



PANINI GRILL SPM 2200 A2

(GB)

PANINI GRILL

Operation and safety notes

(SE)

PANINIGRILL

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

OPIEKACZ DO PANINI

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(EE)

PANINIGRILL

Kasutamis- ja ohutusjuhised

(LV)

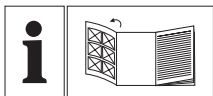
PANINI GRILS

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

(DE) (AT) (CH)

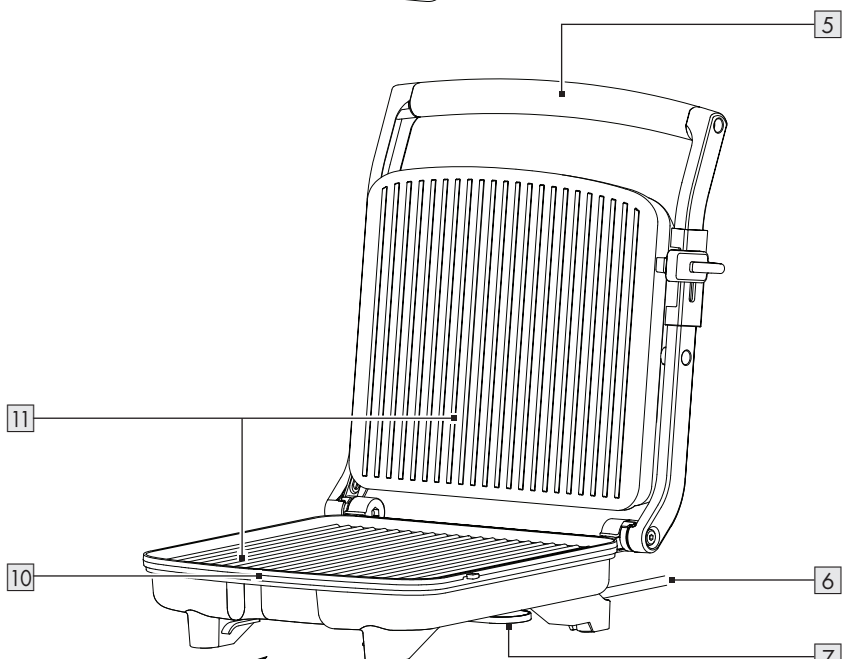
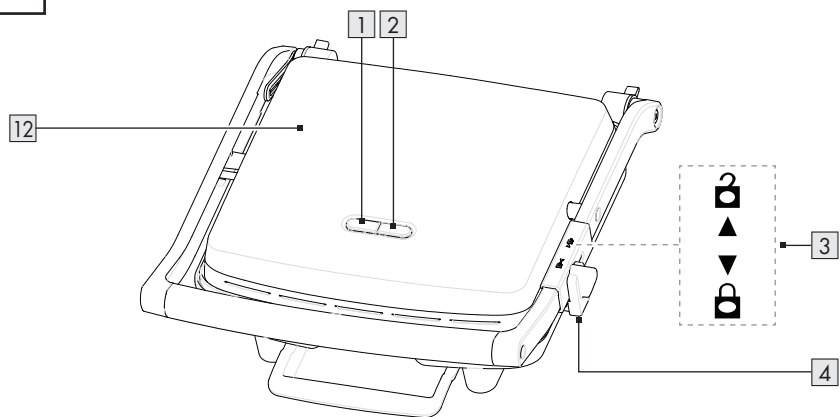
PANINIGRILL

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	29
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	41
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	53
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	65














A



Warnings and symbols used	Page 6
Introduction	Page 6
Intended use	Page 7
Scope of delivery	Page 7
Description of parts	Page 7
Technical data	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 11
Operation	Page 11
Making paninis	Page 12
Grilling tips	Page 12
Recipes	Page 13
Cheese and raisin Danish on swirl bread panini	Page 13
Bagel with smoked salmon and capers	Page 13
Smoked chicken ham with mango	Page 14
Cleaning and care	Page 14
Troubleshooting	Page 15
Storage	Page 15
Disposal	Page 15
Warranty	Page 16
Warranty claim procedure	Page 16
Service	Page 16

Warnings and symbols used

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

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

PANINI GRILL

● Introduction

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

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

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery



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

Please contact customer service if parts are missing or damaged.

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

● Description of parts

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.
(Fig. A)

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

● Technical data

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

Certification

HG09122: GS (Intertek)



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

⚠ CAUTION! Hot surface!

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

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

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

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of hotplates.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the hotplates or touches the rim of the hotplates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

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

● Before first use

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

● Operation

- ⚠ CAUTION! Hot surface!** The surfaces of the product become extremely hot during use. Touch the product only by the handle **5**.
- Slide the safety catch **4** to the **2** position **3** to unlock the product.
 - **Preparation:** Grease the upper and lower hotplate **11** with suitable cooking oil.
 - Close the lid **12** using the handle **5**.
 - Slide the fat collection tray **8** into the product.
- ⓘ NOTE:** The liquids or fat escaped from the grilled food flow in the direction of the fat outlet **10** into the fat collection tray **8**.

■ Turning the product on:

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

Light indicator	Status
Red indicator 1 on	Product on
Red indicator 1 off	Product off
Green indicator 2 off	Product is preheating/ reheating.
Green indicator 2 on	The optimum temperature has been reached.

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

■ Turning the product off:

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

● Making paninis


- Slide the safety catch **4** to the **2** position **3**. Open the lid **12**.
- Place the food to be grilled on the lower hotplate **11**.
- Lower the lid **12** to the desired angle.
- When you are done with grilling: Disconnect the power plug **6** from the socket-outlet.

● Grilling tips

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

● Recipes

● Cheese and raisin Danish on swirl bread panini

 15-20 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

- Wait until the green indicator **[2]** lights up.
- Put cream cheese, sugar, vanilla, and raisins into a small bowl and stir to combine.
- Butter 4 bread slices on one side with butter and place the buttered side down. Spread 2 slices with sweetened cream cheese/raisin mixture. Top with remaining bread, buttered side up, and press together lightly.
- Place paninis on preheated lower hotplate **[11]**. Close the lid **[12]**.
- Wait for about 4 minutes until the paninis are toasted golden brown and filling is warm.
- Let stand 3 to 5 minutes on a rack before cutting (do not serve too soon).
- Before serving: Cut and sprinkle with powdered sugar if desired.

● Bagel with smoked salmon and capers

 10 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

- Wait until the green indicator **[2]** lights up.
- Spread the bagel bottom halves bagels with cream cheese.
- Place smoked salmon slices on top.
- Garnish the shallots between the 4 bagels. Sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place upper bagel halves on top.
- Place bagels on preheated lower hotplate **[11]**. Close the lid **[12]**.
- Wait for about 4 minutes until the bagels are toasted golden brown. Remove the bagels from product.

● Smoked chicken ham with mango

🕒 15 min

👤 x 4

Ingredients

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

Preparation

- Wait until the green indicator **2** lights up.
- Lightly spread bread with butter.
- Arrange chicken ham on half the bread, and place mango slices over chicken ham. Spoon mayonnaise over the mango and scatter with basil leaves. Season with pepper.
- Top with remaining bread.
- Place paninis on preheated lower hotplate **11**. Close the lid **12**.
- Wait for about 4 minutes until the paninis are toasted golden brown. Remove the paninis from the product.

● Cleaning and care

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!

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

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

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

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



Part	Cleaning method
■ Panini maker	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Hotplates 11	■ Wipe down the housing and the hotplates 11 with a slightly damp cloth. If necessary, use a small amount of washing-up liquid.
	■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Fat collection tray 8	■ Removing fat and residues: Use the cleaning scraper 9 .
■ Cleaning scraper 9	■ You can clean these components in the dishwasher: <ul style="list-style-type: none">- Fat collection tray 8- Cleaning scraper 9

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners, hard brushes, or sharp objects to clean the product or its accessories, as these could damage the product and the non-stick coating.
- After cleaning: Let all parts dry.

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power cord [6] to a suitable socket-outlet.
The paninis are burnt.	■ Shorten the grilling time.
The paninis are not well baked.	■ Extend the grilling time.
The paninis are difficult to remove from the product.	■ Try using a different recipe.

● Storage

-  **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- Clean the product and let all parts dry before storage.
 - Slide the safety catch **[4]** to the  position **[3]** to lock the product.
 - Store the product in the original packaging when it is not in use.
 - Store the product at a dry location out of the reach of children.
 - You can store the product vertically to save space.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



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

● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

● **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 385831_2107) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a 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.

● **Service**

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Varningar och symboler som används	Sidan	18
Inledning	Sidan	18
Avsedd användning	Sidan	19
Leverans	Sidan	19
Beskrivning av de olika delarna	Sidan	19
Tekniska data	Sidan	19
Säkerhetsanvisningar	Sidan	19
Före första användningen	Sidan	23
Hantering	Sidan	23
Grilla paninis	Sidan	24
Grilltips	Sidan	24
Recept	Sidan	25
Rostbröd med ost och russin	Sidan	25
Bagel med rökt lax och kapris	Sidan	25
Rökta kycklinglår med mango	Sidan	26
Rengöring och skötsel	Sidan	26
Felsökning	Sidan	27
Förvaring	Sidan	27
Avfallshantering	Sidan	27
Garanti	Sidan	28
Handläggning av garantianspråk	Sidan	28
Service	Sidan	28

Varningar och symboler som används

I denna bruksanvisning och på förpackningen används följande varningsanvisningar:

	<p>FARA! Denna symbol med signalordet "Fara" betecknar en riskkälla med en hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller döden.</p>	 Växelström/-spänning
		 Hertz (nätfrekvens)
		 Watt
	<p>VARNING! Denna symbol med signalordet "Varning" betecknar en riskkälla med en måttligt hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller dödsfall.</p>	 HÄNVISNING: Denna symbol med signalordet "Hänvisning" innehåller ytterligare nyttig information.
		 Använd endast produkten i torra inomhusrum.
	<p>VAR FÖRSIKTIG! Denna symbol med signalordet "Var försiktig" betecknar en riskkälla med en låg grad av risk som om den inte undviks kan leda till ringa eller måttligt svåra skador.</p>	 Fara - risk för elchock!
		 Var försiktig, heta ytor
	Symbol för skyddsjord	 Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel. Denna produkt har ingen negativ verkan på livsmedels smak eller lukt.
	CE-märket bekräftar konformiteten med de EU-direktiv, som gäller för produkten.	

PANINIGRILL

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering.

Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

● Avsedd användning

Denna produkt är avsedd för att grilla paninis inomhus. Använd den inte för andra ändamål.

Produkten är uteslutande avsedd för användning i privata hushåll och inte för yrkesmässigt bruk.

Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

● Leverans

Kontrollera vid uppackningen om leveransen är fullständig och om alla delar är i gott skick. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.



Kontakta vår kundtjänst om det fattas delar eller om någon del är skadad.

- 1 Paninigrill
- 1 Droppbricka (förmonterad)
- 1 Rengöringskrapa
- 1 Bruksanvisning

● Beskrivning av de olika delarna

Vik före läsning ut den flik som innehåller bilderna. Informera dig om produktens alla funktioner.

(Bild A)

- 1 Röd kontrollampa
- 2 Grön kontrollampa
- 3  (låst) /  (upplåst)
- 4 Säkerhetsspärr
- 5 Handtag
- 6 Anslutningskabel med stickkontakt
- 7 Kabelhållare
- 8 Droppbricka
- 9 Rengöringskrapa
- 10 Fettutlopp
- 11 Grillplattor (övre och undre grillplatta)
- 12 Lock

● Tekniska data

Ingående spänning: 220-240 V~, 50/60 Hz

Effektbehov: 1850-2200 W

Skyddsklass: I

Certifiering

HG09122: GS (Intertek)



Säkerhetsanvisningar

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN AV PRODUKTEN LÄS ALLA BRUKS- OCH SÄKERHETSANVISNINGAR! OM DU ÖVERLÄMNAR PRODUKTEN TILL NÅGON ANNAN, ÖVERLÄMNA ÄVEN ALLA TILLHÖRANDE DOKUMENT!

Om det uppstår skador på grund av att du inte följt denna bruksanvisning upphör din garanti att gälla!

Vi åtar oss inget ansvar för följdskador! Vi åtar oss inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts!

Barn och personer med funktionshinder

⚠ VARNING! LIVSFARA OCH OLYCKSRISK FÖR SPÄDBARN OCH SMÅ BARN!

Lämna aldrig barn ensamma med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet medför fara för kvävning.

Barn underskattar ofta denna fara. Håll alltid barn borta från förpackningsmaterial.

- Denna produkt kan endast användas av barn från och med 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de hålls under uppsikt eller instruerats om en säker användning av produkten och om de förstått de faror som användningen kan medföra.
- Barn får inte leka med produkten.

- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, utom om de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn som är under 8 års ålder får inte komma i närheten av produkten och anslutningskabeln.

Avsedd användning

- ⚠ **VARNING!** Felaktig användning kan leda till personskador. Använd produkten uteslutande enligt denna bruksanvisning. Försök aldrig själv att på något som helst sätt ändra på produkten.

Elsäkerhet

- ⚠ **FARA! Fara för elektrisk chock!** Försök aldrig att själv reparera produkten. Vid funktionsstörning får produkten endast repareras av kvalificerad personal.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Het yta! Produkten blir het under användningen. Rör aldrig vid produkten under eller omedelbart efter användandet.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk chock! Låt aldrig produkten doppas i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk chock! Använd aldrig en produkt som är skadad. Vid skada, skilj produkten från elnätet och kontakta leverantören.

- Produkten får inte användas om man råkat släppa den eller om den uppvisar synliga skador.
- Produkten är alltid inkopplad när den är ansluten till elnätet.

- Innan du ansluter produkten till elnätet, kontrollera om spänningen och den nominella strömmen motsvarar de detaljer för strömförsörjning som anges på typskylten.
- Kontrollera regelbundet stickkontakten och anslutningskabeln och säkerställ att de inte skadats. Om anslutningskabeln skadats måste den för att undvika skador ersättas av tillverkaren, dennes kundtjänst eller liknande kvalificerade personer.
- Skydda anslutningskabeln mot skador. Låt den inte hänga över skarpa kanter och kläm eller böj den inte. Håll anslutningskabeln borta från heta ytor eller öppen eld.

Hantering

- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är ansluten till elnätet.
- Flytta inte produkten om den är i drift.
- Använd inte produkten om grillplattorna inte är på plats.
- Ingen åtgärd från användarens sida krävs för att ställa in produkten för 50 eller 60 Hz. Produkten ställer in sig automatiskt för 50 resp. 60 Hz.
- Ställ inte produkten på heta ytor (gasspis, elektrisk spis, ugn osv.). Använd alltid produkten på en plan, stabil, ren, värmebeständig och torr yta.
- Täck inte över produkten medan den används eller kort tid efter användning, medan den fortfarande är varm.
- Se till att elkabeln inte kläms fast av grillplattorna eller vidrör grillplattornas kanter.
- Vi rekommenderar inte användning av förlängningsladdar. Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel måste den vara avsedd för en strömstyrka på minst 10 A.
- Placera anslutningskablarna så att ingen kan snubbla över dem eller skada dem.
- Denna produkt är inte avsedd att drivas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Rengöring och förvaring

⚠ VARNING! Risk för personskador! Skilj produkten från elnätet innan du rengör den eller när den inte används.

- Förvara inte den heta produkten i ett skåp eller i sin förpackning.
- När du drar stickkontakten ur eluttaget, dra inte i anslutningskabeln.
- Skydda produkten, anslutningskabeln och stickkontakten mot damm, direkt solljus, droppande och stänkande vatten.
- Förvara produkten på en sval, torr plats, skyddad från fukt och utom räckhåll för barn.
- Skydda produkten mot hetta. Placera inte produkten i närhet av öppen eld eller värmekällor som ugnar eller uppvärmningsapparater.

● Före första användningen

- Ta bort förpackningsmaterialet. Kontrollera att alla delar är intakta.
- Under produktionen har vissa delar täckts med ett tunt oljeskikt som skydd.
- Innan du använder produkten för första gången, kör den utan livsmedel så att eventuella substanser på grillplattorna avdunstar.
- Rengör produkten och tillbehören (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

i HÄNVISNING: Det kan uppstå en svag lukt när produkten värms de första gångerna. Se till att ventilationen är tillräcklig i omgivningen.

● Hantering

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Het yta! Under användning blir ytorna på produkten extremt heta. Vidrör produkten bara i handtaget **5**.

- Skjut säkerhetsspärren **4** till läge **Å** **3** för att låsa upp produkten.
- **Förberedelse:** Fetta in den övre och undre grillplattan **11** med lämplig matolja.
- Slut locket **12** med handtaget **5**.
- Skjut in droppbrickan **8** i produkten.

i HÄNVISNING: Vätskor eller fetter som tränger ut från det grillade livsmedlet rinner i riktning mot fettutloppet **10** på droppbrickan **8**.

■ Koppla till produkten:

- Sätt stickkontakten **6** i ett lämpligt eluttag.
- Den röda kontrollampen **1** lyser.
- Så snart den önskade temperaturen har uppnåtts tänds den gröna kontrollampen **2**.

Kontrollampa	Status
Röd kontrollampa 1	Produkten är påkopplad
Röd kontrollampa 1	Produkten är avkopplad
Grön kontrollampa 2	Produkten är förvärm�/ återuppvärmd.
Grön kontrollampa 2 tänd	Den optimala temperaturen har uppnåtts.

i HÄNVISNING: Under drift tänds och släcks den gröna kontrollampen **2** då och då. Detta visar att produkten värms upp igen till den optimala temperaturen.

■ Stäng av produkten:

- Dra stickkontakten **6** ur eluttaget.
- Den röda kontrollampen **1** släcks.

● Grillpaninis


- Skjut säkerhetsspärren **4** till läge **3**.
Öppna locket **12**.
- Placera livsmedlet som ska grillas på den undre grillplattan **11**.
- Sänk locket **12** till önskad vinkel.
- När du är färdig med grillningen: Dra stickkontakten **6** ur eluttaget.

● Grilltips

- Ta ut paninis: Använd en stekspade av plast, trä (eller annat icke-metalliskt material) för att undvika skador på produktens non-stick-beläggning.
- Börja alltid med en kortare grilltid och öka den tills du hittar optimal tid.
- Kontrollera stekningsgraden emellanåt.

● Recept

● Rostbröd med ost och russin

 15–20 min

 x 2

Ingredienser

85 g	Färskost med låg fetthalt
1 ½ tsk	Strösocker
¼ tsk	Rent vaniljextrakt
2 msk	Russin
4 tsk	Mjukt smör (ej saltat)
4 skivor	Rostbröd
(om så önskas)	Florsocker för att pudra

Förberedelse

- Vänta tills den gröna kontrollampen **2** tänds.
- Lägg färskost, socker, vanilj och russin i en liten skål och rör om.
- Bred smör på ena sidan av 4 brödskivor och lägg dem med smörsidan nedåt. Bred blandningen av söttad färskost och russin på 2 av brödskivorna. Lägg resten av brödet ovanpå med smörsidan uppåt och pressa försiktigt ihop.
- Placera paninis på den förvärmda undre grillplattan **11**. Stäng locket **12**.
- Vänta ca 4 minuter tills smörgåsarna är gyllenbruna och fyllningen är varm.
- Låt smörgåsarna vila på ett galler i 3 till 5 minuter innan du skär dem (servera inte för tidigt).
- Före servering: Skär upp och strö över florsocker om så önskas.

● Bagel med rökt lax och kاپris

 10 min

 x 4

Ingredienser

4	Bagels (halverade)
4 msk	Färskost
8 skivor	Rökt lax
6	Schalottenlökar (skalade och tunt skivade i längsriktning)
1 msk	Kapris (avrunnen och hackad)
½	Citron
1 nypa	Nymalen peppar (svart)

Förberedelse

- Vänta tills den gröna kontrollampen **2** tänds.
- Bred färskost på den undre halvan av bröden.
- Placera skivor av rökt lax ovanpå.
- Garnera de 4 brödhelvorna med schalottenlök. Strö över kاپris och droppa på citronsaft. Smaksätt med peppar och lägg de övre halvorna av bröden ovanpå.
- Placera Bagels på den förvärmda undre grillplattan **11**. Stäng locket **12**.
- Vänta ca 4 minuter tills Bagels är rostade. Ta ut Bagels ur produkten.

● Rökta kycklinglår med mango

🕒 15 min

👤 x 4

Ingredienser

8 skivor	Fullkornsbröd
60 g	Smör
250 g	Rökta, skivade kycklinglår
1	Medelstor mogen mango (skalad och skivad)
3–4 msk	Äkta majonnäs
1 nypa	Basilika
1 nypa	Nymalen peppar (svart)

Förberedelse

- Vänta tills den gröna kontrollampen **2** tänds.
- Pensla brödet lätt med smör.
- Lägg kycklinglår på hälften av brödet och lägg mangoskivorna ovanpå kycklinglåren. Bred majonnäs över mangon och strö över basilikablada. Smaksätt med peppar.
- Lägg resten av brödet ovanpå.
- Placera paninis på den förvärmda undre grillplattan **11**. Stäng locket **12**.
- Vänta ca 4 minuter tills bröden är gyllenbruna. Ta ut bröden ur produkten.

● Rengöring och skötsel

⚠️ FARA! Fara för elektrisk chock! Före rengöring: Koppla alltid bort produkten från elförsörjningen.

⚠️ FARA! Fara för brännskada! Rengör inte produkten omedelbart efter användningen. Låt produkten först kylas ner.

⚠️ VARNING! Doppa inte produktens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

📌 HÄNVISNING: Rengör produkten omedelbart efter det att den svalnat. När matrester torkat är de inte så lätta att ta bort.

Del	Rengöringsmetod
■ Paninigrill	■ Avlägsna fett och vätska:
■ Grillplattor 11	■ Använd hushållspapper.
	■ Torka av kåpan och grillplattan 11 med en lätt fuktad duk. Använd lite diskmedel vid behov.
	■ Låt det inte komma in vatten eller andra vätskor i produktens inre.
■ Droppbricka 8	■ Ta bort fett och rester: Använd rengöringsskrapan 9 .
■ Rengörings-skrapa 9	■ Följande delar kan också diskas i diskmaskin. <ul style="list-style-type: none">– Droppbricka 8– Rengöringsskrapa 9

- Använd inte slipande, aggressiva rengöringsmedel, hårda borstar eller spetsiga föremål för att rengöra produkten eller tillbehören, eftersom dessa kan skada produkten och non-stick-beläggningen.
- Efter rengöring: Låt alla delarna torka.


● Felsökning

Problem	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	■ Anslut anslutningskabeln 6 till ett lämpligt uttag.
Paninis är brända.	■ Förkorta grilltiden.
Paninis är inte genombakade.	■ Förläng grilltiden.
Paninis är svåra att ta ut ur produkten.	■ Prova ett annat recept.

● Förvaring



FARA! Fara för brännskada!

- Ställ inte undan produkten omedelbart efter användningen. Låt produkten först kylas ner.
- Rengör produkten och låt alla delar torka före förvaring.
- Skjut säkerhetsspärren **4** till läge  **3** för att låsa produkten.
- Förvara produkten i sin originalförpackning när den inte används.
- Förvara produkten på en torr plats och utom räckhåll för barn.
- Du kan förvara produkten vertikalt för att spara plats.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1–7: plaster / 20–22: papper och kartong / 80–98: kompositmaterial.



Produkten och förpackningsmaterialet kan återvinnas. Källsortera dem för en bättre avfallshantering. Triman-logotypen gäller endast för Frankrike.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● **Garanti**

Denna produkt har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. Om fel uppstår på produkten gäller dina lagstadgade rättigheter gentemot säljaren. Dessa lagstadgade rättigheter begränsas inte av vår garanti, som redovisas nedan.

Du erhåller 3 års garanti på denna produkt från och med köpdatum. Garanti tiden börjar på inköpsdagen. Spara originalkvittot. Denna handling behövs som bevis för köpet.

Om ett material- eller tillverkningsfel uppstår på produkten inom 3 år från köpdatum, reparerar eller ersätter vi efter eget gottfinnande produkten utan extra kostnad. Denna garanti förfaller om produkten skadas, används på fel sätt eller inte underhålls.

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti omfattar inte produktkomponenter som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som slitdelar (t.ex. batterier). Uteslutna är även skador på ömtåliga delar, som t.ex. brytare, batteripack eller delar tillverkade av glas.

● **Handläggning av garantianspråk**

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 385831_2107) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● **Service**

SE **Service Sverige**

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

FI **Service Finland**

Tel: 0800 913375














E-Mail: owim@lidl.fi



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona 30
Wstęp	Strona 30
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona 31
Zakres dostawy	Strona 31
Opis części	Strona 31
Dane techniczne	Strona 31
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona 31
Przed pierwszym użyciem	Strona 35
Obsługa	Strona 35
Panini z grilla	Strona 36
Rady związane z grillowaniem	Strona 36
Przepisy	Strona 37
Panini z serem strudelowym i rodzynkami	Strona 37
Bułeczka z wędzonym łososiem i kaparami	Strona 37
Wędzona szynka z kurczaka z mango	Strona 38
Czyszczenie i konserwacja	Strona 38
Usuwanie usterek	Strona 39
Przechowywanie	Strona 39
Utylizacja	Strona 39
Gwarancja	Strona 40
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 40
Serwis	Strona 40

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

OPIEKACZ DO PANINI

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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



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

- 1 Opiekacz do panini
- 1 Tacka na tłuszcz (zamontowana)
- 1 Skrobak do czyszczenia
- 1 Instrukcja obsługi

● Opis części

Przed przeczytaniem rozwinąć złożoną stronę z rysunkami. Zapoznać się ze wszystkimi funkcjami tego produktu.

(Rys. A)

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

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220-240 V~, 50/60 Hz

Pobór mocy: 1850-2200 W

Stopień ochrony: I

Certyfikat

HG09122: GS (Intertek)



Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

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

Dzieci i osoby z ograniczeniami

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

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

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

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

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

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

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

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

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

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

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

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

Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie używać produktu bez zamontowanych płyt grilla.
- Ze strony użytkownika nie jest wymagane żadne działanie, aby dostosować produkt do częstotliwości 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu, gdy jest używany lub krótko po użyciu, gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilania nie jest przyciśnięty przez płyty grilla ani nie dotyka krawędzi płyt grilla.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kabel zasilania układać tak, aby nikt nie mógł się o nie potknąć lub go uszkodzić.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko

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

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

● **Przed pierwszym użyciem**

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

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

● **Obsługa**

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

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

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

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

■ **Włączanie produktu:**

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

Wskaźnik	Status
Czerwony wskaźnik [1]	Produkt jest włączony
Czerwony wskaźnik [1] nie świeci się	Produkt jest wyłączony
Zielony wskaźnik [2] nie świeci się	Produkt jest podgrzewany lub ponownie podgrzewany.
Zielony wskaźnik [2] świeci się	Optymalna temperatura została osiągnięta.

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

■ **Wyłączanie produktu:**

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

● **Panini z grilla**


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

● **Rady związane z grillowaniem**

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

● Przepisy

● Panini z serem strudelowym i rodzynekami

 15-20 min

 x 2

Składniki

- 85 g Niskotłuszczowego sera śmietankowego
- 1 ½ łyżeczki Cukru kryształicznego
- ¼ łyżeczki Czystego ekstraktu z wanilii
- 2 łyżki Rodzynek
- 4 łyżeczki Miękkiego masła (niesolonego)
- 4 plasterki Cynamonowego chleba tostowego
- (opcjonalnie) Cukier puder do posypania

Przygotowanie

- Poczekać, aż zaświeci się zielony wskaźnik [2](#).
- Do małej miseczki włożyć ser, cukier, wanilię oraz rodzynek i wymieszać.
- 4 kromki chleba posmarować masłem z jednej strony i ułożyć posmarowaną masłem stroną do dołu. 2 kromki posmarować słodzoną mieszanką sera śmietankowego i rodzynek. Resztę chleba ułożyć na wierzchu posmarowaną masłem stroną do góry i delikatnie docisnąć.
- Panini położyć na podgrzanej dolnej płycie grilla [11](#). Zamknąć pokrywę [12](#).
- Poczekać ok. 4 minuty, aż panini staną się złotobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
- Przed krojeniem odstawić na 3 do 5 minut na ruszcie (nie podawać zbyt wcześnie).
- Przed podaniem: W razie potrzeby pokroić i posypać cukrem pudrem.

● Bułeczka z wędzonym łososiem i kaparami

 10 min

 x 4

Składniki

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

Przygotowanie

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

● Wędzona szynka z kurczaka z mango

🕒 15 min

👤 x 4

Składniki

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

Przygotowanie

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

● Czyszczenie i konserwacja

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

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

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


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

Część	Sposób czyszczenia
-------	--------------------




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

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

● Usuwanie usterek

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

● Przechowywanie

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

● Utylizacja

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



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



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przelączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 385831_2107) jako dowód zakupu.

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

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

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

● **Serwis**

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946












E-Mail: owim@lidl.pl



Kasutatud hoiatused ja sümbolid	Lehekülg	42
Sissejuhatus	Lehekülg	42
Oststarbekohane kasutamine	Lehekülg	43
Tarnekomplekt	Lehekülg	43
Osade kirjeldus	Lehekülg	43
Tehnilised andmed	Lehekülg	43
Ohutusjuhised	Lehekülg	43
Enne esmakordset kasutamist	Lehekülg	47
Kasutamine	Lehekülg	47
Paninide grillimine	Lehekülg	48
Grillimissoovitused	Lehekülg	48
Retseptid	Lehekülg	49
Juustu ja rosina grillsai	Lehekülg	49
Rõngassai suitsutatud lõhe ja kapparitega	Lehekülg	49
Suitsutatud kanasink mangoga	Lehekülg	50
Puhastamine ja hooldus	Lehekülg	50
Tõrgete kõrvaldamine	Lehekülg	51
Hoiustamine	Lehekülg	51
Jäätmekäitlus	Lehekülg	51
Garantii	Lehekülg	52
Garantii käsitlemine	Lehekülg	52
Teenindus	Lehekülg	52

Kasutatud hoiatused ja sümbolid

Selles kasutusjuhendis ja pakendil kasutatakse järgmisi hoiatusi:

	<p>OHT! See sümbol koos sõnaga „Oht“ tähistab suure riskiteguriga ohtu, mille tagajärjeks on vältimata jätmise korral raske vigastus või surm.</p>		Vahelduvvool/-pinge
		Hz	Hertsid (võrgusagedus)
		W	Vatid
	<p>HOIATUS! See sümbol koos sõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiteguriga ohtu, mille tagajärjeks võib vältimata jätmise korral olla raske vigastus või surm.</p>		MÄRKUS: See sümbol koos tunnussõnaga „Märkus“ pakub kasulikku lisateavet.
			Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.
	<p>ETTEVAATUST! See sümbol koos sõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiteguriga ohtu, mille tagajärjeks võib vältimata jätmise korral olla kerge või keskmise raskusega vigastus.</p>		Elektrilöögi oht!
			Ettevaatust, pind on kuum
	Maanduskaitse sümbol		Sobib kasutamiseks toiduainetega. See toode ei kahjusta toiduainete maitset ega lõhna.
	CE-märgis kinnitab, et toode vastab asjakohastele ELi direktiividele.		

PANINIGRILL

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta.

Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Otstarbekohane kasutamine

See toode on ette nähtud paninide grillimiseks siseruumides. Ärge kasutage seda muul otstarbel.

Toode on ette nähtud ainult eramajapidamises kasutamiseks ja mitte kommertseesmärgil.

Tootja ei vastuta mittesihipärasest kasutamisest tekkinud kahjustuste eest.

● Tarnekomplekt



Kontrollige pärast toote lahtipakkimist, kas tarnekomplekt on terviklik ja kas kõik detailid on korras. Eemaldage enne kasutamist kõik pakendiosad.

Võtke ühendust klienditeenindusega, kui osad puuduvad või on kahjustatud.

- 1 Paninigrill
- 1 Rasvakogumisalus (eelpaigaldatud)
- 1 Puhastamiskaabits
- 1 Kasutusjuhend

● Osade kirjeldus

Enne lugemist voltige joonistega lehekülg lahti. Tutvuge toote kõikide funktsioonidega. (Joonis A)

- 1 Punane märgutuli
- 2 Roheline märgutuli
- 3  (fikseeritud) /  (fikseerimata)
- 4 Kaitseriiv
- 5 Käepide
- 6 Pistikuga toitejuhe
- 7 Kaablikerija
- 8 Rasvakogumisalus
- 9 Puhastamiskaabits
- 10 Rasvaväljastus
- 11 Grillplaadid (ülemine ja alumine)
- 12 Kaas

● Tehnilised andmed

Sisendpinge:	220–240 V~, 50/60 Hz
Võimsustarve:	1850–2200 W
Kaitseklass:	I

Sertifikaat

HG09122:	GS (Intertek)
----------	---------------



Ohutusjuhised

LUGEGE ENNE TOOTE KASUTAMIST KÕIK OHUTUS- JA KASUTUSJUHISED LÄBI! KUI ANNATE SELLE TOOTE TEISTELE EDASI, ANDKE KA KÕIK DOKUMENDID KAASA!

Kui esineb kahjustusi, mis tulenevad selle kasutusjuhendi eiramisest, muutub garantii kehtetuks!

Tootja ei vastuta kaasnevate kahjude eest! Me ei vastuta varalise kahju või vigastuste puhul, mis tulenevad kasutamisingadest või ohutusjuhiste eiramisest!

Lapsed ja piiratud teovõimega isikud

⚠ HOIATUS! OHUSTAB IMIKUTE JA LASTE ELU JA TERVIST!

Ärge jätke pakendit järelevalveta laste käeulatusse. Nad võivad pakendi tõttu lämbuda.

Sageli ei oska lapsed sellega seotud ohtusid õigesti hinnata. Ärge lubage lapsi pakendite juurde.

- Lapsed alates 8. eluaastast ning inimesed, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel on liiga vähe kogemusi või teadmisi, tohivad seda toodet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või kui neid õpetatakse toodet ohutult kasutama ja nad mõistavad kasutamise seonduvaid ohtusid.
- Lapsed ei tohi tootega mängida.

- Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada, kui nad pole just vanemad kui 8 aastat ja teevad seda järelevalve all.
- Lapsed, kes on nooremad kui 8 aastat, ei tohi toote ja toitejuhtme juures viibida.

Otstarbekohane kasutamine

- ⚠ **HOIATUS!** Oskamatu kasutamine võib põhjustada vigastusi. Kasutage toodet ainult juhendis ettenähtud viisil. Ärge üritage toodet vähimalgi määral muuta.

Elektriohutus

⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge üritage toodet ise parandada. Talitlushäire korral laske seadet remontida üksnes kvalifitseeritud personalil.

ETTEVAATUST! Kuum

pind! Toode kuumeneb kasutamise ajal. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal või vahetult pärast seda.

HOIATUS! Elektrilöögi

oht! Ärge kastke toodet vette ega teistesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

HOIATUS! Elektrilöögi

oht! Ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud. Kui toode on kahjustatud, lahutage see vooluvõrgust ja võtke ühendust edasimüüjaga.

- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui see on nähtavalt kahjustatud.
- Vooluvõrku ühendatud toode on alati sisse lülitatud.

- Enne, kui ühendate toote vooluvõrku, kontrollige, kas vooluvõrgu pinge ja nimivool sobivad toote tüübisildil olevate vooluvarustuse andmetega.
- Kontrollige pistiku ja toitejuhtme seisundit regulaarselt. Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohtude vältimiseks välja vahetada. Seda peab tegema tootja, tema klienditeenindus või muu sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Kaitske toitejuhet kahjustuste eest. Ärge laske sellel rippuda üle teravate servade ning ärge muljuge ega painutage seda. Toitejuhe ei tohi olla kuumade pindade ega lahtise leegi lähedal.

Kasutamine

- Ärge jätke vooluvõrku ühendatud toodet järelevalveta.
- Ärge liigutage töötavat toodet.
- Ärge kasutage toodet, kui grillplaadid on paigaldamata.
- Kasutaja ei pea midagi tegema, et toodet 50 või 60 Hz peale ümber seada. Toode seadistab end ise automaatselt 50 ja 60 Hz vahel.
- Ärge asetage toodet kuumadele pindadele (gaasipliit, elektripliit, ahi jne). Kasutage toodet tasapinnalises, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge katke toodet kinni kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist; laske sel eelnevalt jahtuda.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks grillplaatide vahele ega puudutaks grillplaatide servasid.
- Pikendusjuhtmete kasutamisest tuleks hoiduda. Kui pikendusjuhtme kasutamine peaks olema siiski vajalik, peab see sobima vähemalt 10 A voolu jaoks.
- Paigaldage toitejuhtmed selliselt, et keegi ei saaks nende otsa komistada ega juhtmeid vigastada.
- Toode ei sobi kasutamiseks välise taimeriga ega ka eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

Puhastamine ja hoiustamine

⚠ HOIATUS! Vigastuste

oht! Kui asute toodet puhastama või kui te seda ei kasuta, lahutage toode vooluvõrgust.

- Ärge hoidke kuuma toodet kapis ega pakendis.
- Kui lahutate pistiku pistikupesast, ärge tõmmake seda toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, toitejuhet ja pistiku tolmu, otsese päikesevalguse ning veetilkade ja veepritsmete eest.
- Hoidke toodet jahedas ja kuivas kohas ning kaitstuna niiskuse eest ja lastele ligipääsmatult.
- Kaitske toodet kuumuse eest. Ärge pange toodet lahtiste leekide ega soojusallikate lähedusse, nt ahjud või kütteseadmed.

● **Enne esmakordset kasutamist**

- Eemaldage pakendid. Kontrollige, kas kõik osad on olemas.
- Tootmise ajal kaetakse mõned osad õhukese õlikihiga.
- Enne esmakordset kasutamist laske tootel toiduaineteta töötada, et jäägid saaksid aurustuda.
- Puhastage toodet ja tarvikuid (vt jaotist „Puhastamine ja hooldus“).

ⓘ MÄRKUS: Toote esimese paari kuumutamise ajal võite tunda õrna lõhna. Tagage ümbruses piisav õhutus.

● **Kasutamine**

⚠ ETTEVAATUST! Kuum pind! Kasutamise ajal kuumenevad toote pinnad tugevalt.

- Puudutage toodet ainult käepidemest **5**.
- Lükake kaitseriiv **4** asendisse **3**, et toode fikseerida.
 - **Ettevalmistamine:** Määrige ülemisi ja alumisi grillplaate **11** sobiva toiduõliga.
 - Sulgege kaas **12** käepidemest **5** hoides.
 - Lükake rasvakogumisalus **8** tootesse.

ⓘ MÄRKUS: Grillist väljuvad vedelikud ja rasvad voolavad rasvaväljastuse **10** kaudu rasvakogumisalusele **8**.

■ Toote sisselülitamine:

- Ühendage pistik **6** sobivasse pistikupesasse.
- Punane märgutuli **1** süttib.
- Kohe, kui optimaalne temperatuur on saavutatud, süttib roheline märgutuli **2**.

Märgutuli	Olek
Punane märgutuli 1 põleb	Toode on sisse lülitatud
Punane märgutuli 1 ei põle	Toode on välja lülitatud
Roheline märgutuli 2 ei põle	Toodet eel-/taassoojendatakse.
Roheline märgutuli 2 põleb	Optimaalne temperatuur on saavutatud.

i **MÄRKUS:** Töö ajal roheline märgutuli **2** aeg-ajalt süttib ja kustub. See näitab, et toode kuumeneb optimaalsele temperatuurile tagasi.

■ Toote väljalülitamine:

- Eemaldage pistik **6** pistikupesast.
- Punane märgutuli **1** kustub.

● Paninide grillimine

- Lükake kaitseriiv **4** asendisse **2** **3**. Avage kaas **12**.
- Asetage grillitav toit alumisele grilliplaadile **11**.
- Langetage kaas **12** soovitud kõrgusele.
- Kui grillimine on valmis: Eemaldage pistik **6** pistikupesast.

● Grillimissoovitused

- Paninide eemaldamine: Kasutage plastist/puidust labidat (või muud sobivat mittemetallist vahendit), et toote nakkumist takistavat kihti mitte kahjustada.
- Alustage alati lühema grillimisajaga ja pikendage seda, kuni olete õige kestuse leidnud.
- Kontrollige alati aeg-ajalt pruunistumist.

● Retseptid

● Juustu ja rosina grillsai

🕒 15–20 min

👤 × 2

Koostisosad

85 g	Madala rasvasisaldusega kreemjuustu
1 ½ tl	Kristallsuhkrut
¼ tl	Puhast vanilliekstrakti
2 spl	Rosinaid
4 tl	Pehmet võid (soolata)
4 viilu	Röstitavat kaneeliga keerusaia (valikuline)
	Tuhksuhkrut puistamiseks

Ettevalmistused

- Oodake, kuni roheline märgutuli **2** süttib.
- Pange kreemjuust, suhkur, vanill ja rosinad kaussi ja segage kokku.
- Määrige 4 saiaviilu ühelt küljelt võiga ja asetage võiga pool alla. Määrige 2 viilule magusat kreemjuustu ja rosina segu. Asetage ülejäänud saiad võipoolega üleval neile peale ja suruge kergelt kokku.
- Asetage paninid eelkuumutatud grillplaadile **11**. Sulgege kaas **12**.
- Oodake umbes 4 minutit, kuni saiad on kuldpruuniks röstitud ja täidis on soe.
- Laske enne lahtilõikamist 3 kuni 5 minutit alusel seista (ärge serveerige liiga vara).
- Enne serveerimist: Lõigake viiludeks ja puistake soovi korral tuhksuhkrut.

● Rõngassai suitsutatud lõhe ja kapparitega

🕒 10 min

👤 × 4

Koostisosad

4	Poolitatud rõngassaia
4 spl	Kreemjuustu
8 viilu	Suitsulõhet
6	Šalottsibulat (kooritud ja pikisuunas õhukesteks viiludeks lõigatud)
1 spl	Kappareid (nõrutatud ja hakitud)
½	Sidrunit
1 näpuotsatäis	Värskelt jahvatatud pipart (musta)

Ettevalmistused

- Oodake, kuni roheline märgutuli **2** süttib.
- Määrige rõngassaiade alumistele osadele kreemjuustu.
- Asetage neile suitsulõhe viilud.
- Pange šalottsibulad nelja rõngassaia vahele. Puistake peale kapparid ja piserdage sidrunimahla. Vürtsitage pipraga ja asetage ülemised saiapooled peale.
- Asetage rõngassaiad eelkuumutatud grillplaadile **11**. Sulgege kaas **12**.
- Oodake umbes 4 minutit, kuni rõngassaiad on kuldpruuniks röstitud. Võtke rõngassaiad tootest välja.

● Suitsutatud kanasink mangoga

🕒 15 min

👤 × 4

Koostisosad

8 viilu	Täisterasaia
60 g	Võid
250 g	Suitsutatud, viiludeks lõigatud kanasinki
1	Keskmise suurusega küps mango (kooritud ja viiludeks lõigatud)
3–4 spl	Täismuna majoneesi
1 näpuotsatäis	Basiilikut
1 näpuotsatäis	Värskelt jahvatatud pipart (musta)

Ettevalmistused

- Oodake, kuni roheline märgutuli **2** süttib.
- Määrige saiale pisut võid.
- Seadke kanasink saiapoolikule ning asetage mangoviilud kanasingile. Määrige mangole majoneesi ja puistake peale basiilikulehti. Vürtsitage pipraga.
- Asetage ülejäänud sai peale.
- Asetage paninid eelkuumutatud grillplaadile **11**. Sulgege kaas **12**.
- Oodake umbes 4 minutit, kuni paninid on kuldpruuniks röstitud. Võtke paninid grilli vahelt välja.

● Puhastamine ja hooldus

⚠️ OHT! Elektrilöögi oht! Enne puhastamist: Lahutage toode alati vooluvõrgust.

⚠️ OHT! Põletusvigastuste oht! Ärge puhastage toodet vahetult pärast kasutamist. Laske tootel enne jahtuda.

⚠️ HOIATUS! Ärge kastke toote elektrikomponente vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

📄 MÄRKUS: Puhastage toodet kohe pärast jahtumist. Kui toiduainete jäägid on kuivanud, on neid palju raskem eemaldada.



Osa Puhastusmeetod

- | | |
|--------------------------|--|
| ■ Võileivagrill | ■ Rasva ja vedelike eemaldamine: Kasutage majapidamispaberit. |
| ■ Grillplaadid 11 | ■ Pühkige korpusst ja grillplaate 11 kergelt niisutatud lapiga. Kui vaja, kasutage pisut nõudepesuvahendit. |
| | ■ Jälgige, et toote sisemusse ei satuks vett ega muid vedelikke. |
-
- | | |
|------------------------------|--|
| ■ Rasvakogumisalus 8 | ■ Rasva ja jääkide eemaldamine: Kasutage puhastamiskaabitsat 9 . |
| ■ Puhastamiskaabits 9 | ■ Järgmiseid osi saate puhastada ka nõudepesumasinas. <ul style="list-style-type: none">– Rasvakogumisalus 8– Puhastamiskaabits 9 |
- Ärge kasutage toote ega tarvikute puhastamiseks küürivaid või agressiivseid puhastusvahendeid, kõvasid harjaseid ega teravaid esemeid, kuna need võivad toodet ja nakkumist takistavat kihti kahjustada.
 - Pärast puhastamist: Laske kõikidel osadel kuivada.

● Tõrgete kõrvaldamine

Probleem	Lahendus
Toode ei tööta.	■ Ühendage toitejuhe 6 sobivasse pistikupesasse.
Paninid on kõrbenud.	■ Lühendage grillimisaega.
Paninid ei ole läbi küpsatud.	■ Pikendage grillimisaega.
Paninisid on tootelt raske eemaldada.	■ Proovige mõnda muud retsepti.

● Hoistamine

-  **OHT! Põletusvigastuste oht!** Ärge pange toodet seisma kohe pärast kasutamist. Laske tootel enne jahtuda.
- Puhastage toode ja laske kõikidel osadel enne hoiulepanekut kuivada.
 - Lükake kaitseriiv **4** asendisse  **3**, et toode fikseerida.
 - Kui te toodet ei kasuta, hoidke seda originaalpakendis.
 - Hoidke toodet kuivas kohas, kus lapsed sellele ligi ei pääse.
 - Teil on võimalik ruumi säästmiseks toodet vertikaalselt hoistada.

● Jäätmekäitus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Toode ja pakkematerjalid on ringlussevõetavad, prügi paremaks käitlemiseks liigitage need eraldi. Triman-logo kehtib üksnes Prantsusmaa jaoks.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käideldge see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

● **Garantii**

Toode on valmistatud rängeid kvaliteedinõudeid järgides ja on enne tarnimist hoolikalt üle kontrollitud. Kui sellel tootel esineb puudusi, on teil seaduslik õigus nende lahendamiseks müüja poole pöörduda. Neid seadusega ettenähtud õigusi ei piira meie allpool esitatud garantiitingimused.

Sellel tootel on 3-aastane garantii alates selle ostuhetkest. Garantii hakkab kehtima ostukuupäevast. Palun hoidke originaal-kaastšekk alles. See dokument tõestab ostu sooritamist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul materjali- või tootmisvigu, parandame või asendame (meie enda valikul) toote teie jaoks tasuta. Garantii ei kehti, kui toodet on kahjustatud, valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii kehtib materjali- ja tootmisvigade korral. See garantii ei laiene tooteosadele, mis tavalisel kasutamisel kuluvad (nt patareid) ja mida seetõttu käsitletakse kuluosadena ning kergesti purunevate osade kahjustustele, nt lülitiitele, akudele või klaasist valmistatud osadele.

● **Garantii käsitlemine**

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 385831_2107).

Toote numbril leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● **Teenindus**

Teenindus Eestis

Tel: 8000049110














E-posti aadress: owim@lidl.ee



Izmantotie brīdinājumi un simboli	Lpp.	54
Ievads	Lpp.	54
Paredzētais lietojums	Lpp.	55
Piegādes komplekts	Lpp.	55
Daļu apraksts	Lpp.	55
Tehniskie parametri	Lpp.	55
Drošības norādes	Lpp.	55
Pirms pirmās lietošanas	Lpp.	59
Lietošana	Lpp.	59
Panini grilēšana	Lpp.	60
Ieteikumi grilēšanai	Lpp.	60
Receptes	Lpp.	61
Siera rozīņu kārtainā maizīte uz strūdeles panini	Lpp.	61
Beigelis ar lasi un kaperiem	Lpp.	61
Kūpināts vistas šķiņķis ar mango	Lpp.	62
Tīrīšana un kopšana	Lpp.	62
Kļūdu novēršana	Lpp.	63
Glabāšana	Lpp.	63
Utilizācija	Lpp.	63
Garantija	Lpp.	64
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp.	64
Serviss	Lpp.	64

Izmantotie brīdinājumi un simboli

Lietošanas pamācībā un uz iepakojuma tiek izmantoti tālāk norādītie brīdinājumi:

	<p>BĪSTAMI! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Bīstami" norāda uz augsta riska pakāpes apdraudējumu, kura neievērošanas dēļ rodas smaga trauma vai iestājas nāve.</p>		Maņstrāva / spriegums
			Herci (tikla frekvence)
			Vati
	<p>BRĪDINĀJUMS! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Brīdinājums" norāda uz vidējas riska pakāpes apdraudējumu, kura neievērošanas dēļ var rasties smaga trauma vai iestāties nāve.</p>		NORĀDE: Šis simbols kopā ar signālvārdu "Norāde" norāda uz noderīgu papildinformāciju.
			Lietojiet izstrādājumu tikai sausās iekštelpās.
	<p>PIESARDZĪBU! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Piesardzību" norāda uz zemas riska pakāpes apdraudējumu, kura neievērošanas dēļ var rasties neliela vai vidēji smaga trauma.</p>		Bīstami – strāvas trieciena risks!
			Uzmanību, karsta virsma
	Zemējuma simbols		Paredzēts lietošanai ar pārtikas produktiem. Šis izstrādājums neietekmē pārtikas produktu garšu vai smaržu.
	CE zīme apstiprina atbilstību ES direktīvām, kas piemērojamas izstrādājumam.		

PANINI GRILS

● **Ievads**

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējis augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju.

Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

● Paredzētais lietojums

Izstrādājums ir piemērots panini grilēšanai iekštelpās. Nelietojiet to citiem nolūkiem.

Izstrādājumu paredzēts lietot tikai privātajās mājaiemniecībās, bet ne komerciāliem nolūkiem.

Ražotājs neatbild par zaudējumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ.

● Piegādes komplekts



Pēc izstrādājuma izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet, vai ir piegādāti visi komplektā iekļautie elementi un neviena daļa nav bojāta. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

Ja kāda no daļām iztrūkst vai ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

- 1 Panini grils
- 1 Trauks tauku savākšanai (iebūvēts)
- 1 Skrāpis fīrišanai
- 1 Lietošanas pamācība

● Detaļu apraksts

Pirms lasīšanas atveriet salocīto lapu ar attēliem. Iepazīstieties ar visām izstrādājuma funkcijām. (A att.)

- 1 Sarkanā indikatora lampiņa
- 2 Zaļā indikatora lampiņa
- 3  (nablokēts) /  (atblokēts)
- 4 Drošības aizbīdnis
- 5 Rokturis
- 6 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 7 Kabeļa uzlīšanas elements
- 8 Trauks tauku savākšanai
- 9 Skrāpis fīrišanai
- 10 Tauku izteka
- 11 Grila plātnes (augšējā un apakšējā grila plātne)
- 12 Vāks

● Tehniskie parametri

Ieejas spriegums: 220-240 V~, 50/60 Hz
Energijas patēriņš: 1850-2200 W
Aizsargklase: I

Sertifikāts

HIG09122: GS (Intertek)



Drošības norādes

PIRMS IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANAS IEPAZĪSTIETIES AR VISĀM DROŠĪBAS UN LIETOŠANAS NORĀDĒM! JA NODODAT ŠO IZSTRĀDĀJUMU CITIEM, NODODIET ARĪ VISUS DOKUMENTUS!

Lietošanas pamācības neievērošanas dēļ radušos zaudējumu gadījumā tiek zaudētas garantijas tiesības!

Ražotājs neatbild par turpmākiem zaudējumiem! Ražotājs neatbild par materiālajiem zaudējumiem vai personai nodarītiem kaitējumiem, kas radušies neatbilstošas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

Bērni un personas ar ierobežotām spējām

⚠ BRĪDINĀJUMS! ZĪDAIŅU UN BĒRNU DZĪVĪBAS APDRAUDĒJUMS UN NELAIMES GADĪJUMU RISKS!

Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, ja tiem ir pieejams iepakojuma materiāls. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas risku.

Bērni bieži nenovērtē ar to saistītos riskus. Uzglabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

- Izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai kam ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja viņas tiek uzraudzītas vai ir instruētas par to, kā droši lietot izstrādājumu, un saprot ar izstrādājuma lietošanu saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu.

- Tīrīšanu un apkopi, kas jāveic lietotājam, nedrīkst veikt bērni, ja tie nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti.
- Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst izmantot izstrādājumu un pieslēguma vadu.

Paredzētais lietojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelietpratīgas lietošanas dēļ var rasties savainojumi. Izstrādājumu lietojiet tikai saskaņā ar šo pamācību. Nemēģiniet pārveidot izstrādājumu nekādā veidā.

Elektrodrošība

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nekad nemēģiniet remontēt izstrādājumu pašu spēkiem. Darbības traucējuma gadījumā izstrādājumu drīkst remontēt tikai kvalificēts personāls.

⚠️ PIESARDZĪBU! Karsta virsma! Izstrādājums izmantošanas laikā kļūst karsts. Nepieskarieties izstrādājumam izmantošanas laikā vai tūlīt pēc tās.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Elektriskās strāvas trieciena risks! Neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Elektriskās strāvas trieciena risks! Nelietojiet bojātu izstrādājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, atvienojiet to no elektrotīkla un vērsieties pie tirgotāja.

- Izstrādājumu nedrīkst izmantot, ja tas ir nokritis vai tam ir redzami bojājumi.
- Ja šis izstrādājums ir pieslēgts elektropadeves tīklam, tas pastāvīgi ir ieslēgts.

- Pirms pievienojat izstrādājumu elektropadeves tīklam, pārliedcinieties, vai spriegums un nominālā strāva atbilst izstrādājuma datu plāksnītē norādītajai energoapgādes informācijai.
- Regulāri pārbaudiet, vai kontaktdakša un pieslēguma vads nav bojāti. Ja pieslēguma vads ir bojāts, lai novērstu iespējamus riskus, tā nomaiņa ir jāveic ražotājam, tā klientu dienestam vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- Sargājiet pieslēguma vadu no bojājumiem. Raugieties, lai tas neatrastos uz asām malām, netiktu saspiests vai saliekts. Raugieties, lai pieslēguma vads neatrastos karstu virsmu un atklātas liesmas tuvumā.

Lietošana

- Ja izstrādājums ir pieslēgts strāvas tīklam, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Nekustiniet izstrādājumu, kamēr tas darbojas.
- Neizmantojiet izstrādājumu, ja tajā nav ielikta grila plātnes.
- Lai izstrādājumu iestatītu uz 50 vai 60 Hz, lietotājam nav jāveic nekādas papildu darbības. Izstrādājums automātiski veic iestatīšanu uz 50 vai 60 Hz.
- Nenovietojiet izstrādājumu uz karstām virsmām (gāzes plīts, elektriskās plīts, krāsns u. c.). Lietojiet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Neapklājiet izstrādājumu, kamēr tas tiek lietots, vai neilgi pēc lietošanas, kad tas vēl ir karsts.
- Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu iespiests starp grila plātnēm vai nepieskartos grila plātņu malām.
- Nav ieteicams izmantot pagarinātājus. Taču, ja no pagarinātāja lietošanas nav iespējams izvairīties, tad tam jābūt paredzētam vismaz 10 A strāvas plūsmi.
- Novietojiet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu aiz tā paklupt vai to sabojāt.
- Izstrādājums nav paredzēts lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.

Tīrīšana un glabāšana


BRĪDINĀJUMS! Traumu

risks! Atvienojiet izstrādājumu no strāvas tīkla pirms tīrīšanas vai tad, kad tas vairs netiek lietots.

- Neuzglabājiet karstu izstrādājumu skapī vai iepakojumā.
- Nevelciet kontaktdakšu aiz pieslēguma vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas.
- Sargājiet izstrādājumu, pieslēguma vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, pilieniem un šļakatām.
- Glabājiet izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas pasargāta no mitruma un kurai nevar piekļūt bērni.
- Sargājiet izstrādājumu no karstuma. Nenovietojiet izstrādājumu atklātas liesmas vai siltuma avotu, piemēram, krāsns vai sildierīču, tuvumā.


● **Pirms pirmās lietošanas**










- Noņemiet iepakojumu. Pārbaudiet, vai ir pieejamas visas daļas un vai tās ir pilnīgas.
- Ražošanas laikā dažas daļas aizsardzības nolūkā tiek pārklātas ar plānu eļļas kārtiņu.
- Pirmajā izstrādājuma lietošanas reizē neglājiet pārtikas produktus, lai iztvaikotu visi nosēdumi.
- Nofiriet izstrādājumu un papildu detaļas (skat. nodaļu "Tīrīšana un kopšana").

 **NORĀDE:** Pirmo reizi karsējot grilu, var būt neliela smaka. Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju šajā vietā.

● **Lietošana**

PIESARDZĪBU! Karsta virsma!

Lietošanas laikā izstrādājuma virsmas kļūst ārkārtīgi karstas. Pieskarieties izstrādājumam tikai pie roktura .

- Iebīdīet drošības aizbīdņi  pozīcijā , lai atbloķētu izstrādājumu.
 - **Sagatavošana:** Ietaukojiet augšējo un apakšējo grila plātni  ar piemērotu pārtikas eļļu.
 - Aizveriet vāku  ar rokturi .
 - Iebīdīet trauku tauku savākšanai  izstrādājumā.
-  **NORĀDE:** Šķidrums vai tauki no grilētas pārtikas tek tauku iztekas  virzienā un nonāk tauku savākšanas traukā .

■ Izstrādājuma ieslēgšana:

- Pieslēdziet kontaktdakšu [6] piemērotai kontaktligzdai.
- Deg sarkanā indikatora lampiņa [1].
- Tiklīdz ir sasniegta vēlamā temperatūra, iedegas zaļā indikatora lampiņa [2].

Indikatora lampiņa Statuss

Sarkanā indikatora lampiņa [1] deg	Izstrādājums ieslēgts
Sarkanā indikatora lampiņa [1] nedeg	Izstrādājums izslēgts
Zaļā indikatora lampiņa [2] nedeg	Izstrādājums tiek iepriekš sasildīts / atkārtoti uzsildīts.
Zaļā indikatora lampiņa [2] deg	Ir sasniegta optimālā temperatūra.

❗ **NORĀDE:** Darbības laikā zaļā indikatora lampiņa [2] laiku pa laikam iedegas un izslēdzas. Tas liecina, ka izstrādājums atkal tiek uzkarsēts līdz optimālajai temperatūrai.

■ Izstrādājuma izslēgšana:

- Atvienojiet kontaktdakšu [6] no kontaktligzdas.
- Sarkanā indikatora lampiņa [1] nodziest.

● Panini grilēšana

- Iebīdiet drošības aizbīdni [4] pozīcijā **B** [3]. Satveriet vāku [12].
- Uzlieciet grilēšanai paredzēto uz apakšējās grila plātnes [11].
- Nolaidiet vāku [12] vēlamajā leņķī.
- Ja esat pabeidzis grilēšanu: Atvienojiet kontaktdakšu [6] no kontaktligzdas.

● Ieteikumi grilēšanai

- Panini izņemšana: Lai nesabojātu izstrādājuma pārklājumu, izmantojiet plastmasas / koka lāpstiņu (vai citus piemērotus nemetāliskus darba rīkus).
- Vienmēr sāciet ar īsāku grilēšanas laiku un palieliniet to, līdz esat sasniedzis atbilstošo grilēšanas laiku.
- Vienmēr laiku pa laikam pārbaudiet apcepšanās pakāpi.

● **Receptes**

● **Siera rozīņu kārtainā maizīte uz strūdeles panini**

🕒 15–20 min

👤 x 2

Sastāvdaļas

85 g Svaiga siera ar samazinātu tauku saturu

1 ½ tējkarote Cukura

¼ tējkarotes Vanīļas ekstrakta

2 ēdamkarote Rozīņu

4 tējkarote Mīksta sviesta (nesālīts)

4 šķēles Kanēļa strūdeles tostermaizes

(pēc izvēles) Pūdercukurs pārkaisīšanai

Sagatavošanās

- Pagaidiet, līdz iedegas zaļā indikatora lampiņa **[2]**.
- Nelielā bļodā ielieciet svaigo sieru, cukuru, vaniļu un rozīnes un visu samaisiet.
- 4 maizes šķēles no vienas puses apsmērējiet ar sviestu un novietojiet ar sviesta pusi uz leju. 2 maizes šķēles apsmērējiet ar svaigā siera / rozmarīna maisījumu. Uzlieciet atlikušo maizi ar sviesta pusi uz augšu un viegli saspiediet.
- Uzlieciet panini uz iepriekš uzkarstētas apakšējās grila plātnes **[11]**. Aizveriet vāku **[12]**.
- Pagaidiet aptuveni 4 minūtes, līdz pani ir apgrauzdēti zeltaini brūni un pildījums ir silts.
- Pirms griešanas ļaujiet 3–5 minūtes atdzist uz paliktņa (nepasniedziet par ātru).
- Pirms pasniegšanas: legrieziet un pēc vēlēšanās apberiet ar pūdercukuru.

● **Beigelis ar lasi un kaperiem**

🕒 10 min

👤 x 4

Sastāvdaļas

4 Beigeli (pārgriezti uz pusēm)

4 ēdamkarote Svaigā siera

8 šķēles Kūpināta laša

6 Šalotes sīpoli (nomizoti un sagriezti gareniski plānās šķēlītēs)

1 ēdamkarote Kaperu (nosusinātu un sasmalcinātu)

½ Citrona

1 šķipsna Svaigi malto piparu (melnie)

Sagatavošanās

- Pagaidiet, līdz iedegas zaļā indikatora lampiņa **[2]**.
- Beigeli apakšējās pusītes apsmērējiet ar svaigo sieru.
- Uzlieciet kūpinātā laša šķēles.
- 4 beigeli pusītes dekorējiet ar šalotes sīpoliem. Apberiet ar kaperiem un pārlejiet ar citronu sulu. Uzberiet piparus un uzlieciet beigeli otrās pusītes.
- Uzlieciet beigelus uz iepriekš uzkarstētas apakšējās grila plātnes **[11]**. Aizveriet vāku **[12]**.
- Pagaidiet aptuveni 4 minūtes, līdz beigeli ir apgrauzdēti zeltaini brūni. Izņemiet beigelus no grila.

● Kūpināts vistas šķiņķis ar mango

🕒 15 min

👤 x 4

Sastāvdaļas

8 šķēles	Pilngraudu maizes
60 g	Sviests
250 g	Kūpināta, šķēlēs sagriezta vistas šķiņķa
1	Vidēja lieluma gatavs mango (nomizots un sagriezts šķēlītēs)
3-4 ēdamkarotes	Veselu olu majonēzes
1 šķipsna	Bazilika
1 šķipsna	Svaigi malto piparu (melnie)

Sagatavošanās

- Pagaidiet, līdz iedegas zaļā indikatora lampiņa **[2]**.
- Apsmērējiet maizi ar nelielu daudzumu sviesta.
- Izkārtojiet vistas šķiņķi uz vienas maizes daļas un uzlieciet mango šķēles uz vistas šķiņķa. Pārklājiet mango ar majonēzi un apberiet ar bazilika lapiņām. Pieberiet piparus.
- Uzlieciet atlikušo maizi.
- Uzlieciet panini uz iepriekš uzkaršētas apakšējās grila plātnes **[11]**. Aizveriet vāku **[12]**.
- Pagaidiet aptuveni 4 minūtes, līdz pani ir apgraudzēti zeltaini brūni. Izņemiet panini no grila.

● Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīrīšanas: Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no strāvas.

⚠ BĪSTAMI! Apdegumu risks! Nefīriet izstrādājumu uzreiz pēc lietošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Neiegremdējiet izstrādājuma elektriskās daļas ūdeni vai citos šķidrums. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

ⓘ NORĀDE: Tīriet izstrādājumu uzreiz pēc tā atdzišanas. Tiklīdz pārtikas paliekas ir piekaltušas, tās nav viegli noņemt.

Daļa	Tīrīšanas metode
■ Panini grils	■ Noīriet taukus un šķidrumus: Izmantojiet papīra dvieļa loksnī.
■ Grila plātnes [11]	■ Noslaukiet korpusu un grila plātnes [11] ar nedaudz samitrinātu drānu. Ja nepieciešams, izmantojiet nelielu daudzumu trauku mazgājamā līdzekļa.
	■ Nepieļaujiet ūdens vai citu šķidrumu iekļūšanu izstrādājuma iekšpusē.
■ Trauks tauku savākšanai [8]	■ Noīriet taukus un atlikumus: Izmantojiet skrāpi tīrīšanai [9] .
■ Skrāpis tīrīšanai [9]	■ Turpmāk minētās daļas var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā. – Trauks tauku savākšanai [8] – Skrāpis tīrīšanai [9]

- Lai notīrītu izstrādājumu vai piederumus, nelietojiet abrazīvus, agresīvus tīrīšanas līdzekļus, asas sukuks vai smailus priekšmetus, jo tie var sabojāt izstrādājumu un tā pārklājumu.
- Pēc tīrīšanas: ļaujiet nožūt visām daļām.

● Kļūdu novēršana

Problēmas	Novēršana
Izstrādājums nedarbojas.	■ Pievienojiet pieslēguma vadu 6 piemērotai kontaktligzdai.
Panini ir apdeguši.	■ Samaziniet grilēšanas laiku.
Panini nav kārtīgi izcepušies.	■ Palieliniet grilēšanas laiku.
Panini ir grūti noņemt no grila.	■ Izmēģiniet citu recepti.

● Glabāšana



BĪSTAMI! Apdegumu risks!

- Nenovietojiet izstrādājumu glabāšanai uzreiz pēc lietošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.
- Pirms uzglabāšanas notīriet izstrādājumu un ļaujiet visām daļām nožūt.
 - Iebīdīet drošības aizbīdņi **4** pozīcijā **3**, lai bloķētu izstrādājumu.
 - Kamēr nelietojat izstrādājumu, glabājiet to oriģinālajā iepakojumā.
 - Glabājiet izstrādājumu sausā, bērniem nepieejamā vietā.
 - Lai ietaupītu vietu, jūs varat izstrādājumu glabāt vertikāli.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.



Šo izstrādājumu un iepakojuma materiālus var atkārtoti pārstrādāt, utilizējiet tos atsevišķi, lai uzlabotu atkritumu pārstrādes procesu. Triman logotips attiecas tikai uz Franciju.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir nolietots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums ir rūpīgi ražots saskaņā ar stingrām kvalitātes prasībām un pirms piegādes atbilstoši pārbaudīts. Ja izstrādājumam ir trūkumi, jums ir likumīgas tiesības iesniegt sūdzības izstrādājuma pārdevējam. Turpmāk sniegtie garantijas nosacījumi neierobežo šīs jūsu likumīgās tiesības.

Izstrādājumam tiek piemērota 3 gadu garantija kopš pirkuma datuma. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Lūdzu, uzglabājiēt oriģinālo kases čeku drošā vietā. Šis dokuments ir nepieciešams kā pirkuma apliecinājums.

Ja 3 gadu laikā kopš izstrādājuma pirkuma datuma rodas materiāla vai ražošanas trūkums, izstrādājums tiks – pēc mūsu izvēles – bez maksas salabots vai nomainīts. Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums ir sabojāts, tiek izmantots vai apkopts nepiemērotā veidā.

Garantijas atbildība attiecas uz materiāla vai ražošanas kļūdām. Garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kas normālos apstākļos ar laiku nolietojas (piemēram, baterijas) vai ir dilstošas daļas, kā arī uz plīstošu daļu bojājumiem (piemēram, slēdži, akumulatori vai daļas, kas ražotas no stikla).

● **Rīcība garantijas gadījumā**

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.


Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 385831_2107).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● **Serviss**











 **Serviss Latvijā**
Tālr.: 80005811
E-pasts: owim@lidl.lv



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	66
Einleitung	Seite	66
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	67
Lieferumfang	Seite	67
Teilebeschreibung	Seite	67
Technische Daten	Seite	67
Sicherheitshinweise	Seite	67
Vor der ersten Verwendung	Seite	71
Bedienung	Seite	71
Paninis grillen	Seite	72
Grilltipps	Seite	72
Rezepte	Seite	73
Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini	Seite	73
Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern	Seite	73
Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango	Seite	74
Reinigung und Pflege	Seite	74
Fehlerbehebung	Seite	75
Lagerung	Seite	75
Entsorgung	Seite	75
Garantie	Seite	76
Abwicklung im Garantiefall	Seite	76
Service	Seite	76

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

PANINIGRILL

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang



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

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

- 1 Paninigrill
- 1 Fettauffangschale (vormontiert)
- 1 Reinigungsschaber
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut. (Abb. A)

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

● Technische Daten

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

Zertifizierung

HG09122: GS (Intertek)



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

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

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

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

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

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Grillplatten.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, während es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Grillplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Grillplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschlussleitungen so, dass niemand darüber stolpern oder diese beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungs-

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

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

● **Bedienung**

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

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

■ Produkt einschalten:

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

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte 1 an	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte 1 aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte 2 aus	Produkt wird vorgewärmt/wieder aufgeheizt.
Grüne Kontrollleuchte 2 an	Optimale Temperatur ist erreicht.

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

■ Produkt ausschalten:

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

● Paninis grillen


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

● Grilltipps

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

● Rezepte

● Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini




 15-20 min

 x 2

Zutaten

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

Vorbereitung

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

● Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern




 10 min

 x 4

Zutaten

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

Vorbereitung

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

● Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango

 15 min

 x 4


Zutaten


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


Vorbereitung


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

● Reinigung und Pflege

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

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


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

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



Teil	Reinigungsmethode
■ Panini-Grill	■ Fett und Flüssigkeit
■ Grillplatten 11	entfernen: Verwenden Sie ein Stück Küchenpapier.
	■ Wischen Sie das Gehäuse und die Grillplatten 11 mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie, falls nötig, etwas Spülmittel.
	■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
<hr/>	
■ Fettauffangschale 8	■ Fett und Rückstände entfernen:
■ Reinigungsschaber 9	Verwenden Sie den Reinigungsschaber 9 .
	■ Sie können die folgenden Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
	– Fettauffangschale 8
	– Reinigungsschaber 9

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten oder spitze Gegenstände, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen, da diese das Produkt und die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

● Fehlerbehebung

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. 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.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonn gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN 385831_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

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

● Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09122

Version: 01/2022

IAN 385831_2107

