonézzel, majd tegyen rá bazsalikomleveleket. Fűszerezze borssal.
- Helyezze rá a kenyér másik felét.
- Helyezze rá a paniniket az előmelegített alsó sütőlapra . Csukja le a fedőt .
- Várjon kb. 4 percet, amíg a paninik aranybarnára pirulnak. Vegye ki a paniniket a termékből.

● Almás pités grillezett sajtos

 20-25 min

 x 2

Hozzávalók

4 szelet	kenyér
2 evőkanál	vaj
1 teáskanál	porcukor
1/4 teáskanál	fahéj
1	hámozott, kimagvazott és reszelt alma
1 evőkanál	barna cukor
1/4 teáskanál	fahéj
egy csipet	kóser só
egy csipet	szerecsendió
1 teáskanál	Citromlé
1 csésze	reszelt cheddar sajt

Elkészítés

- Vaj elkészítése: Egy tálban keverje össze a vajat, a cukrot és a fahéjat.
- Töltelék elkészítése: helyezze az almát egy kis edénybe. Szórja meg barna cukorral, fahéjjal, szerecsendióval és sóval. Adja hozzá a citromlét, és keverje át. Hagyja állni 15 percig. Adja hozzá a sajtot, és keverje bele.
- Várjon, amíg a jelzőlámpa világitani nem kezd.
- Vajazza meg az összes szelet kenyér egyik oldalát. Két szeletet fordítson meg, és egyenletesen ossza el a tölteléket a két szelet között. Helyezze a két másik szeletet a töltelékre, a vajas oldal legyen felül.
- Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 5 percig, amíg a kenyér aranybarnára pirul. Vegye ki az kenyeret a termékből.

● Pulykás/sonkás szendvics

 20 perc

 x 4

Hozzávalók

4 szelet kenyér
4 szelet sült pulyka vagy sonka
4 szelet svájci, Monterey Jack vagy gruyere sajt
8 kis szelet Vöröshagyma
Só és frissen őrölt bors
Vaj
Napon szárított paradicsomos majonéz:
1/4 csésze majonéz
2 finomra vágottonapon szárított paradicsom
Só és frissen őrölt bors

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Kenje meg minden szelet közepét 1 evőkanál majonézzel. Töltse meg a szendvicseket a többi hozzávalóval a vaj kivételével. Fűszerezze sóval és borssal.
- Kenjen kis mennyiségű vajat minden szelet tetejére és aljára.
- Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 5–7 percig, amíg a szeletek aranybarnára pirulnak. Vegye ki a szeleteket a termékből.

● Prosciutto Panini

 20 perc

 x 2

Hozzávalók

2 evőkanál Majonéz
1 evőkanál Fekete olajbogyó tapenade (olajbogyókrem)
1 evőkanál olívaolaj
4 szelet teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
kb. 114 g (1/4 lb) sonka (vékonyra szelt)
40 g reszelt mozzarella sajt
20 g márványsajt
2 evőkanál méz

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Egy kis edényben keverje össze ezt a majonézt és a fekete olajbogyó tapenade-ot.
- Kenje az olajat a kenyérszeletek egyik oldalára.
- Fordítsa meg a kenyérszeleteket, és kenje meg az olívás majonézzel. Ossza el a sonkát, a mozzarella sajtot és a márványsajtot 2 szelet kenyér között. Csepegtessen a mézet a tetejére, és helyezze rá a maradék kenyeret az olajos felével felfelé.
- Helyezze a panini-eket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 4–5 percig, amíg a szeletek aranybarnára pirulnak, és a sajt megolvad. Vegye ki a panini-eket a termékből.

● Marhasült panini

 20 perc

 x 2


Hozzávalók

4 szelet	kenyér (kb. 1,3 cm (1/2-inch) vastag)
1/2 evőkanál	olívaolaj
1/8 csésze	Majonéz
kb. 230 g (1/2 font)	vékonyra szelt marhasült felvágott
4 szelet	Provolone sajt
1	hagyma, felvágott
1/2	vörshagyma, vékonyra szeletelt

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Kenje be minden szelet kenyér 1 oldalát vékonyan olajjal. Helyezze a kenyeret az olajozott oldalával lefelé egy tiszta munkafelületre. Minden szeletet kenjen meg (a másik oldalán, nem az olajozott felén) 1/2 evőkanál majonézzel, tegye a 2 szelet kenyérre a marhasültet, a sajtot, a paradicsomot és a lilahagymát. Helyezze a szendvicse a második szelet kenyeret az olajos oldallal felfelé.
- Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 3–5 percig, amíg a szendvicsek aranybarnára pirulnak. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Mézes, almás, cheddar sajtos és sonkás panini

 20 perc

 x 4

Hozzávalók

4 szelet	Kovácsos kenyér
2 evőkanál	Vaj
2 evőkanál	almalekvár
1/2 csésze	reszelt cheddar sajt
1/2 csésze	reszelt havarti sajt
1	mézes ropogós alma, vékonyra vágva
4 szelet	sült bacon
	méz

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Kenje meg minden szelet kenyér külső oldalát vajjal. Kenje meg a kenyérszeletek felét az almalekvárral, az almalekváron egyenletesen rétegezze a sajtokat, az almát és a baconot. Csepegtessen mézet a tetejére, és szórja meg kakukkfűvel. Tegye rá a legfelső szelet kenyeret, a vajas oldala nézzen felfelé.
- Helyezze a kenyereket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 5–7 percig, amíg a kenyerek aranybarnára pirulnak, és a sajt megolvad. Vegye ki az kenyeret a termékből.

● Füstölt makréla panini paradicsommal és creme fraiche-sel (krémtejfőllel)

 20 perc

 x 2

Hozzávalók

2 kicsi	Főtt füstölt makréla filé
2 vastag szelet	Teljes kiőrlésű
4	Kockételparadicsom, kettévágva
1 nagy	marék vízitorma


Öntet:

2 evőkanál	csökkentett zsírtartalmú creme fraiche (krémtejföl)
1/2 evőkanál	citromkülönlegesség, reszelt, préselt citromlé
1 evőkanál	fekete bors

Elkészítés

- Keverje össze az öntet összetevőit, és hűtse le.
- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Rétegezze a makrélát egy szelet kenyérré, tegye rá a paradicsomot és a vízitormát.
- Helyezze a kenyereket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 3–4 percre, amíg a kenyerek aranybarnára pirulnak. Vegye ki az kenyeret a termékből.
- Adja hozzá az öntetet, és tálalja.

● Egészséges pizza pita

 35 perc

 x 2

Hozzávalók

2 szelet	Sovány sonka vagy pulykahús (főtt)
50 g	Csökkentett zsírtartalmú mozzarella sajt
2	Teljes kiőrlésű pita
2	Paradicsom, vékonyra vágott
2	Gomba, vékonyra vágott
1/4	Kicsi hagyma, vékonyra vágott
1 evőkanál	kukorica
1/4	zöld paprika, felkockázott
1	evőkanál paradicsompüré
1	teáskanál olívaolaj
1 teáskanál	Száritott egyes fűszernövények

Elkészítés

- Vágjon nyílást az összes pitába, így zseb formájú, és kenjen meg minden zsebet a paradicsompürével.
- Vágja a sonkát/pulykát csíkokra, keverje össze egy edényben a többi hozzávalóval, pihentesse fél óráig, hogy a fűszernövények rehidratálódjanak, majd töltsen meg a pitákat.
- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Helyezze a pitákat az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 3–5 percre, amíg a piták aranybarnára pirulnak. Vegye ki a pitákat a termékből.

	Tálalás	Előkészítési idő
Sajtos és mazsolas dán kenyér panini	2 darab	~15-20 perc
Kifli füstölt lazaccal és kapribogyóval	4 darab	~10 perc
Füstölt csirke sonka mangóval	4 darab	~15 perc
Almás pítés grillezett sajtos	2 darab	~20-25 perc
Pulykás/sonkás szendvics	4 darab	~20 perc
Prosciutto panini	2 darab	~20 perc
Marhasült panini	2 darab	~20 perc
Mézes, almás, cheddar sajtos és sonkás panini	4 darab	~20 perc
Füstölt makréla panini paradicsommal és crème fraîche-sel (krémetjőllel)	2 darab	~20 perc
Egészséges pizza pita	2 darab	~35 perc

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Minden esetben húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.


i MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész Tisztítási mód


- Paninigrill
 - Sütőlapok **11**
 - A zsiradék és a folyadék eltávolítása: Használjon egy konyhai törlőt.
 - A borítást és a sütőlapokat **11** tisztítsa meg egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén használjon mosogatószeret.
 - Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
-
- Zsiradékgyűjtő tálca **8**
 - Kaparó **9**
 - A zsiradékok és az ételmaradékok eltávolítása: Használja a kaparót **9**.
 - Az alábbi alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.
 - Zsiradékgyűjtő tálca **8**
 - Kaparó **9**
 - A terméknek és az alkatrészeinek tisztításához ne használjon súroló hatású, durva tisztítószeret, mert azok kárt tehetnek a termékben és a tapadámentes bevonatokban.



- Tisztítás után: Hagyja az alkatrészeket megszáradni.

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Csatlakoztassa az elektromos vezetékét  egy megfelelő konnektorhoz.
A paninik elégnek.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Süsse rövidebb ideig.
A paninik nem sülték át.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Süsse hosszabb ideig.
Az paniniket csak nehezen lehet kivenni a termékből.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Próbálja ki egy másik receptet.

● Tárolás

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket és hagyja az alkatrészeket megszáradni.
- A termék zárásához tolja a biztonsági zárat   állásba.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
- A terméket a helytakarékoság érdekében függőlegesen is tárolhatja.

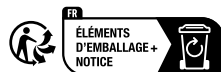
● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.

Termékek:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 444622_2307) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@idl.hu

