

SILVERCREST®



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

(GB) (IE)

PANINI GRILL

Operating instructions

(FR) (BE)

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Mode d'emploi

(CZ)

PANINI GRIL

Návod k obsluze

(SK)

PANINI GRIL

Návod na obsluhu

(DK)

PANINIGRILL

Betjeningsvejledning

(HU)

PANINIGRILL

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PANINIGRILL

Gebruiksaanwijzing

(PL)

OPIEKACZ DO PANINI

Instrukcja obsługi

(ES)

PLANCHA GRILL

Instrucciones de uso

(IT)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

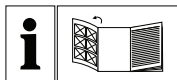
(SI)

ŽAR ZA TOPLE SENDVIČE

Navodila za uporabo

IAN 393298_2201

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



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

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

DK

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

IT

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

HU

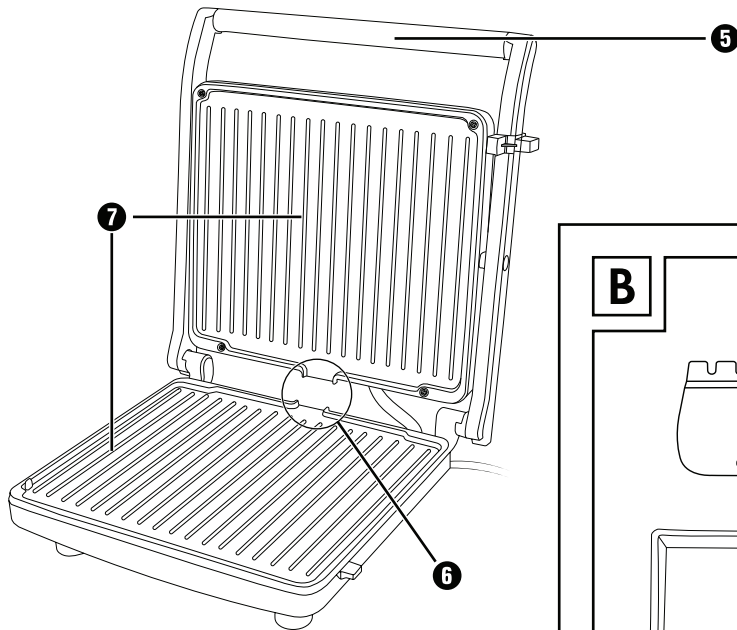
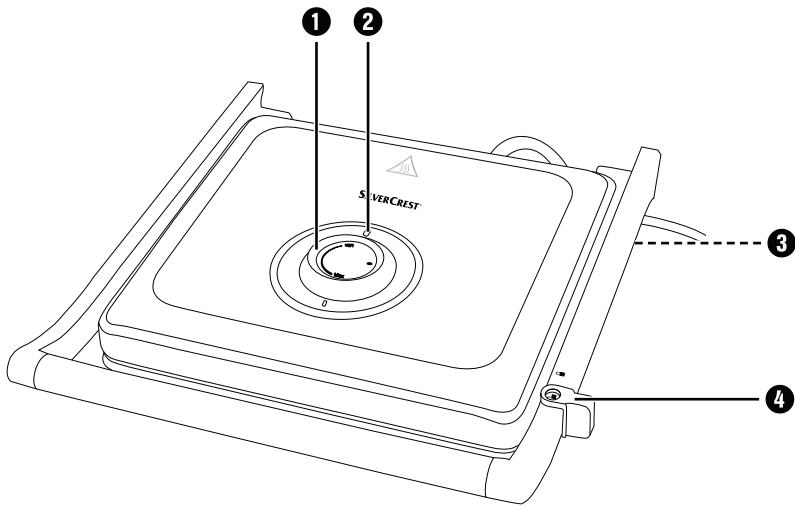
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

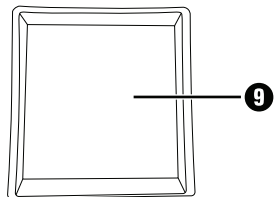
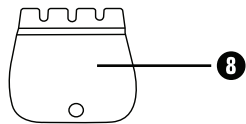
Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	81
PL	Instrukcja obsługi	Strona	99
SK	Návod na obsluhu	Strana	119
ES	Instrucciones de uso	Página	139
DK	Betjeningsvejledning	Side	159
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	177
HU	Használati utasítás	Oldal	197
SI	Navodila za uporabo	Stran	215

A



B



Contents

Introduction	2
Information about these operating instructions	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Operating components	6
Unpacking and assembly	7
Package contents and transport inspection	7
Unpacking	7
Disposal of packaging materials	7
Handling and operation	8
Before initial use	8
Operation	9
Food processing table	10
Tips and tricks	11
Cleaning and care	11
Storage	12
Disposal of the appliance	13
Appendix	13
Technical data	13
Kompnass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15
Recipes	16

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

Warning notes

The following warnings are used in these operating instructions:

DANGER!

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

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

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

WARNING!

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

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

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

CAUTION

A warning at this hazard level indicates potential property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

Safety

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

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

Basic safety guidelines

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

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.

- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. It will also invalidate any warranty claim.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.

HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

WARNING! RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

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

⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

NOTE

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

Operating components

Figure A:

- ➊ Control dial
- ➋ 1 indicator lamp (alternates between red and green)
- ➌ Cable retainer
- ➍ Safety catch
- ➎ Handle
- ➏ Juice outlet
- ➐ Griddles

Figure B:

- ➑ Cleaning scraper
- ➒ Juice collector

Unpacking and assembly

WARNING!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

Package contents and transport inspection

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

- Panini Grill
- Juice collector
- Cleaning scraper
- Operating instructions

NOTE

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

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials



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








Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

Handling and operation


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

Before initial use

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

NOTE

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

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

Operation

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

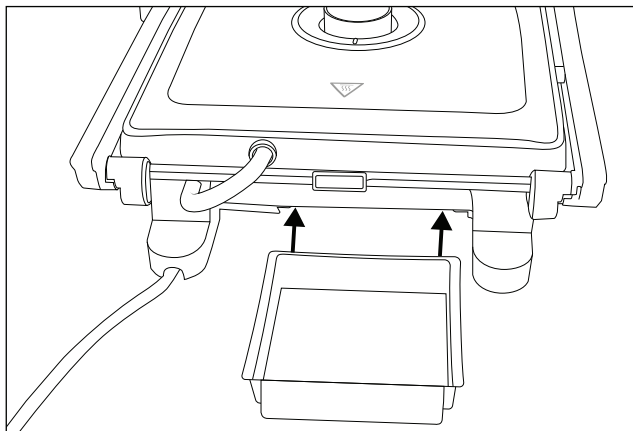


Fig. 1

NOTE

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

⚠ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

Food processing table

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

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

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

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

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The griddles **7** have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

- 6) Wipe the cleaning scraper ❸ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

Storage

- ◆ Close the safety catch ❹.
- ◆ You can place the cleaning scraper ❸ in the juice collector ❺ for storage. Afterwards, slide the juice collector ❺ back into the holder on the back of the appliance (fig. 1).
- ◆ There is a cable retainer ❸ on the underside of the appliance. Wrap the mains cable clockwise around the hook and the foot of the appliance (fig. 2).

NOTE

- ▶ Clamp the mains plug between the coiled mains cable and the juice collector ❺.
- ▶ There is a clip attached to the mains cable to fix it in place. Slide it with one side directly under the mains plug and attach it with the other side to the coiled mains cable.

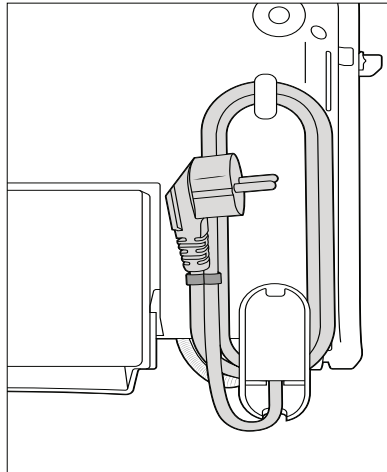


Fig. 2

- ◆ You can store the appliance vertically to save space.
- ◆ Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal of the appliance



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

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




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



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

Appendix

Technical data

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 393298_2201 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 393298_2201.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 393298_2201

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

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

Spinach and cheese panini

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

Preparation

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

Chicken breast panini

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

Preparation

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

Mustard baguette

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

Preparation

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	20
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Warnhinweise	20
Sicherheit	21
Bedienelemente	25
Auspacken und Anschließen	25
Lieferumfang und Transportinspektion	25
Auspacken	26
Entsorgung der Verpackung	26
Bedienung und Betrieb	26
Vor dem ersten Gebrauch	26
Bedienen	27
Tabelle Lebensmittelverarbeitung	29
Tipps und Tricks	29
Reinigen und Pflegen	30
Lagerung	31
Gerät entsorgen	32
Anhang	32
Technische Daten	32
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	35

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

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber
- ❾ Saftauffangbehälter

Auspacken und Anschließen

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

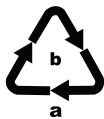
Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung



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





Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

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

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

Bedienen

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

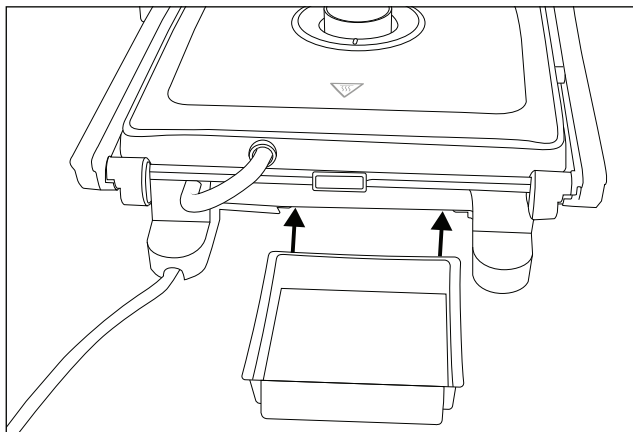


Abb. 1

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- ▶ Das rote Leuchten der Indikationsleuchte **2** signalisiert das Aufheizen des Gerätes. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet so lange rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass abhängig von der Umgebungstemperatur das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Drehreglers **1** beginnen kann!
 - ▶ Die Indikationsleuchte **2** in grün signalisiert, dass das Gerät nicht bzw. nicht mehr aufheizt. Sie leuchtet daher auch grün, wenn der Drehregler **1** auf einer Position vor „Min“ steht.
 - ▶ Die Indikationsleuchte **2** kann auch nach dem Erreichen der Temperatur wieder die Farbe wechseln. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet dann rot auf. Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.
- 5) Sobald die Indikationsleuchte **2** von rot zu grün wechselt, öffnen Sie den Gerätedeckel am Griff.
 - 6) Legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
 - 7) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
 - 8) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
 - 9) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **5**.

HINWEIS

- ▶ Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Tabelle Lebensmittelverarbeitung“.
- 10) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!
- 11) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
 - 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Tabelle Lebensmittelverarbeitung

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

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Hackfleischburger	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lachsfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Hühnerbrust-Spieße	1 - 4 Stück	Max	10 - 15 min
Sandwiches mit Käse	1 - 4 Stück	Max	3 - 5 min
Aubergine mit Öl beträufelt	1 - 4 Scheiben	Max	3 - 4 min

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

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

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! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- 1) Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter **9** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
 - 2) Wischen Sie die Grillplatten **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
 - 3) Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
 - 4) Leeren Sie den Saftauffangbehälter **9**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abfluss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.
 - 5) Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
 - 6) Wischen Sie den Reinigungsschaber **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Lagerung

- ◆ Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ④.
- ◆ Den Reinigungsschaber ⑧ können Sie zur Aufbewahrung in den Saftauffangbehälter ⑨ legen. Schieben Sie danach den Saftauffangbehälter ⑨ in die Halterung an der Rückseite des Gerätes (Abb. 1).
- ◆ An der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung ③. Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um den Haken und den Fuß des Gerätes (Abb. 2).

HINWEIS

- ▶ Klemmen Sie den Netzstecker zwischen aufgewickeltem Netzkabel und Saftauffangbehälter ⑨ ein.
- ▶ An dem Netzkabel ist ein Clip zur Fixierung angebracht. Schieben Sie ihn mit der einen Seite direkt unter den Netzstecker und befestigen ihn mit der anderen Seite an dem aufgewickelten Netzkabel.

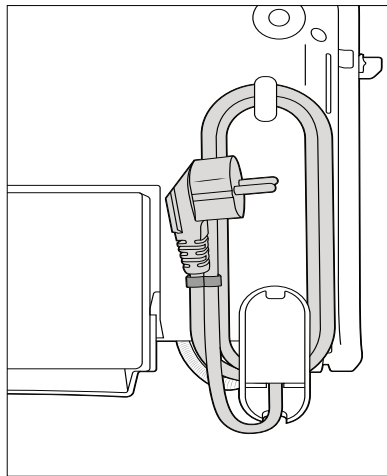


Abb. 2

- ◆ Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.
- ◆ Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Gerät entsorgen



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

Für den deutschen Markt gilt:

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



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



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

Anhang

Technische Daten

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

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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 Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 393298_2201 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 (Kassenbon) 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) 393298_2201 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 393298_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.com

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

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

Zubereitung

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

Senf-Baguette

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

Zubereitung

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

Table des matières

Introduction	40
Informations relatives à ce mode d'emploi	40
Utilisation conforme	40
Avertissements	40
Sécurité	41
Éléments de commande	45
Déballage et raccordement	45
Contenu de la livraison et inspection après transport	45
Déballer l'appareil	46
Élimination de l'emballage	46
Utilisation et fonctionnement	46
Avant la première utilisation	46
Utilisation	47
Tableau de préparation des aliments	49
Conseils et astuces	49
Nettoyage et entretien	50
Stockage	51
Recyclage de l'appareil	52
Annexe	52
Caractéristiques techniques	52
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	53
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	54
Service après-vente	57
Importateur	57
Recettes	58

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Utilisation conforme

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

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

Avertissements

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

DANGER

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

Sécurité

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

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

Consignes de sécurité fondamentales

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

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste coincé.
- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications arbitraires, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.
- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !



Attention ! Surface brûlante !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- ▶ Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

REMARQUE

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

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Bouton rotatif
- ❷ 1 témoin lumineux (alterne entre rouge et vert)
- ❸ Enroulement du cordon
- ❹ Fermeture de sécurité
- ❺ Poignée
- ❻ Écoulement du jus
- ❼ Plaques de gril

Figure B :

- ❽ Racloir de nettoyage
- ❾ Bac de récupération du jus

Déballage et raccordement

AVERTISSEMENT!

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

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

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Appareil à panini et gril
- Bac de récupération du jus
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

Déballer l'appareil

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

Élimination de l'emballage



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





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

Utilisation et fonctionnement

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

Avant la première utilisation

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

REMARQUE

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

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

Utilisation

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

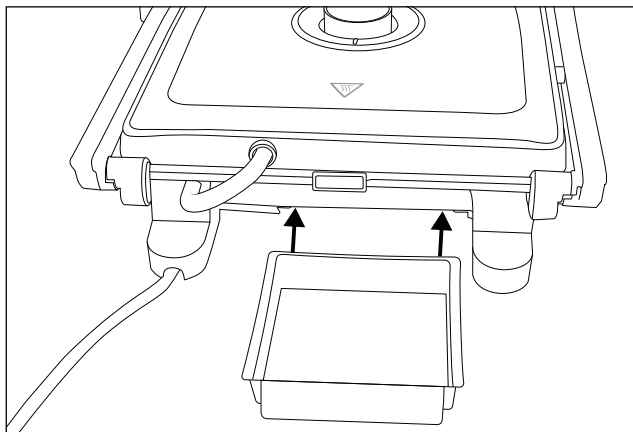


Fig. 1

REMARQUE

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

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

REMARQUE

- ▶ La lumière rouge du témoin lumineux ② signale que l'appareil chauffe. Le témoin lumineux ② reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Notez que suivant la température ambiante, le chauffage peut commencer sur différentes positions du bouton rotatif ① !
- ▶ Le témoin lumineux ② vert signale que l'appareil ne chauffe pas ou plus. Il s'allume aussi en vert lorsque le bouton rotatif ① se trouve sur une position devant "Min".
- ▶ Le témoin lumineux ② peut également changer à nouveau de couleur une fois la température atteinte. Le témoin lumineux ② s'allume alors en rouge. Cela indique que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température.

- 5) Dès que le témoin lumineux ② passe de rouge à vert, ouvrez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 6) Placez les aliments à griller sur la plaque de grill inférieure ⑦.
- 7) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ⑤.
- 8) Comme elle présente une charnière mobile, la plaque de grill supérieure ⑦ se retrouve toujours parallèle à la plaque grill inférieure ⑦ même en présence d'aliments épais. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
- 9) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement des aliments. À cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ⑤.

REMARQUE

- ▶ Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée. Pour vous aider, tenez également compte du chapitre "Tableau de préparation des aliments".

- 10) Une fois que le brunissement est satisfaisant, retirez les aliments grillés.



ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer l'aliment grillé. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques de grill ⑦ !

- 11) Amenez le bouton rotatif ① sur la position «0».
- 12) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Tableau de préparation des aliments


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

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

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

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

Conseils et astuces

- Pour attendrir la viande et accélérer sa cuisson, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices en fonction des goûts. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade ; cette dernière doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Les plaques de gril  sont dotées d'un revêtement antiadhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande en vente habituelle dans le commerce.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

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

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Stockage

- ◆ Refermez sa fermeture de sécurité ④.
- ◆ Vous pouvez placer le racloir de nettoyage ⑧ dans le bac de récupération du jus ⑨ pour le ranger. Poussez ensuite le bac de récupération du jus ⑨ dans le support au dos de l'appareil (fig. 1).
- ◆ Un enroulement du cordon ③ se trouve sous l'appareil. Enroulez le cordon d'alimentation dans le sens horaire autour du crochet et du pied de l'appareil (fig. 2).

REMARQUE

- ▶ Coincez la fiche secteur entre le cordon d'alimentation enroulé et le bac de récupération du jus ⑨.
- ▶ Le cordon d'alimentation est doté d'un clip de fixation. Poussez-le avec un côté directement en dessous de la fiche secteur et fixez-le avec l'autre côté sur le cordon d'alimentation enroulé.

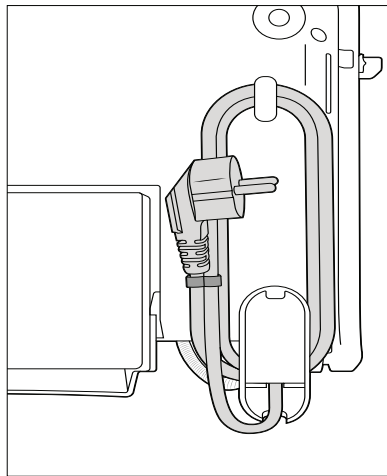


Fig. 2

- ◆ Pour économiser de la place, vous pouvez également ranger l'appareil à la verticale.
- ◆ Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Recyclage de l'appareil



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

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




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



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

Annexe

Caractéristiques techniques

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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 393298_2201 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 393298_2201.

Garantie pour Kompersass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 393298_2201 en tant que justificatif de votre achat.

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



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 393298_2201.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 393298_2201

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

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

Panini épinards et fromage

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

Préparation

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

Panini au blanc de poulet

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

Préparation

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

Baguette moutarde

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

Préparation

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

Inhoud

Inleiding	62
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	62
Gebruik in overeenstemming met bestemming	62
Waarschuwingen	62
Veiligheid	63
Bedieningselementen	67
Uitpakken en aansluiten	67
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	67
Uitpakken	68
De verpakking afvoeren	68
Bediening en gebruik	68
Vóór de ingebruikname	68
Bedienen	69
Tabel levensmiddelenverwerking	71
Tips en trucs	71
Reiniging en onderhoud	72
Opbergen	73
Apparaat afvoeren	74
Appendix	74
Technische gegevens	74
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	75
Service	76
Importeur	76
Recepten	77

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

GEVAAR!

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

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

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

WAARSCHUWING!

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

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

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

LET OP

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

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

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

OPMERKING

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

Veiligheid

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

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

Basisveiligheidsvoorschriften

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

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

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

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

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

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Bedieningselementen

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ❽ Reinigingsschraper
- ❾ Opvangbak voor sappen

Uitpakken en aansluiten

WAARSCHUWING!

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

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

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

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

- Paninigrill
- Opvangbak voor sappen
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

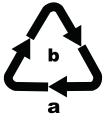
Uitpakken

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

De verpakking afvoeren



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





Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

Bediening en gebruik

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

Vóór de ingebruikname

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

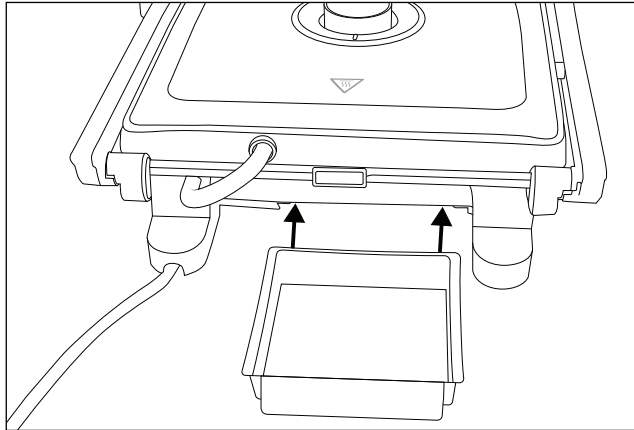
OPMERKING

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

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

Bedienen

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



Afb. 1

OPMERKING

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

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

OPMERKING

- ▶ Als het indicatielampje ❷ rood brandt, geeft dit aan dat het apparaat opwarmt. Het indicatielampje ❷ blijft rood branden totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Let op: al naar gelang de omgevingstemperatuur kan het opwarmen op verschillende posities van de draaiknop ❶ beginnen!
 - ▶ Het groen brandende indicatielampje ❷ geeft aan dat het apparaat niet, resp. niet meer opwarmt. Het brandt dus ook groen wanneer de draaiknop ❶ op een stand vóór "Min" staat.
 - ▶ Het indicatielampje ❷ kan ook na het bereiken van de temperatuur weer van kleur veranderen. Het indicatielampje ❷ gaat dan rood branden. Dit betekent dat het apparaat naverwarmt om de temperatuur te handhaven.
- 5) Zodra het indicatielampje ❷ van rood verandert in groen, opent u het deksel van het apparaat met de handgreep.
 - 6) Leg de levensmiddelen die u wilt roosteren/grillen op de onderste grillplaat ❷.
 - 7) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ❺.
 - 8) Doordat de bovenste grillplaat ❷ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikkere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat ❷. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
 - 9) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het product dat u grilt. Open daarvoor het deksel van het apparaat met de handgreep ❺.

OPMERKING

- ▶ Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden. Raadpleeg voor richtlijnen ook het hoofdstuk "Tabel levensmiddelenverwerking".
- 10) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.



LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het gegrilde product uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ❷ beschadigen!
- 11) Draai de draaiknop ❶ naar de stand "0".
 - 12) Haal de stekker uit het stopcontact.

Tabel levensmiddelenverwerking


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

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

¹Maximaal 6 burgers van elk ca. 100 g.

²Maximaal 4 zalmfilets van elk ca. 150 g.

Tips en trucs

- Om vlees malsler te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marinieren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De grillplaten  hebben een antiaanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is voor braden, bijv. rapzaadolie.
- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

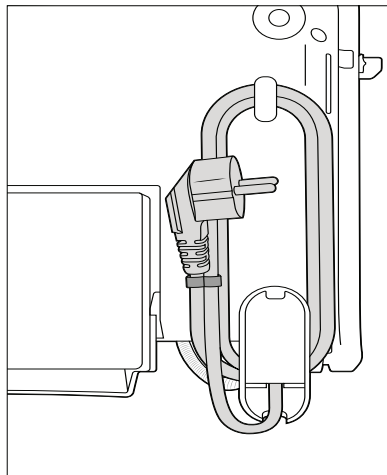
- 1) Trek de reinigingsschraper **8**, nadat de grillplaten **7** zijn afgekoeld, over de grillplaten **7**, om vet en resten te verzamelen of ze in de opvangbak voor sappen **9** te laten vallen. Dat maakt het gemakkelijker om vet en resten te verwijderen.
- 2) Veeg de grillplaten **7** af met een vochtige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

Opbergen

- ◆ Sluit de veiligheidssluiting ④.
- ◆ De reinigingschraper ⑧ kunt u opbergen in de opvangbak voor sappen ⑨. Schuif daarna de opvangbak voor sappen ⑨ in de houder aan de achterkant van het apparaat (afb. 1).
- ◆ Aan de onderkant van het apparaat bevindt zich een kabelspool ③. Rol het snoer met de wijzers van de klok mee om de haak en de voet van het apparaat (afb. 2).

OPMERKING

- ▶ Klem de stekker tussen het opgerolde snoer en de opvangbak voor sappen ⑨.
- ▶ Op het snoer is een clip aangebracht voor de bevestiging. Schuif de clip met één kant direct onder de stekker en bevestig hem met de andere kant aan het opgerolde netsnoer.



Afb. 2

- ◆ Om ruimte te besparen, kunt u het apparaat ook verticaal neerzetten.
- ◆ Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Apparaat afvoeren



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

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




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



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

Appendix

Technische gegevens

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 393298_2201 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 393298_2201 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 393298_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUISTLAND

www.kompernass.com

Recepten

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

Spinazie-kaas-panini

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

Bereiding

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

Kipfilet-panini

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

Bereiding

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

Mosterdbaguette

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

Bereiding

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

Obsah

Úvod	82
Informace k tomuto návodu k obsluze.....	82
Použití v souladu s určením.....	82
Výstražná upozornění.....	82
Bezpečnost	83
Ovládací prvky	86
Vybalení a zapojení	87
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě.....	87
Vybalení.....	87
Likvidace obalu.....	87
Obsluha a provoz	88
Před prvním použitím.....	88
Obsluha.....	89
Tabulka zpracování potravin.....	90
Tipy a triky	91
Čištění a údržba	91
Skladování	92
Likvidace přístroje	93
Dodatek	93
Technické údaje.....	93
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH.....	94
Servis.....	95
Dovozce.....	95
Recepty	96

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ!

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

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

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

VÝSTRAHA!

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

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

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

⚠ POZOR**Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.**

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

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené síťové zástrčky a síťové kabely nechte ihned vyměnit odborným personálem nebo zákaznickým servisem. Vyhnete se tak nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.

- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smějí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto dílů je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netáhejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Pozor! Horký povrch!

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

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ❸ stěrka na čištění
- ❹ nádobka na šňávu

Vybalení a zapojení

VÝSTRAHA!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

- panini gril
- nádobka na šťávu
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

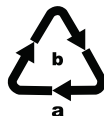
Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu



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





Balení zlikvidujte ekologicky.

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

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

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

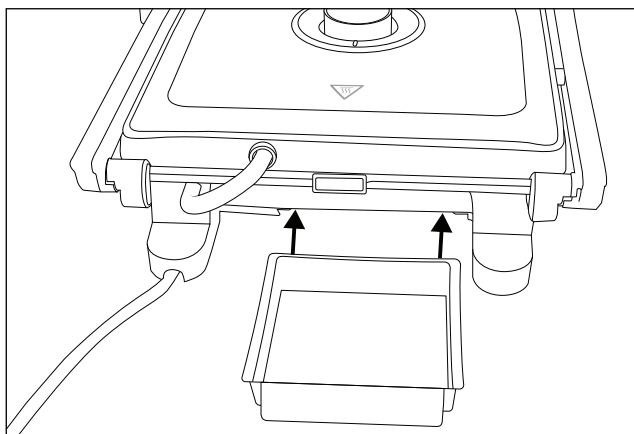
UPOZORNĚNÍ

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

- 9) Otočný regulátor **1** otočte do polohy „0“.
- 10) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 11) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Obsluha

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



Obr. 1

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

⚠ POZOR! Hmotné škody!

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

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

Tabulka zpracování potravin

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

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

¹Až 6 burgerů o hmotnosti vždy cca 100 g.

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

Tipy a triky

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

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

Poškození přístroje!

- ▶ Ujistěte se, že při čištění nemůže vniknout do přístroje vlhkost, aby se tak zabránilo jeho nenapravitelnému poškození.
 - ▶ Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- 1) Poté, co grilovací desky ⑦ vychladnou, přejedte stěrkou na čištění ⑧ přes grilovací desky ⑦ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky nebo aby spadly do nádoby na šťávu ⑨. Tak lze tuk a zbytky snadněji odstranit.
 - 2) Očistěte grilovací desky ⑦ vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
 - 3) V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.

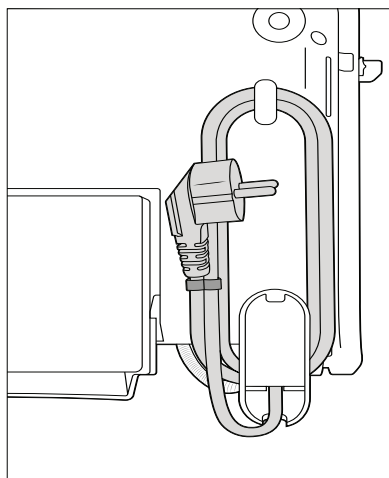
- 4) Vypřázdňte nádobku na šňávu ⑨. Mastné zbytky doporučujeme odstranit nahrubo kuchyňskou utěrkou apod., aby se tuk ve výlevce nelepil. Nádobku na šňávu ⑨ poté vyčistěte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nádobku na šňávu ⑨ vypláchněte čistou vodou a dobře ji vysušte.
- 5) K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- 6) Oťřete stěrku na čištění ⑧ vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čistící prostředek nanesený na hadříku.

Skladování

- ◆ Zavřete bezpečnostní uzávěr ④.
- ◆ Stěrku na čištění ⑧ můžete vložit do nádobky na šňávu ⑨ pro uschování. Poté zasuňte nádobku na šňávu ⑨ do držáku na zadní straně přístroje (obr. 1).
- ◆ Na spodní straně přístroje se nachází navíjení kabelu ③. Oviňte síťový kabel ve směru hodinových ručiček kolem háčku a nohy přístroje (obr. 2).

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Síťovou zástrčku upněte mezi navinutý síťový kabel a nádobku na šňávu ⑨.
- ▶ K síťovému kabelu je připevněna svorka k uchycení. Jednu stranu svorky zasuňte přímo pod síťovou zástrčku a druhou stranu připevněte k navinutému síťovému kabelu.



Obr. 2

- ◆ Tak můžete přístroj uložit vertikálně pro úsporu místa.
- ◆ Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace přístroje



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

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




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



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

Dodatek

Technické údaje

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

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 393298_2201 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 393298_2201 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 393298_2201

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

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

Panini se špenátem a sýrem

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

Příprava

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

Panini s kuřecími prsíčky

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

Příprava

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

Bageta s hořčicí

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

Příprava

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

Spis treści

Wstęp	100
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	100
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	100
Ostrzeżenia	100
Bezpieczeństwo	101
Elementy obsługowe	105
Wypakowanie i podłączenie	105
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	106
Rozpakowanie	106
Utylizacja opakowania	106
Obsługa i praca	107
Przed pierwszym użyciem	107
Obsługa	108
Tabela przetwarzania żywności	110
Wskazówki i porady	110
Czyszczenie i konserwacja	111
Przechowywanie	112
Utylizacja urządzenia	113
Załącznik	113
Dane techniczne	113
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	114
Serwis	115
Importer	115
Przepisy	116

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących formuł ostrzeżeń:

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

OSTRZEŻENIE!

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA

Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia oznacza możliwość wyrządzenia szkody materialnej.

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

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

WSKAZÓWKA

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

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!**



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- ❽ Skrobak do czyszczenia
- ❾ Pojemnik na sok

Wypakowanie i podłączenie

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

- Opiekacz do panini
- Pojemnik na sok
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

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

Rozpakowanie

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

Utylizacja opakowania



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








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

Obsługa i praca


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

Przed pierwszym użyciem

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

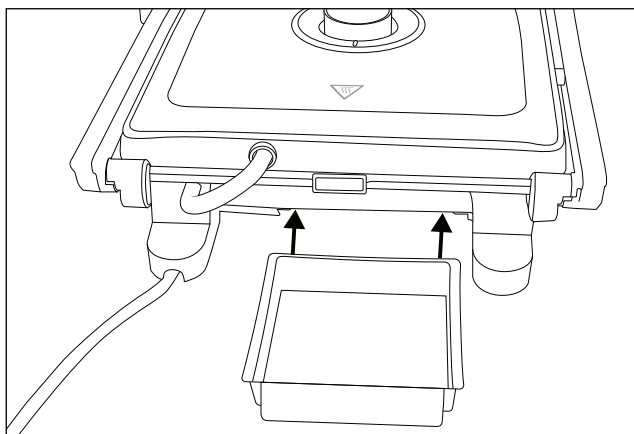
WSKAZÓWKA

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

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

Obsługa

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia trzymając ją za uchwyt ⑤.
- 2) Wsuń pojemnik na sok ⑥ w uchwyt z tyłu urządzenia (rys. 1).



Rys. 1

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla ułatwienia orientacji zwróć również uwagę na rozdział „Tabela przetwarzania żywności”.
- 10) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do wyjmowania produktów nie używaj żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grillowych ❷!
- 11) Obróć pokrętło regulacyjne ❶ do pozycji „0”.
 - 12) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Tabela przetwarzania żywności


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

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

¹Do 6 burgerów po ok. 100 g każdy.

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

Wskazówki i porady

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

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

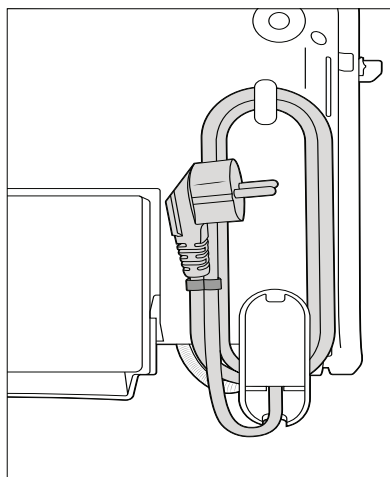
- 1) Przesuń skrobak do czyszczenia **8** po schłodzeniu się płyt grillowych **7** na płytach grillowych **7**, aby zebrać tłuszcz i resztki lub zrzucić je do pojemnika na sok **9**. Wtedy łatwiej jest usuwać tłuszcz i resztki.
- 2) Płyty grillowe **7** wycieraj zawsze wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia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

Przechowywanie

- ◆ Zamknij zamek bezpieczeństwa ④.
- ◆ Skrobak do czyszczenia ⑧ możesz w celu przechowywania umieścić w pojemniku na sok ⑨. Wsuń następnie pojemnik na sok ⑨ w uchwyt z tyłu urządzenia (rys. 1).
- ◆ Na spodzie urządzenia znajduje się nawijak kabla ③. Owiń kabel zasilający w prawo wokół haka i stopy urządzenia (rys. 2).

WSKAZÓWKA

- ▶ Zaciśnij wtyk sieciowy pomiędzy zwiniętym kablem sieciowym a pojemnikiem na sok ⑨.
- ▶ Do kabla zasilającego przypięty jest klips umożliwiający jego zamocowanie. Wsuń go jedną stroną bezpośrednio pod wtyk sieciowy, a drugą stroną przymocuj do nawiniętego kabla sieciowego.



Rys. 2

- ◆ Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania, urządzenie można ustawić w pionie.
- ◆ Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Utylizacja urządzenia



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

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




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



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

Załącznik

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwróconą jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 393298_2201 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 393298_2201.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 393298_2201

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

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

Panini ze szpinakiem i serem

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

Przygotowanie

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

Panini z piersią kurczaka

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

Przygotowanie

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

Bagietki musztardowe

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

Przygotowanie

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

Obsah

Úvod	120
Informácie k tomuto návodu na obsluhu	120
Použitie v súlade s určením	120
Výstražné upozornenia	120
Bezpečnosť	121
Ovládacie prvky	125
Vybalenie a zapojenie	125
Rozsah dodávky a kontrola po doprave	125
Vybalenie	126
Zneškodnenie obalu	126
Obsluha a prevádzka	126
Pred prvým použitím	126
Obsluha	127
Tabuľka spracovania potravín	129
Tipy a triky	129
Čistenie a údržba	130
Skladovanie	131
Likvidácia prístroja	132
Dodatok	132
Technické údaje	132
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	133
Servis	134
Dovozca	134
Recepty	135

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 upozoreniami. 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.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

NEBEZPEČENSTVO!

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

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

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

VÝSTRAHA!

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

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

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

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečnosti označuje možné vecné škody.

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

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

UPOZORNENIE

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

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj ani prístroj, ktorý spadol.
- Aby ste sa vyhli možným ohrozeniam, nechajte poškodené sieťové zástrčky alebo sieťové šnúry ihneď vymeniť autorizovanému odborníkovi alebo v zákazníckom servise.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.

**⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU
ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ 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 vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Ovládacie prvky

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ❽ Škrabka na čistenie
- ❾ Nádoba na šľavu

Vybalenie a zapojenie

VÝSTRAHA!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu:

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

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

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

- panini gril
- nádoba na šľavu,
- škrabka na čistenie,
- návod na obsluhu

UPOZORNENIE

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

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetok obalový materiál.

Zneškodnenie obalu



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

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

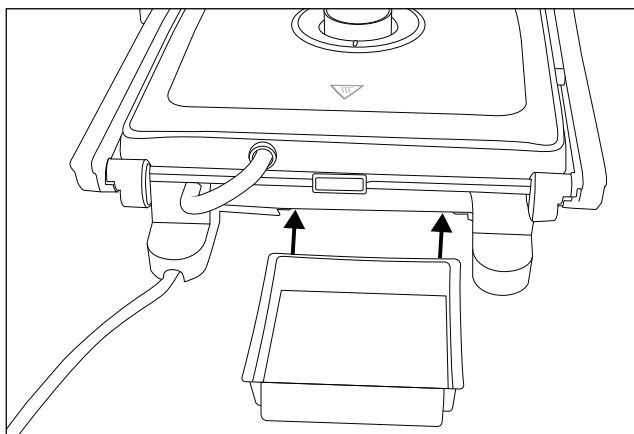
UPOZORNENIE

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

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

Obsluha

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



Obr. 1

UPOZORNENIE

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

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

UPOZORNENIE

- ▶ Červená žiarovka indikačnej kontrolky **2** signalizuje zohrievanie prístroja. Indikačná kontrolka **2** svieti červenou farbou tak dlho, až bude dosiahnutý nastavený stupeň teploty. V závislosti od teploty okolia zohrievanie môže začať v rôznych polohách otočného regulátora **1**.
 - ▶ Indikačná kontrolka **2** signalizuje v zelenej farbe, že prístroj sa nezohrieva, resp. viac sa nezohrieva. Preto svieti tiež v zelenej farbe, keď otočný regulátor **1** sa nachádza na polohe pred „Min“.
 - ▶ Indikačná kontrolka **2** môže aj po dosiahnutí teploty znova zmeniť farbu. Indikačná kontrolka **2** sa rozsvieti potom v červenej farbe. Znamená to, že sa prístroj dodatočne ohrieva, aby udržiaval teplotu.
- 5) Hneď ako indikačná kontrolka **2** zmení z červenej na zelenú farbu, otvorte veko prístroja za držadlo.
 - 6) Na spodnú grilovaciu platňu **7** položte potraviny určené na praženie/grilovanie.
 - 7) Zatvorte veko prístroja za držadlo **5**.
 - 8) Vďaka pohyblivému uloženiu horná grilovacia platňa **7** dosadá na spodnú grilovaciu platňu **7** vždy rovnobežne, a to aj pri najhrubších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
 - 9) Po určitom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za držadlo **5**.

UPOZORNENIE

- ▶ Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj Kapitola „Tabuľka apracovania potravín“.
- 10) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu..

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté ani ostré predmety. Mohli by poškodiť povrchy grilovacích platiní **7**!
- 11) Otočte otočný regulátor **1** do polohy „0“.
 - 12) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Tabuľka spracovania potravín

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

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

¹Až do 6 burgerov so vždy cca 100 g.

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

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu, ktoré následne stvrdne. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Grilovacie platne **7** sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, preto extra tuk nie je potrebný. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napríklad 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! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

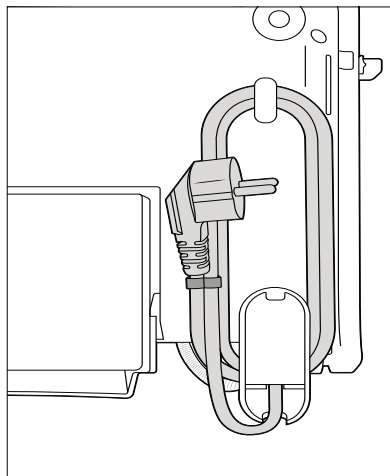
- ▶ Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, pretože by mohla spôsobiť jeho nenapraviteľné poškodenie.
 - ▶ Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.
-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

Skladovanie

- ◆ Zatvorte bezpečnostný uzáver ④.
- ◆ Škrabku na čistenie ⑧ môžete na uloženie položiť do nádoby na šľavu ⑨. Nádobu na šľavu ⑨ zasuníte potom do držiaka na zadnej strane prístroja (obr. 1).
- ◆ Na spodnej strane prístroja sa nachádza navinutý kábel ③. Sieťový kábel oviňte okolo háčika a nohy prístroja (obr. 2) v smere hodinových ručičiek.

UPOZORNENIE

- ▶ Sieťovú zástrčku zovrite medzi navinutý sieťový kábel a nádobu na šľavu ⑨.
- ▶ Na sieťovom kábli je umiestnená svorka na zaistenie. Zasuňte ju s jednou stranou priamo pod sieťovú zástrčku a upevnite ju s druhou stranou na navinutom sieťovom kábli.



Obr. 2

- ◆ Na priestorovo úsporné uloženie môžete prístroj postaviť kolmo.
- ◆ Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia prístroja



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

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





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



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

Dodatok

Technické údaje

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

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 výrobnej 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 prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitel'né 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) 393298_2201 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) 393298_2201 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 393298_2201

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

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

Špenátovo-syrové panini

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

Príprava

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

Panini s kuracími prsíami

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

Príprava

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

Horčicová bageta

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

Príprava

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

Índice

Introducción	140
Información sobre estas instrucciones de uso	140
Uso previsto	140
Indicaciones de advertencia	140
Seguridad	141
Elementos de mando	145
Desembalaje y conexión	145
Volumen de suministro e inspección de transporte	145
Desembalaje	146
Desecho del embalaje	146
Manejo y funcionamiento	146
Antes del primer uso	146
Manejo	147
Tabla de preparación de los alimentos	149
Consejos y trucos	149
Limpieza y mantenimiento	150
Almacenamiento	151
Desecho del aparato	152
Anexo	152
Características técnicas	152
Garantía de Kompernass Handels GmbH	153
Asistencia técnica	154
Importador	154
Recetas	155

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

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

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

Indicaciones de advertencia

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

¡PELIGRO!

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

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

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

¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

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

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

INDICACIÓN

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

Seguridad

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

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas.

Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones básicas de seguridad

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

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

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

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Elementos de mando

Figura A:

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

Figura B:

- ❽ Rasqueta de limpieza
- ❾ Colector de jugos

Desembalaje y conexión

¡ADVERTENCIA!

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

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

- Plancha grill
- Colector de jugos
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

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

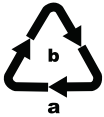
Desembalaje

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

Desecho del embalaje



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





Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

Manejo y funcionamiento

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

Antes del primer uso

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

INDICACIÓN

► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- 9) Gire el regulador giratorio ❶ hasta alcanzar la posición "0".
- 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- 11) Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato asiéndola por el asa ❸.
- 2) Coloque el colector de jugos ❹ en el soporte de la parte posterior del aparato (fig. 1).

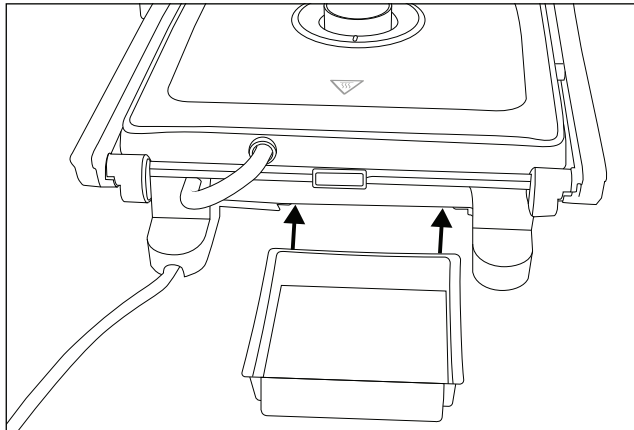


Fig. 1

INDICACIÓN

► En la parte delantera del regulador giratorio ❶, la marca indica la posición ajustada.

- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
El indicador luminoso ❷ se ilumina.

- Ajuste el regulador giratorio ❶ en la posición deseada de "Min" a "Max".
El indicador luminoso ❷ encendido en verde se apaga y vuelve a encenderse en rojo:
El aparato se está calentando.
El indicador luminoso ❷ encendido en rojo se apaga y vuelve a encenderse en verde:
Se ha alcanzado la temperatura ajustada y el aparato deja de calentarse.

INDICACIÓN

- ▶ La luz roja del indicador luminoso ❷ señala el calentamiento del aparato. El indicador luminoso ❷ permanece encendido en rojo hasta que se alcanza la temperatura ajustada. Tenga en cuenta que, según la temperatura ambiente, el calentamiento puede comenzar en diferentes posiciones del regulador giratorio ❶!
 - ▶ El indicador luminoso ❷ encendido en verde señala que el aparato no está calentándose o que ha dejado de calentarse. En consecuencia, también se ilumina en verde cuando el regulador giratorio ❶ está en una posición anterior al ajuste "Min".
 - ▶ El indicador luminoso ❷ también puede cambiar de color tras alcanzar la temperatura. En tal caso, el indicador luminoso ❷ se ilumina en rojo. Esto indica que el aparato se está recalentando para mantener la temperatura ajustada.
- En cuanto el indicador luminoso ❷ pase de rojo a verde, abra la tapa del aparato asiéndola por el asa.
 - Coloque los alimentos que desee cocinar sobre la parrilla inferior ❷.
 - Cierre la tapa del aparato asiéndola por el asa ❺.
 - Como la parrilla superior ❷ es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la parrilla inferior ❷ independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
 - Compruebe el nivel de tueste de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ❺.

INDICACIÓN

- ▶ Empiece con un tiempo de preparación corto y aumentelo hasta dar con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo "Tabla de preparación de los alimentos".
- Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.



¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las parrillas ❷.
- Gire el regulador giratorio ❶ hasta alcanzar la posición "0".
 - Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Tabla de preparación de los alimentos


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

INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Hamburguesa de carne picada	100-600 g ¹	Max	10-15 min
Filete de salmón	150-600 g ²	Max	8-10 min
Pinchos de pechuga de pollo	1-4 unidades	Max	10-15 min
Sándwiches con queso	1-4 unidades	Max	3-5 min
Berenjena con chorrito de aceite	1-4 rodajas	Max	3-4 min

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

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

Consejos y trucos

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

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

¡Daños en el aparato!

- ▶ Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
 - ▶ Para la limpieza de las superficies del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, ni tampoco objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- 1) Pase la rasqueta de limpieza **6** por las parrillas **7** cuando las parrillas **7** se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos de alimentos o para que caigan en el colector de jugos **9**. Así, será más fácil retirar la grasa y los restos de alimentos.
 - 2) Limpie las parrillas **7** con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
 - 3) Si la suciedad está muy incrustada, coloque un paño de limpieza húmedo sobre los restos pegados para ablandarlos.
 - 4) Vacíe el colector de jugos **9**. Recomendamos eliminar primero los restos de grasa con un papel de cocina absorbente o un material similar para que la grasa no atasque el desagüe. Tras esto, limpie el colector de jugos **9** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague el colector de jugos **9** con agua limpia y séquelo bien.
 - 5) Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.
 - 6) Limpie la rasqueta de limpieza **6** con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.

Almacenamiento

- ◆ Cierre el cierre de seguridad ④.
- ◆ La rasqueta de limpieza ⑧ puede guardarse dentro del colector de jugos ⑨. Tras esto, coloque el colector de jugos ⑨ en el soporte de la parte posterior del aparato (fig. 1).
- ◆ En la parte inferior del aparato hay un enrollables ③. Enrolle el cable de red en sentido horario alrededor del enganche y de la pata del aparato (fig. 2).

INDICACIÓN

- ▶ Encaje el enchufe entre el cable de red enrollado y el colector de jugos ⑨.
- ▶ El cable de red cuenta con una fijación. Colóquela de forma que un lado quede directamente debajo del enchufe y fíjela por el otro lado al cable de red enrollado.

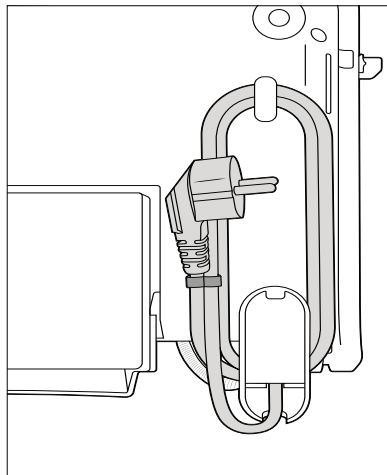


Fig. 2

- ◆ Puede colocar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.
- ◆ Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho del aparato



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

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




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



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

Anexo

Características técnicas

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 393298_2201 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 393298_2201.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 393298_2201

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

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

Panini de queso y espinacas

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

Preparación

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

Panini de pechuga de pollo

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

Preparación

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

Baguete con mostaza

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

Preparación

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

Indholdsfortegnelse

Introduktion	160
Om denne betjeningsvejledning	160
Anvendelsesområde	160
Advarsler	160
Sikkerhed	161
Betjeningselementer	164
Udpakning og tilslutning	165
Pakkens indhold og transporteftersyn	165
Udpakning	165
Bortskaffelse af emballagen	165
Betjening og funktion	166
Før produktet bruges første gang	166
Betjening	167
Tabel over tilberedning af fødevarer	168
Tips og tricks	169
Rengøring og vedligeholdelse	169
Opbevaring	170
Bortskaffelse af produktet	171
Tillæg	171
Tekniske data	171
Garanti for Kompernass Handels GmbH	172
Service	173
Importør	173
Opskrifter	174

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Anvendelsesområde

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

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

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

FARE!

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

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

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

ADVARSEL!

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.

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

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

OBS

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.

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

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

BEMÆRK

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

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

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

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

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

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

FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

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

⚠ ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE!

Obs! Varm overflade!

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

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

Betjeningslementer

Figur A:

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

Figur B:

- ➑ Rengøringskraber
- ➒ Beholder til kødsaft

Udpakning og tilslutning

ADVARSEL!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farene:

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

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

- Panigrill
- Beholder til kødsaft
- Rengøringskraber
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

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

Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern al emballagen.

Bortskaffelse af emballagen



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.



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

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

Betjening og funktion

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

Før produktet bruges første gang

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

BEMÆRK

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

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

Betjening

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

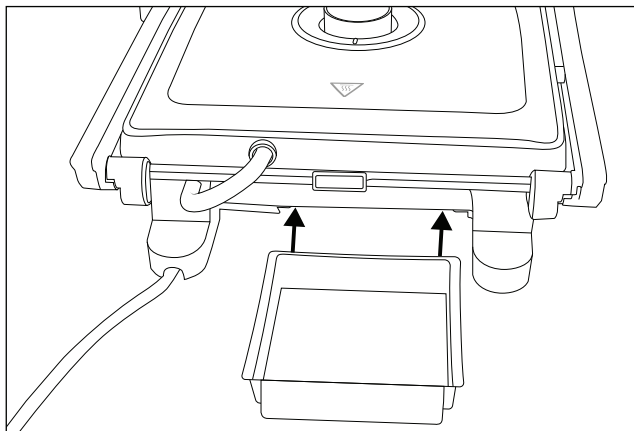


Fig. 1

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

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

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande, når du tager grillmaden af. De kan beskadige grillpladernes ⑦ overflader!

- 11) Stil drejeknappen ① på position "0".
- 12) Tag stikket ud af stikkontakten.

Tabel over tilberedning af fødevarer

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

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

¹Op til 6 burgere på hver ca. 100 g.

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

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Grillpladerne **7** har slip-let-belægning, og derfor er ekstra fedt ikke nødvendigt. Hvis du alligevel vil bruge fedt, skal du sørge for, at fedtet/olien er egnet til stegning, for eksempel rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af produktet er der fare for personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

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

- 5) Brug en fugtig klud til rengøring af produktets udvendige sider. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.
- 6) Tør rengøringskraberen **8** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.

Opbevaring

- ◆ Luk sikkerhedslukningen **4**.
- ◆ Rengøringskraberen **8** kan du lægge i beholderen til kødsaft **9** til opbevaring. Sæt derefter beholderen til kødsaft **9** ind i holderen på bagsiden af produktet (fig. 1).
- ◆ På undersiden af produktet er der en ledningsopvikling **3**. Vikl ledningen i urets retning omkring krogen og produktets fod (fig. 2).

BEMÆRK

- ▶ Sæt stikket fast mellem den opviklede ledning og beholderen til kødsaft **9**.
- ▶ På ledningen er anbragt en klips til fastgøring. Skub den ind med den ene side direkte under stikket, og fastgør den med den anden side på den opviklede ledning.

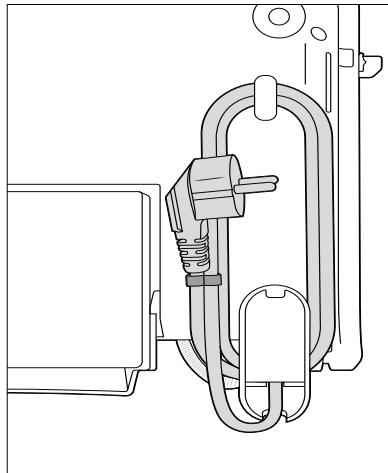


Fig. 2

- ◆ Du kan stille produktet lodret, så det ikke optager så meget plads.
- ◆ Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Bortskaffelse af produktet



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

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



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



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

Tillæg

Tekniske data

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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 393298_2201 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 393298_2201.

Service

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

IAN 393298_2201

Importør

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

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

Opskrifter

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

Spinat-oste-panini

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

Tilberedning

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

Kyllingebryst-panini

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

Tilberedning

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

Senneps-baguette

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

Tilberedning

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

Indice

Introduzione	178
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	178
Uso conforme	178
Avvertenze	178
Sicurezza	179
Elementi di comando	183
Disimballaggio e collegamento	183
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	183
Disimballaggio	184
Smaltimento della confezione	184
Comandi e funzionamento	184
Prima del primo impiego	184
Uso	185
Tabella per la preparazione degli alimenti	187
Consigli e suggerimenti	187
Pulizia e manutenzione	188
Conservazione	189
Smaltimento dell'apparecchio	190
Appendice	190
Dati tecnici	190
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	191
Assistenza	192
Importatore	192
Ricette	193

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

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

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

PERICOLO!

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

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

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

AVVERTENZA!

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

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

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

ATTENZIONE

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

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

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

AVVISO

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

Sicurezza

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

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

Avvertenze di sicurezza di base

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

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie bollente!

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

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

Elementi di comando

Figura A:

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

Figura B:

- ❽ Raschiatore
- ❾ Contenitore di raccolta del succo

Disimballaggio e collegamento

AVVERTENZA!

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

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

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

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

- Piastra elettrica
- Contenitore di raccolta del succo
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

AVVISO

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

Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Smaltimento della confezione



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





Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

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

Comandi e funzionamento

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

Prima del primo impiego

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

AVVISO

► Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- 9) Ruotare la manopola di regolazione ❶ sulla posizione "0".
- 10) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- 11) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❺.
- 2) Inserire il contenitore del succo ❹ nell'apposito supporto sul lato posteriore dell'apparecchio (Fig. A).

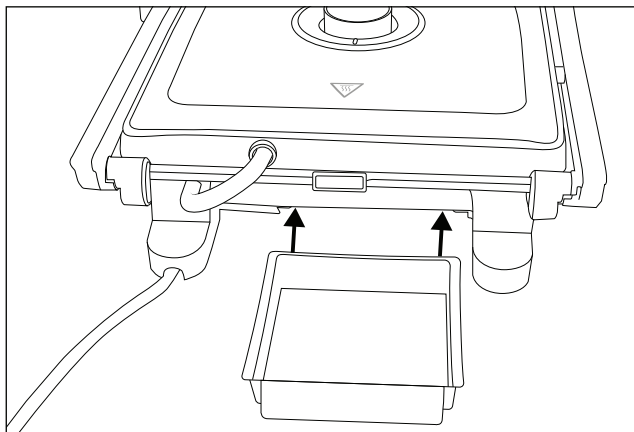


Fig. 1

NOTA

► Sulla parte anteriore della manopola di regolazione ❶ è presente un segno che indica la posizione impostata.

- 3) Inserire il connettore di rete nella presa di corrente. La spia luminosa ❷ si accende.

- 4) Regolare la manopola ❶ sulla posizione desiderata da "Min" a "Max".
La spia luminosa ❷ verde si spegne e si riaccende diventando rossa:
l'apparecchio si riscalda.
La spia luminosa ❷ rossa si spegne e si riaccende diventando verde:
la temperatura impostata è stata raggiunta e l'apparecchio termina la fase
di riscaldamento.

NOTA

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

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

NOTA

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

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

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

Tabella per la preparazione degli alimenti


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

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA	TEMPO
Burger di carne macinata	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Filetto di salmone	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Spiedini di pollo	1 - 4 pezzi	Max	10 - 15 min
Sandwich al formaggio	1 - 4 pezzi	Max	3 - 5 min
Melanzane all'olio	1 - 4 fette	Max	3 - 4 min

¹Fino a 6 burger da ca. 100 g.

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

Consigli e suggerimenti

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

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!

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

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

Danneggiamento dell'apparecchio!

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

- 1) Dopo il raffreddamento delle piastre griglianti **7** passare il raschiatore **8** lungo le piastre **7** in modo tale da raccogliere grasso e residui o farli cadere nel contenitore di raccolta del succo **9**. In tal modo sarà più facile rimuovere il grasso e i residui.
- 2) Pulire le piastre griglianti **7** con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
- 3) In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.
- 4) Vuotare il contenitore di raccolta del succo **9**. Si consiglia di rimuovere grossolanamente i residui di grasso con della carta da cucina o simili in modo che non aderiscano ai tubi di scarico. Sciacquare il contenitore di raccolta del succo **9** in acqua calda con un detersivo delicato. Risciacquare il contenitore di raccolta del succo **9** con acqua pulita e asciugarlo.
- 5) Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- 6) Strofinare il raschiatore **8** con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno.

Conservazione

- ◆ Chiudere la chiusura di sicurezza ❷.
- ◆ Il raschiatore ❸ può essere conservato nel contenitore di raccolta del succo ❹. Quindi inserire il contenitore del succo ❹ nell'apposito supporto sul lato posteriore dell'apparecchio (Fig. 1).
- ◆ Sul lato inferiore dell'apparecchio si trova un avvolgicavo ❺. Avvolgere il cavo di rete in senso orario intorno al gancio e alla base dell'apparecchio (Fig. 2).

NOTA

- ▶ Serrare il connettore di rete tra il cavo avvolto e il contenitore di raccolta del sugo ❹.
- ▶ Sul cavo di rete è presente una clip per il fissaggio. Spingerla con il lato direttamente sotto il connettore di rete e fissarla con l'altro lato sul cavo di rete avvolto.

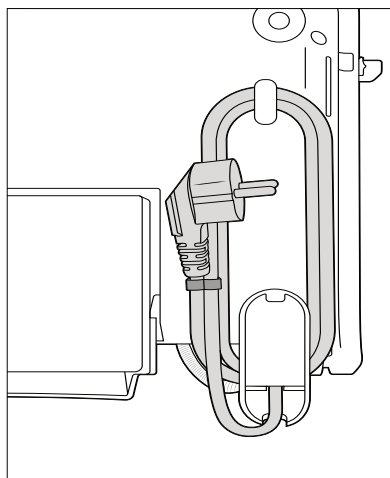


Fig. 2

- ◆ Per risparmiare spazio si può conservare l'apparecchio in posizione verticale.
- ◆ Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Smaltimento dell'apparecchio



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

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




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



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

Appendice

Dati tecnici

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 393298_2201 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 393298_2201 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 393298_2201

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Ricette

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

Panino al formaggio e spinaci

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

Preparazione

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

Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

Preparazione

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

Baguette alla senape

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

Preparazione

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

Tartalomjegyzék

Bevezető	198
Információk a jelen használati útmutatóhoz	198
Rendeltetésszerű használat	198
Figyelmeztetések	198
Biztonság	199
Kezelőelemek	202
Kicsomagolás és csatlakoztatás	203
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	203
Kicsomagolás	203
A csomagolás ártalmatlanítása	203
Kezelés és üzemeltetés	204
Az első használat előtt	204
Használat	205
Élelmiszer-feldolgozás táblázat	206
Ötletek és fogások	207
Tisztítás és ápolás	207
Tárolás	208
A készülék ártalmatlanítása	209
Függelék	210
Műszaki adatok	210
A Kompernass Handels GmbH garanciája	210
Szervíz	211
Gyártja	211
Receptek	212

Bevezető

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat 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.

Rendeltetészerű használat

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

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

Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

VESZÉLY!

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS!

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

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

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

FIGYELEM

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

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

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

TUDNIVALÓ

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

Biztonság

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

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

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

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

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszély elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót azonnal cseréltesse ki engedéllyel rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.

- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus tábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ 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! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

Figyelem! Forró felület!

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

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

TUDNIVALÓ

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

Kezelőelemek

„A” ábra:

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

„B” ábra:

- ❽ tisztító kaparó
- ❾ légyűjtő tartály

Kicsomagolás és csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

- paninigrill
- légyűjtő tartály
- tisztító kaparó
- használati útmutató

TUDNIVALÓ

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

Kicsomagolás

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

A csomagolás ártalmatlanítása



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








A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

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

Kezelés és üzemeltetés


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

Az első használat előtt

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

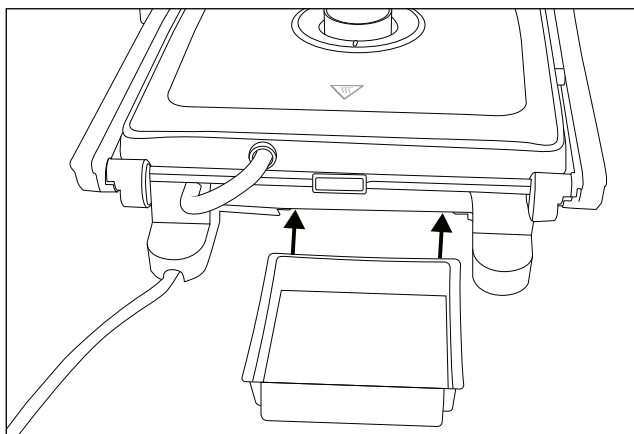
TUDNIVALÓ

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

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

Használat

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



1. ábra

TUDNIVALÓ

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

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. A jelzőfény **2** kigyullad.
- 4) Állítsa a forgószabályozót **1** a kívánt állásba a „Min” és „Max” pozíció között.

A jelzőfény **2** zöld fénye kialszik, majd pirosan világít:
a készülék felfűt.

A jelzőfény **2** piros fénye kialszik, majd zölden világít:
a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és nem fűt tovább.

TUDNIVALÓ

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

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

TUDNIVALÓ

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

- Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

- Forgassa a forgószabályozót ❶ a „0” pozícióra.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Élelmiszer-feldolgozás táblázat

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


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

HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ
olajjal meglocsolts padlizsán	1 - 4 szelet	max.	3 - 4 perc

¹Legfeljebb 6 hamburger, egyenként kb. 100 g.

²Legfeljebb 4 lazacfilé, egyenként kb. 150 g.

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 húspanban 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 grill-lapok  tapadámentes bevonattal rendelkeznek, ezért nem szükséges külön zsiradék. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütéshez alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

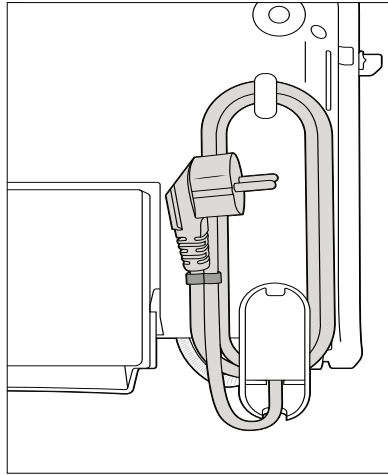
- 1) A grill-lapok 7 lehűlését követően húzza végig a tisztító kaparót 8 a grill-lapokon 7 úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek vagy a légyűjtő tartályba 9 essenek. Így könnyebben el lehet távolítani a zsírt és a maradványokat.
- 2) Törölje le a grill-lapokat 7 egy nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószeret a törlőkendőre. Ne használjon a tisztításhoz maró hatású tisztítószeret, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, hogy a tapadámentes felület ne sérüljön meg.
- 3) Makacs lerakódások esetén tegyen egy nedves törlőkendőt a ráégett ételmaradékokra, hogy fellazítsa azokat.
- 4) Ürítse ki a légyűjtő tartályt 9. Javasoljuk, hogy a zsíros maradványok nagyját távolítsa el egy konyhai papírtörlővel vagy hasonlóval, hogy a zsír ne tapadjon a lefolyóba. Ezután mosogassa el a légyűjtő tartályt 9 enyhén mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le a légyűjtő tartályt 9 tiszta vízzel és törölje szárazra.
- 5) Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrészt teljesen száraz legyen.
- 6) Törölje le a tisztító kaparót 8 egy nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószeret a törlőkendőre.

Tárolás

- ◆ Zárja le a biztonsági záróelemet 4.
- ◆ A tisztító kaparót 8 a légyűjtő tartályba 9 helyezheti tárolás céljából. Ezután tolja a légyűjtő tartályt 9 a készülék hátulján lévő tartóba (1. ábra).
- ◆ A készülék alján van egy kábelcsévéelő 3. Tekerje a hálózati kábelt az óramutató járásával megegyező irányba a kampó és a készülék lába köré (2. ábra).

TUDNIVALÓ

- ▶ Rögzítse a hálózati csatlakozódugót a feltekert hálózati kábel és a légyűjtő tartály 9 közé.
- ▶ A hálózati kábelen egy kapocs található a rögzítéshez. Csúsztassa az egyik oldalával közvetlenül a hálózati csatlakozódugó alá, a másik oldalal pedig rögzítse a feltekert hálózati kábelen.



2. ábra

- ◆ A helytakarékos tárolás érdekében a készüléket függőlegesen is felállíthatja.
- ◆ Tárolja a megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen.

A készülék ártalmatlanítása



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

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




Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.



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

Függelék

Műszaki adatok

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

A Kompnass 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 rövideleírása.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá 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 amelyek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 393298_2201.
- 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) 393298_2201 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 393298_2201

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

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

Spenótos-sajtos panini

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

Elkészítés

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

Csirkemell-filés panini

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

Elkészítés

- 1) 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.
- 2) Hevítsen fel újra a serpenyőben lévő zsírt és süssse ropogósra a bacon-csíkokat.
- 3) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és azokat is tegye rá.
- 4) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 5) A csirkemell filére tegyen bacon-csíkokat.
- 6) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlé az avokádóra, így az nem fog bebarmulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 7) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 8) Fedje le a paninit egy másik szelep pirítóssal.
- 9) Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- 10) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül és óvatosan vegye ki a Panini-makerből.

Mustáros bagett

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

Elkészítés

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

Kazalo

Uvod	216
Informacije o teh navodilih za uporabo	216
Predvidena uporaba	216
Varnostna opozorila	216
Varna uporaba	217
Upravljalni elementi	220
Razpakiranje in priključitev	221
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	221
Jemanje iz embalaže	221
Odlaganje embalaže med odpadke	221
Uporaba naprave	222
Pred prvo uporabo	222
Uporaba	223
Tabela za obdelavo živil	224
Koristni nasveti	225
Čiščenje in nega	225
Shranjevanje	226
Odstranitev naprave med odpadke	227
Priloga	227
Tehnični podatki	227
Proizvajalec	227
Pooblaščen serviser	228
Garancijski list	228
Recepti	229

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 nenamensko. 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

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

NEVARNOST!

Varnostno opozorilo te stopnje označuje grozečo nevarno situacijo.

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

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

OPOZORILO!

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

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

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

POZOR

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

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

OPOMBA

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

Varna uporaba

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

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

Osnovna varnostna navodila

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednja varnostna navodila:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.

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

NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Napravo priključite samo v po predpisih vgrajeno in ozemljeno električno vtičnico. Električna napetost se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- ▶ Priključne vode oz. naprave, ki ne delujejo brezhibno ali so bili poškodovani, dajte takoj v popravilo ali zamenjavo servisni službi.

⚠ NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

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

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!

Pozor! Vroča površina!

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

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

OPOMBA

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

Upravljalni elementi

Slika A:

- ➊ vrtljivi gumb
- ➋ 1 lučka (rdeča ali zelena)
- ➌ priprava za navitje kabla
- ➍ varnostna zapora
- ➎ ročaj
- ➏ iztok soka
- ➐ plošči žara

Slika B:

- ➑ čistilno strgalo
- ➒ lovilna posoda za sok

Razpakiranje in priključitev

⚠ OPOZORILO!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednja varnostna navodila:

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

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

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

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

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

- ◆ Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- ◆ Odstranite ves embalažni material.

Odlaganje embalaže med odpadke



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








Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

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

Uporaba naprave


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

Pred prvo uporabo

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

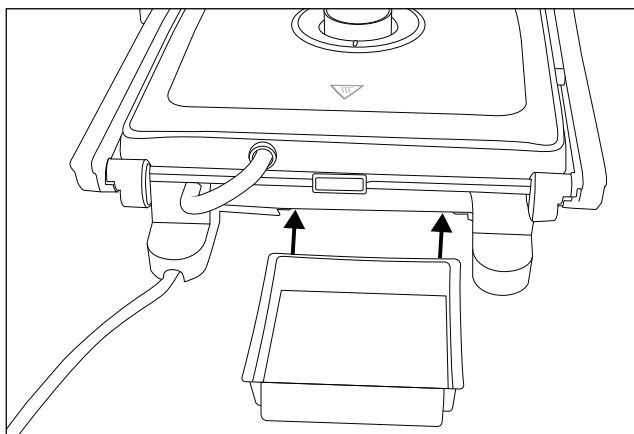
OPOMBA

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

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

Uporaba

- 1) Zaprite pokrov naprave z ročajem ⑤.
- 2) Potisnite lovilno posodo za sok ⑨ v držalo na zadnji strani naprave (slika 1).



Slika 1

OPOMBA

- Oznaka na sprednjem delu vrtljivega gumba ① vam prikazuje nastavljeni položaj.

- 3) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
Lučka ② zasveti.
- 4) Nastavite vrtljivi gumb ① na želeni položaj od »Min« do »Max«.
Zelena lučka ② ugasne in potem zasveti rdeče:
Naprava se segreva.
Rdeča lučka ② ugasne in potem zasveti zeleno:
Nastavljena temperatura je dosežena, naprava se ne segreva več.

OPOMBA

- Ko lučka ② sveti rdeče, to pomeni, da se naprava segreva. Lučka ② sveti rdeče tako dolgo, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Upoštevajte, da je mogoče segrevanje v odvisnosti od temperature okolice zagnati na različnih položajih vrtljivega gumba ①!
- Ko lučka ② sveti zeleno, to pomeni, da se naprava ne segreva oz. ne več. Zato sveti zeleno tudi, ko je vrtljivi gumb ① na položaju pred »Min«.
- Lučka ② lahko barvo znova spremeni tudi, ko je temperatura dosežena. V tem primeru lučka ② zasveti rdeče. To pomeni, da se naprava segreva, da bi ohranila temperaturo.

- 5) Kakor hitro se lučka ② preklopi z rdeče na zeleno barvo, odprite pokrov naprave za ročaj.

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

OPOMBA

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

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

- 11) Obrnite vrtljivi gumb **1** na položaj »0«.
- 12) Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Tabela za obdelavo živil

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

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

¹Do 6 burgerjev s po pribl. 100 g.

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

Koristni nasveti

- Če si želite mehkejšega mesa in hitrejše priprave na žaru, lahko meso prej marinirate. Kot podlago lahko uporabite kislno 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.
- Plošči žara ⑦ imata oblogo proti sprijemanju, zato maščobe ni treba uporabljati. Če bi maščobo vseeno želeli uporabiti, pazite, da je mast/olje primerna/primerno za peko, kot na primer repično olje.
- Če ne veste, ali so živila dovolj skuhana tudi znotraj, uporabite običajen termometer za meso.

Čiščenje in nega

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

Pri čiščenju naprave lahko pride do telesnih poškodb!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostna navodila:

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

- 1) Ko sta plošči žara ⑦ ohlajeni, potegnite čistilno strgalo ③ čez plošči žara ⑦, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ali pa padejo v lovilno posodo za sok ⑨. Tako je mogoče maščobo in ostanke lažje odstraniti.
- 2) Obrišite plošči žara ⑦ z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom. Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti sprijemanju.
- 3) Trdovratne obloge zmečajte tako, da nanje položite vlažno krpo za pomivanje.
- 4) Izpraznite lovilno posodo za sok ⑨. Priporočamo, da masne ostanke grobo odstranite s papirnato servieto ali podobnim, da maščoba ne zlepi iztoka. Potem lovilno posodo za sok ⑨ izperite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Izperite lovilno posodo za sok ⑨ s čisto vodo in jo osušite.

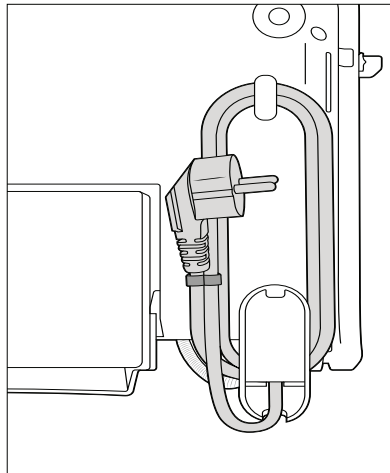
- 5) Za čiščenje zunanjih površin naprave zadošča mokra krpa. Poskrbite, da so pred vnovično uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.
- 6) Obrišite čistilno strgalo **8** z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom.

Shranjevanje

- ◆ Zaprite varnostno zaporo **4**.
- ◆ Čistilno strgalo **8** lahko shranite tako, da ga vstavite v lovilno posodo za sok **9**. Potem lovilno posodo za sok **9** potisnite v držalo na hrbtni strani naprave (slika 1).
- ◆ Na spodnji strani naprave je priprava za navitje kabla **3**. Ovijte električni kabel v smeri urnega kazalca okrog kavlja in podstavka naprave (slika 2).

OPOMBA

- ▶ Zataknite električni vtič med naviti električni kabel in lovilno posodo za sok **9**.
- ▶ Na električnem kablu je nameščena sponka za pritrditev. To na eni strani potisnite neposredno pod električni vtič in jo pritrdite z drugo stranjo na naviti električni kabel.



Slika 2

- ◆ Napravo lahko postavite pokonci, da jo shranite na prostorsko varčen način.
- ◆ Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odstranitev naprave med odpadke



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

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




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



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

Priloga

Tehnični podatki

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

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 393298_2201

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 zaveujemo, 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. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. 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.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti

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

Panini s špinačo in sirom

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

Priprava

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

Panini s piščančjimi prsmi

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

Priprava

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

Gorčična štruca

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

Priprava

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií

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

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

IAN 393298_2201