



PANINI GRILL SPM 2000 E2

(HU)

PANINIGRILL

Használati utasítás

(SK)

PANINI GRIL

Návod na obsluhu

(SI)

ŽAR ZA TOPLE SENDVIČE

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

PANINIGRILL

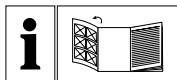
Bedienungsanleitung

IAN 460087_2401

(HU)

(SI)

(SK)



HU

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

SI

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

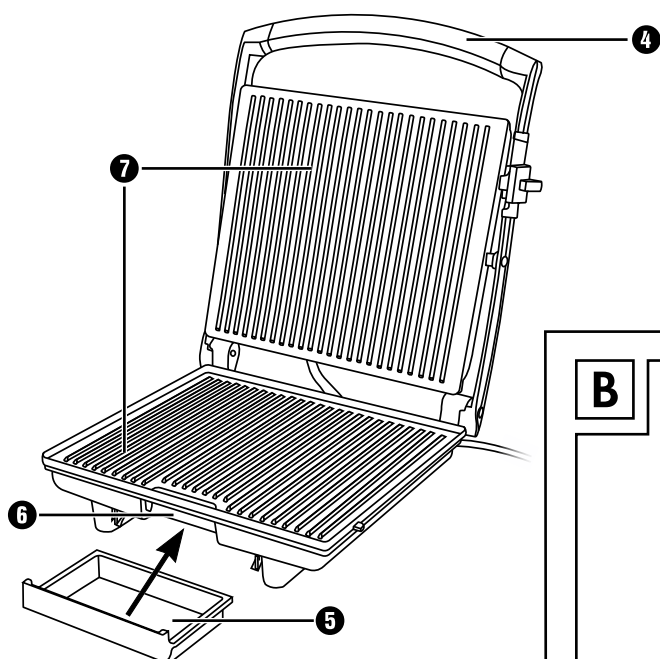
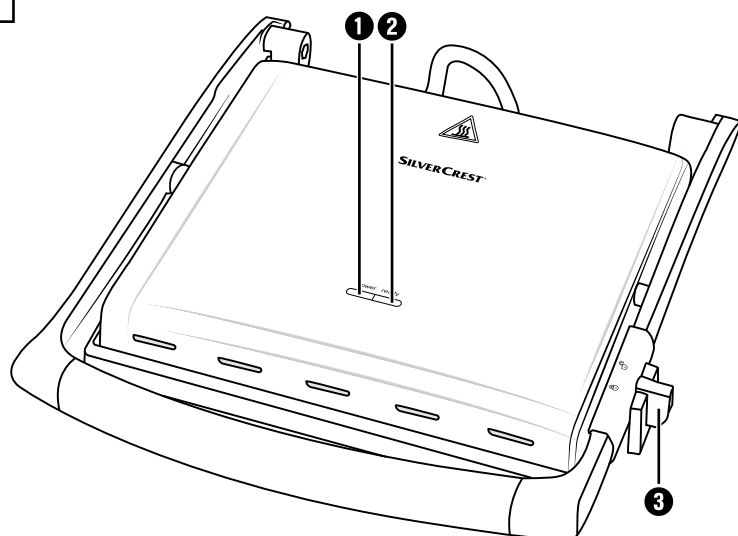
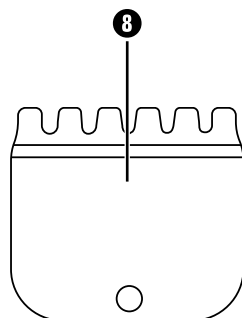
SK

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

DE **AT** **CH**

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	15
SK	Návod na obsluhu	Strana	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A**B**

Tartalomjegyzék

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

Bevezető

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

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

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

Biztonság

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

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

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

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

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

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

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Figyelem! Forró felület!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ❶ piros „Power” működésjelző lámpa
- ❷ zöld „Ready” működésjelző lámpa
- ❸ biztonsági záróelem
- ❹ fogantyú
- ❺ zsírfelfogó tálca
- ❻ zsírkimenet
- ❼ sütőlapok

„B” ábra:

- ❽ sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

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

i Tudnivaló

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

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY!

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

Kezelés és üzemeltetés

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

Az első használat előtt

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

i Tudnivaló

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

Kezelés

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

i Tudnivaló

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

! FIGYELEM!

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

Sütési táblázat

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

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

Ötletek és fogások

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

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

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

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

❗ FIGYELEM!

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

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

A készülék külső felületének tisztításához elegendő egy nedves törlőkendő.

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

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

i Tudnivaló



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

Tárolás

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

Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján elhelyezett kábelcsévélőre.

A helytakarékos tárolás érdekében a készüléket függőlegesen is felállíthatja.

Receptek

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

Spenótos-sajtos panini

200 g leveles spenót

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 ek. olaj

2 tk. citromlé

1 csipetnyi só (és bors)

4 szelet pirítós/ fehér kenyér

40 g fűszervaj

75 g mozzarella

20 g mandulafenyő-mag

Elkészítés

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

Csirkemell-filés panini

400 g csirkemell filé

5 g vaj

bors, só, paprikapor

120 g bacon, csíkokra vágva

6 szelet fehér kenyér/pirítós

3 ek. saláta-dressing (joghurt)

30 g jéghegy saláta

2 paradicsom

1 avokádó

1 tk. citromlé

50 g salátauborka

Elkészítés

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

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

Mustáros bagett

1 bagett

1 gerezd fokhagyma

50 g csemege uborka

40 g pecorino

1 ek. csípős mustár

2 ek. édes mustár

5 dkg vaj

2 ek. vágott metélőhagyma

só, bors

Elkészítés

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

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

Paradicsomos-mozzarellás panini

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

Elkészítés

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

Szalámis panini

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

Elkészítés

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

Fokhagymás panini

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

Elkészítés

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

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

Tonhalas panini

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

Elkészítés

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

Édes panini

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

Elkészítés

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

Exotikus panini

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

Elkészítés

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

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

Mediterrán panini

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

Elkészítés

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

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



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

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

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



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

Függelék

Műszaki adatok

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

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

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



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

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

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 460087_2401

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	16
Informacije o teh navodilih za uporabo	16
Predvidena uporaba	16
Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	16
Varna uporaba	17
Osnovna varnostna navodila	17
Upravljalni elementi	20
Razpakiranje in priključitev	20
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	20
Jemanje iz embalaže	20
Uporaba naprave	20
Pred prvo uporabo	20
Uporaba	20
Tabela priprave jedi	21
Koristni nasveti	21
Čiščenje in nega	22
Shranjevanje	22
Recepti	22
Panini s špinačo in sirom	22
Panini s piščancjimi prsmi	23
Gorčična štruca	23
Panini s paradižnikom in mocarelo	24
Panini s salamo	24
Panini s česnom	24
Panini s tunino	25
Sladki panini	25
Panini »Exotic«	25
Panini »Mediteran«	26
Odstranjevanje	26
Odstranitev naprave med odpadke	26
Odstranitev embalaže	26
Priloga	27
Tehnični podatki	27
Proizvajalec	27
Pooblaščen servisier	27
Garancijski list	27

Uvod

Informacije o teh navodilih za uporabo

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

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

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

Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
---	---

	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite I (zaščitna ozemljitev)
	Ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varna uporaba

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

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

Osnovna varnostna navodila

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednja varnostna navodila:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le servisna služba, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode garancija ne velja več.

- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjene zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Napravo priključite samo v po predpisih vgrajeno in ozemljeno električno vtičnico. Električna napetost se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- Priključne vode oz. naprave, ki ne delujejo brezhibno ali so bili poškodovani, dajte takoj v popravilo ali zamenjavo servisni službi.
- Naprave ne imejte na dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju.
- Zmeraj pazite na to, da se električni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod električno napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.
- Električni kabel zmeraj prijemajte za električni vtič. Ne vlecite za sam kabel in električnega kabla nikoli ne prijemajte z mokrimi rokami, saj lahko to povzroči kratek stik ali električni udar.

- Na električni kabel ne postavljajte naprave, kosov pohištva ipd. in pazite na to, da se nikjer ne stisne.
- Ohišja naprave ne smete odpirati, naprave pa ne popravljati ali spreminjati. Pri odprtem ohišju ali lastnoročnih spremembah obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara in jamstvo preneha veljati.
- Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali škropljenjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- Pri vsaki prekinitvi dela, po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvalcite električni vtič iz električne vtičnice.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH



Pozor! Vroča površina!

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

POZOR! Materialna škoda!

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

Upravljalni elementi

Slika A:

- ❶ rdeča kontrolna lučka »Napajanje«
- ❷ zelena kontrolna lučka »Pripravljenost«
- ❸ varnostna zapora
- ❹ ročaj
- ❺ lovilna posoda za maščobo
- ❻ iztok za maščobo
- ❼ grelni plošči

Slika B:

- ❽ čistilno strgalo

Razpakiranje in priključitev

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

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

- žar za tople sendviče
- lovilna posoda za maščobo
- čistilno strgalo
- navodila za uporabo

i Opomba

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

Jemanje iz embalaže

⚠ NEVARNOST!

- Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ♦ Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- ♦ Odstranite ves embalažni material.

Uporaba naprave

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

Pred prvo uporabo

- ♦ Očistite vse dele opreme, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.
- ♦ Pozorno preberite ta navodila za uporabo.
- ♦ Napravo postavite tako, kot določajo varnostna navodila.
- ♦ Odprite varnostno zapiralo **❸**, tako da drsnik iz položaja **i** premaknete v položaj **ii**.
- ♦ Napravo očistite z vlažno krpo, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.
- ♦ Napravo zaprite.
- ♦ Električni vtič električnega kabla vtaknite v pravilno priključeno in ozemljeno vtičnico električnega omrežja z napetostjo, ki je navedena v poglavju »Tehnični podatki«. Napravo pustite, da se segreva približno 5 minut.

i Opomba

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastaneta rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.
- ♦ Ko se naprava segreje, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in pustite, da se naprava ohladi.
- ♦ Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Uporaba

- ♦ Pokrov naprave zaprite z ročajem **❹**.
- ♦ V napravo potisnite lovilno posodo za maščobo **❺**.
- ♦ Električni vtič znova vtaknite v električno vtičnico. Rdeča kontrolna lučka »**Napajanje**« **❶** zasveti.

- ♦ Ko je naprava segreta, rdeča kontrolna lučka »Napajanje« ❶ ugasne, zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« ❷ pa zasveti.

❶ **Opomba**

- Zelena lučka »Pripravljeno« ❷ se lahko vmes znova izklopi, takrat znova zasveti rdeča lučka »Napajanje« ❶.
To pomeni, da naprava z dodatnim segrevanjem ohranja svojo temperaturo.
 - ♦ Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelno ploščo ❷ položite živila, ki jih želite speči/pripraviti na žaru.
 - ♦ Pokrov naprave zaprite z ročajem ❹.
 - ♦ Zgornja grelna plošča ❷ ima premične tečaje, tako da je tudi pri debelejših živilih vedno vzporedna spodnji grelni plošči ❷.
Tako dosegate optimalne rezultate priprave na žaru.
 - ♦ Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem ❹. Upoštevajte približne čase priprave jedi, navedene v poglavju »Tabela priprave jedi«.
 - ♦ Ko ste zadovoljni s stopnjo zapečenosti, odstranite živila, ki jih pečete. Če zapečenost še ne ustreza vašim željam, čas priprave jedi malo podaljšajte.
- ❶ **POZOR!**
- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč ❷!
 - ♦ Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Tabela priprave jedi

Spodnja tabela je namenjena za orientacijo s primeri priprave različnih živil. Te navedbe prilagodite receptu in svojemu osebnemu okusu. Na čas priprave še posebej vplivajo lastnosti posameznih živil, na primer velikost, debelina ali kakovost.

ŽIVILLO	ČAS PRIPRAVE
Polpete iz mletega mesa	13–15 min
Trebušna slanina	5 min
Zrezki iz svinjske vratovine	6–8 min
Lososovi fileji	5–7 min
Tunovi zrezki	3–6 min
Zelenjava na žaru z oljem	2 x 3–6 min
Sendviči s sirom	4 min

Koristni nasveti

- Če si želite mehkejšega mesa in hitrejšo pripravo na žaru, lahko meso prej marinirate. Kot podlago lahko uporabite kislo smetano, rdeče vino, kis, sirotko ali svež sok papaje ali ananasa. Po želji dodajte še zelišča in začimbe. Ne dodajte soli, saj ta iz mesa vleče vodo, kar ga naredi tršega. Meso dajte v marinado tako, da je v celoti pokrito, nato pa zaprite posodo. Najbolje, da ga marinirate čez noč.
- Grelni plošči ❷ imata oblogo proti spriganju, zato dodatna maščoba ni potrebna. Če želite maščobo kljub temu uporabljati, pazite, da je mast ali olje primerno za cvrtje, na primer repično olje.
- Če ne veste, ali so živila dovolj skuhana tudi znotraj, uporabite običajen termometer za meso.

Čiščenje in nega

⚠ OPOZORILO!

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

❗ POZOR!

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

- Ko sta grelni plošči **7** ohlajeni, čistilno strgalo **8** potegnite čez grelni plošči **7**, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ali padejo v lovilno posodo za maščobo **5**. Tako lahko lažje odstranite maščobo in ostanke.

- Grelni plošči **7** obrišite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom. Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti sprijemanju.

- Trdovratne obloge zmečajte tako, da nanje položite vlažno krpo za pomivanje.

Izpraznite lovilno posodo za maščobo **5**. Priporočamo, da masne ostanke grobo odstranite s papirnato brisačo ali podobnim, da se maščoba ne prilepi na odtoku. Potem lovilno posodo za maščobo **5** očistite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Lovilno posodo za maščobo **5** sperite s čisto vodo in jo osušite.

Za čiščenje zunanjih površin naprave zadošča mokra krpa.

Poskrbite, da so pred vnovično uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.

Čistilno strgalo **8** obrišite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom.

i Opomba



Lovilna posoda za maščobo **5** in čistilno strgalo **8** sta primerna za pomivalni stroj. Ta dela odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zatakne.

Shranjevanje

Očiščeno napravo hranite na suhem mestu. Zaprite varnostno zapiralo **3**.

Električni kabel z električnim vtičem ovijte okrog nastavka za kabel na spodnji strani naprave.

Prostor lahko prihranite tako, da napravo postavite pokončno.

Recepti

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

Panini s špinačo in sirom

250 g listov špinače

1 čebula

1 strok česna

1 žlica olja

2 žlički limoninega soka

1 ščepec soli (in popra)

4 rezine kruha za opeko/belega kruha

40 g zeliščnega masla

75 g mocarele

20 g pinjol

Priprava

- ♦ Preberite in operite liste špinače.
- ♦ Olupite čebulo in strok česna ter ju na drobno nasekljajte, nato pa steklasto popražite v vročem olju. Dodajte špinačo. Začinite z limoninim sokom, soljo in poprom.
- ♦ Kruh premažite z zeliščnim maslom.
- ♦ Mocarelo narežite na rezine in jo skupaj z odcejeno špinačo razdelite na dve rezini kruha. Posujte s pinjolami.

- ♦ Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- ♦ Panine previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve. Nato jih vzemite iz naprave.

Panini s piščančjimi prsmi

400 g filejev piščančjih prsi

20 g masla

poper, sol, paprika v prahu

120 g slanine v rezinah

6 rezin belega kruha/kruha za opekanje

3 žlice solatnega preliva (jogurt)

30 g solate ledenke

2 paradižnika

1 avokado

1 žlička limoninega soka

50 g solatnih kumaric

Priprava

- ♦ V teflonski ponvi segrejte maslo in močno popecite fileje piščančjih prsi po obeh straneh. Štedilnik dajte na srednjo temperaturo in fileje piščančjih prsi približno 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite iz ponve in položite na stran.
- ♦ Maščobo v ponvi še enkrat segrejte in v njej hrustljivo popecite rezine slanine.
- ♦ Na tri rezine kruha porazdelite jogurtni solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.
- ♦ Fileje piščančjih prsi razrežite po dolgem in jih položite na paradižnike.
- ♦ Rezine slanine položite na fileje piščančjih prsi.

- ♦ Avokado prerežite po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokaplajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- ♦ Kumarico razrežite na rezine in položite na avokado.
- ♦ Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- ♦ Panine previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

1 francoska štruca

1 strok česna

50 g gorčičnih kumaric

40 g pekorina

1 žlica pekoče gorčice

2 žlici blage gorčice

50 g masla

2 žlici narezanega drobnjaka

sol, poper

Priprava

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

Panini s paradižnikom in mocarelo

4 paradižniki

125 g mocarele

60 g parmezana (nastrganega)

2–3 stebelca bazilike

sol, poper

4 francoske štruce

Priprava

- ♦ Baziliko operite, jo otriesite do suhega in nasekljajte na drobno. Operite paradižnik in ga narežite na majhne kocke. Tudi mocarelo narežite na kocke.
- ♦ Vse skupaj premešajte in začinite s soljo ter poprom.
- ♦ Francoske štruce razrežite na polovico, maso porazdelite po spodnjih polovicah in nanjo položite zgornje polovice francoskih štruc.
- ♦ Francoske štruce previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da je dosežena zelena stopnja zapečenosti. Nato jih vzemite iz naprave za panine.

Panini s salamo

30 g rukole

2 paradižnika

2 rezini sira (npr. gavde)

4 žličke omake za solato

65 g salame

4 rezine opečenca za sendviče

Priprava

- ♦ Operite paradižnik in ga narežite na rezine.
- ♦ Operite rukolo in jo osušite s stresanjem.
- ♦ Porazdelite omako za solato na vse 4 rezine opečenca za sendviče.
- ♦ Na 2 rezini opečenca za sendviče dajte nekaj rukole, sira, salame in rezin paradižnika.

- ♦ Sestavine pokrijte z rezinama opečenca za sendviče in vse skupaj previdno položite na segreto napravo za panine ter zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da se rezine opečenca za sendviče spečejo do zlato rjave barve. Nato jih vzemite iz naprave za panine.

Panini s česnom

2 rustikalni francoski štruci

1 strok česna

20 ml oljčnega olja

sol

čili v prahu

1 paradižnik

2 rezini šunke

1 kroglica mocarele

30 g rukole

Priprava

- ♦ Operite rukolo in jo osušite s stresanjem.
- ♦ Olupite strok česna in ga fino nasekljajte ter pomešajte z oljem.
- ♦ Francoski štruci prerežite na polovici in ju premažite z mešanico olja ter česna.
- ♦ Narežite paradižnik in mocarelo na rezine.
- ♦ Porazdelite rezine paradižnika, rezine mocarele, šunko in rukolo na 2 polovici francoskih štruc. Začinite s čilijem in soljo. Položite drugi polovici štruc na sestavine.
- ♦ Francoski štruci previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da je dosežena zelena stopnja zapečenosti. Nato ju vzemite iz naprave za panine.

Panini s tunino

2 francoski štruci

1 strok česna

20 ml oljčnega olja

sol

popper

1 paradižnik

1 čebula

½ pločevinke tunine (v lastnem soku)

2 rezini sira (npr. gavde)

nekaj listov solate

Priprava

- ♦ Operite liste solate in jih otresite do suhega.
- ♦ Olupite strok česna in ga fino nasekljajte ter pomešajte z oljem.
- ♦ Francoski štruci prerežite na polovici in ju premažite z mešanico olja ter česna.
- ♦ Operite paradižnik in ga narežite na rezine.
- ♦ Olupite čebulo in jo narežite na kolobarje.
- ♦ Tunino odcedite.
- ♦ Vse sestavine enakomerno porazdelite po 2 polovicah štruc in nanje položite drugi polovici štruc.
- ♦ Francoski štruci previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da je dosežena zelena stopnja zapečenosti. Nato ju vzemite iz naprave za panine.

Sladki panini

1 žlica masla

1 ščepec cimeta

1 banana

4 rezine opečenca za sendviče

4 žlice nasekljane mlečne čokolade

Priprava

- ♦ Banano narežite na rezine in jo na kratko popražite v ponvi s ščepcem cimeta.

- ♦ Popraženo banana porazdelite po dveh rezinah opečenca za sendviče in dajte nanjo po 2 žlici nasekljane čokolade.
- ♦ Nanjo položite drugo rezino opečenca za sendviče in to na zgornji strani premažite z maslom.
- ♦ Sendviča previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da je dosežena zelena stopnja zapečenosti. Nato ju vzemite iz naprave za panine.

Panini »Exotic«

2 francoski štruci

4 žličke svežega kozjega sira

nekaj karijeve omake z mangom

nekaj listov sveže solate

1 paradižnik

½ paprike

2 sveži figi

nekaj limoninega soka

Priprava

- ♦ Francoski štruci prerežite na polovici.
- ♦ Operite paradižnik in ga narežite na rezine, očistite papriko ter jo narežite na trakove. Fige na četrtine.
- ♦ Po 2 polovicah francoskih štruc porazdelite sveži kozji sir.
- ♦ Nanj položite liste solate in te pokaplajte s karijevo omako z mangom.
- ♦ Potem nanje naložite še papriko, rezine paradižnika, in fige.
- ♦ Sestavine pokaplajte z limoninim sokom in nanje položite še drugo polovico francoske štruce.
- ♦ Francoski štruci previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da je dosežena zelena stopnja zapečenosti. Nato ju vzemite iz naprave za panine.

Panini »Mediteran«

- 1 kroglica mocarele
- 40 g sušenega paradižnika (v olju)
- ½ pločevinke tunine (v lastnem soku)
- 2 stebelci peteršilja
- 2 stebelci bazilike
- ½ žličke semen koromača
- sol, poper
- sok ½ limone
- 4 rezine polnozrnatega opečenca

Priprava

- ♦ Natrgajte mocarelo, odcejajte paradižnik in tunino.
- ♦ Paradižnik narežite na majhne koščke.
- ♦ Operite zelišča, jih odtrgajte s stebelci in jih drobno nasekljajte.
- ♦ Mocarelo, tunino, paradižnik in zelišča pomešajte med seboj.
- ♦ Koromač zdrobite v možnarju.
- ♦ Pripravljeno maso začinite s koromačem, soljo, poprom in limoninim sokom.
- ♦ Maso enakomerno porazdelite po dveh rezinah polnozrnatega opečenca in jo prekrijte s preostalima dvema rezinama.
- ♦ Panina previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- ♦ Počakajte, da se panina spečeta do zlato rjave barve. Nato ju vzemite iz naprave za panine.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po

koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

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

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



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

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



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

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220-240 V~ (izmenični tok), 50 Hz
Poraba moči	2000 W
Temperatura v okolici	od 15 do 40 °C
Vlažnost zraka (brez kondenzacije)	od 5 do 75 %

Proizvajalec

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

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@idl.si
IAN 460087_2401

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga.

Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec: Lidl Slovenija d.o.o. k.d.,
Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod	30
Informácie k tomuto návodu na obsluhu	30
Použitie v súlade s určením	30
Použité výstražné upozornenia a symboly	30
Bezpečnosť	31
Základné bezpečnostné upozornenia	31
Ovládacie prvky	34
Vybalenie a zapojenie	34
Rozsah dodávky a kontrola po doprave	34
Vybalenie	34
Obsluha a prevádzka	34
Pred prvým použitím	34
Obsluha	34
Tabuľka časov pečenia	35
Tipy a triky	35
Čistenie a údržba	36
Uskladnenie	36
Recepty	36
Špenátovo-syrové panini	36
Panini s kuracími prsiami	37
Horčicová bageta	37
Paradajkovo-mozzarelové panini	38
Salámové panini	38
Cesnakové panini	38
Tuniakové panini	39
Sladké panini	39
Panini „Exotic“	39
Panini „Mediterran“	40
Likvidácia	40
Likvidácia prístroja	40
Likvidácia obalu	40
Dodatok	41
Technické údaje	41
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	41
Servis	42
Dovozca	42

Úvod

Informácie k tomuto návodu na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Použitie v súlade s určením

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

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

Použitie výstražné upozornenia a symboly

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

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

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

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj ani prístroj, ktorý spadol.
- Aby ste sa vyhli možným ohrozeniam, nechajte poškodené sieťové zástrčky alebo sieťové šnúry ihneď vymeniť autorizovanému odborníkovi alebo v zákazníckom servise.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaisťujte bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

⚠ POZOR! Vecné škody!

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

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ červená kontrolka „Power“
- ❷ zelená kontrolka „Ready“
- ❸ bezpečnostný uzáver
- ❹ rukoväť
- ❺ zberná miska na tuk
- ❻ odtok tuku
- ❼ vyhrievacie platne

Obrázok B:

- ❸ škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

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

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

i Upozornenie

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

Vybalenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

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

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

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

i Upozornenie

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- ♦ Po zohratí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
- ♦ Znovu vyčistíte prístroj mäkkou utierkou.

Obsluha

- ♦ Zatvorte veko prístroja rukoväťou ❹.
- ♦ Zastrčte zbernú misku tuku ❺ do prístroja.
- ♦ Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka „Power“ ❶.
- ♦ Hneď ako sa prístroj ohreje, červená kontrolka „Power“ ❶ zhasne a rozsvieti sa zelená kontrolka „Ready“ ❷.

i Upozornenie

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

! POZOR!

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

Tabuľka časov pečenia

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

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

Tipy a triky

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

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

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

❗ POZOR!

- Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, pretože by mohla spôsobiť jeho nenapraviteľné poškodenie.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie ⑧ po povrchu vyhrievacích platní ⑦, keď vyhrievacie platne ⑦ vychladnú a zhrňte dokopy tuk a zvyšky alebo ich nechajte spadnúť do zbernej misky na tuk ⑤. Takto sa dajú tuk a zvyšky ľahšie odstrániť.
- Poutierajte vyhrievacie platne ⑦ vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt pridajte na čistiacu handru jemný prostriedok na umývanie. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy.
- Pri hrubých povlakoch uložte na pripečené zvyšky mokrú utierku a počkajte, dokiaľ sa neodmočia.

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

Na čistenie vonkajších plôch prístroja postačí vlhká utierka.

Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.

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

i Upozornenie



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

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste. Zatvorte bezpečnostný uzáver ③.

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

Na priestorovo nenáročné uloženie môžete prístroj postaviť kolmo.

Recepty

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

Špenátovo-syrové panini

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 plátky toastového chleba/bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syru Mozzarella

20 g píniových jadier

Príprava

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

- ♦ Natrite toastový chlieb bylinkovým maslom.
- ♦ Nakrájajte Mozzarellu na plátky a poukladajte ich spoločne s odkvapkaným špenátom na dva plátky toastového chleba. Posypte ich píniovými jadrami.
- ♦ Panini prekryte druhým plátkom toastového chleba.
- ♦ Opatrne položte panini na predhriaty sendvičovač na panini a zatvorte veko.
- ♦ Počkajte, dokiaľ sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberte zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

400 g filé z kuracích prs

20 g masla

čierne korenie, soľ, mletá paprika

120 g slaniny v plátkoch

6 plátkov bieleho/toastového chleba

3 PL šalátového dresingu (jogurtu)

30 g ľadového šalátu

2 paradajky

1 avokádo

1 ČL limetkovej šťavy

50 g šalátovej uhorky

Príprava

- ♦ V panvici s povrchovou úpravou roztopte maslo a intenzívne na ňom opečte filé z kuracích prs z oboch strán. Prepnite sporák na stredný stupeň a dopečte filé z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochuťte soľou, čiernym korením a paprikou, vyberte ich z panvice a odložte.
- ♦ V panvici znovu rozpáľte tuk a opečte v ňom plátky slaniny do chrupkava.
- ♦ Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba natrite jogurtový dressing, naň položte ľadový šalát, narežte paradajku na plátky, okoreňte ich a tiež ich poukladajte.
- ♦ Narežte filé z kuracích prs po dĺžke a uložte ich na paradajky.

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

Horčicová bageta

1 bageta

1 strúčik cesnaku

50 g naložených uhoriek

40 g syru Pecorino

1 PL pikantnej horčice

2 PL sladkej horčice

50 g masla

2 PL nakrájanej pažitky

soľ, čierne korenie

Príprava

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

Paradajkovo-mozzarelové panini

4 paradajky

125 g syra mozzarella

60 g parmezánu (strúhaného)

2 – 3 stonky bazalky

soľ, čierne korenie

4 bagetové žemle

Príprava

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

Salámové panini

30 g rukoly

2 paradajky

2 plátky syra (napr. gouda)

4 ČL šalátového krému

65 g salámy

4 plátky sendvičového chleba

Príprava

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

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

Cesnakové panini

2 rustikálne bagetové žemle

1 strúčik cesnaku

20 ml olivového oleja

soľ

Mleté čili

1 paradajka

2 plátky šunky

1 guľka mozzarely

30 g rukoly

Príprava

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

Tuniakové panini

2 bagetové žemle

1 strúčik cesnaku

20 ml olivového oleja

soľ

Čierne korenie

1 paradajka

1 cibuľa

½ konzerva tuniaka (vo vlastnej šťave)

2 plátky syra (napr. gouda)

Zopár listov šalátu

Príprava

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

Sladké panini

1 PL masla

1 štipka škorice

1 banán

4 plátky sendvičového chleba

4 PL mliečnej čokolády, nakrájanej

Príprava

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

Panini „Exotic“

2 bagetové žemle

4 ČL čerstvého kozieho syra

Troška mangovo-karí omáčky

Zopár listov čerstvého šalátu

1 paradajka

½ papriky

2 čerstvé figy

Troška citrónovej šťavy

Príprava

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

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

Panini „Mediterran“

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

Príprava

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

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

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

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



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

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami

(b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Dodatok

Technické údaje

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

Záruka spoločnosti

Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



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

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

Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 460087_2401

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	44
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	44
Bestimmungsgemäße Verwendung	44
Verwendete Warnhinweise und Symbole	44
Sicherheit	45
Grundlegende Sicherheitshinweise	45
Bedienelemente	49
Auspacken und Anschließen	49
Lieferumfang und Transportinspektion	49
Auspacken	49
Bedienung und Betrieb	49
Vor dem ersten Gebrauch	49
Bedienen	50
Gartabelle	50
Tipps und Tricks	51
Reinigen und Pflegen	51
Lagerung	52
Rezepte	52
Spinat-Käse-Panini	52
Hähnchenbrust-Panini	52
Senf-Baguette	53
Tomate-Mozzarella-Panini	53
Salami-Panini	53
Knoblauch-Panini	54
Thunfisch-Panini	54
Süßes Panini	54
Panini „Exotic“	55
Panini „Mediterran“	55
Entsorgung	56
Gerät entsorgen	56
Verpackung entsorgen	56
Anhang	56
Technische Daten	56
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	57
Service	58
Importeur	58

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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



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

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

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

Auspacken

⚠ GEFAHR!

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ❸, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- ◆ Schließen Sie das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „**Technische Daten**“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten aufheizen.

i Hinweis

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

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

① Hinweis

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

⚠ ACHTUNG!

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

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

⚠ ACHTUNG!

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

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

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

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

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

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

i Hinweise



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

Lagerung

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

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

Zubereitung

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

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

Senf-Baguette

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

Zubereitung

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

Tomate-Mozzarella-Panini

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

Zubereitung

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

Salami-Panini

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

Zubereitung

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

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

Knoblauch-Panini

2 rustikale Baguettebrötchen
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl
Salz
Chilipulver
1 Tomate
2 Scheiben Schinken
1 Kugel Mozzarella
30 g Rucola

Zubereitung

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

Thunfisch-Panini

2 Baguettebrötchen
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Tomate
1 Zwiebel
½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)
ein paar Salatblätter

Zubereitung

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

Süßes Panini

1 EL Butter
1 Prise Zimt
1 Banane
4 Scheiben Sandwichtoast
4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

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

Panini „Exotic“

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

Zubereitung

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

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

Panini „Mediterran“

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

Zubereitung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 460087_2401

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stav informácií · Stand der Informationen:

02/2024 · Ident.-No.: SPM2000E2-022024-1

IAN 460087_2401

