



## PANINIGRILL / PANINI GRILL SOPM 2000 E2

(D)

### PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(RO) (MD)

### GRĂȚAR ELECTRIC

Instrucțiuni de utilizare

(HR)

### PREKLOPNI TOSTER

Upute za upotrebu

(BG)

### КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

IAN 428393-2301



D

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

---

RO MD

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

---

HR

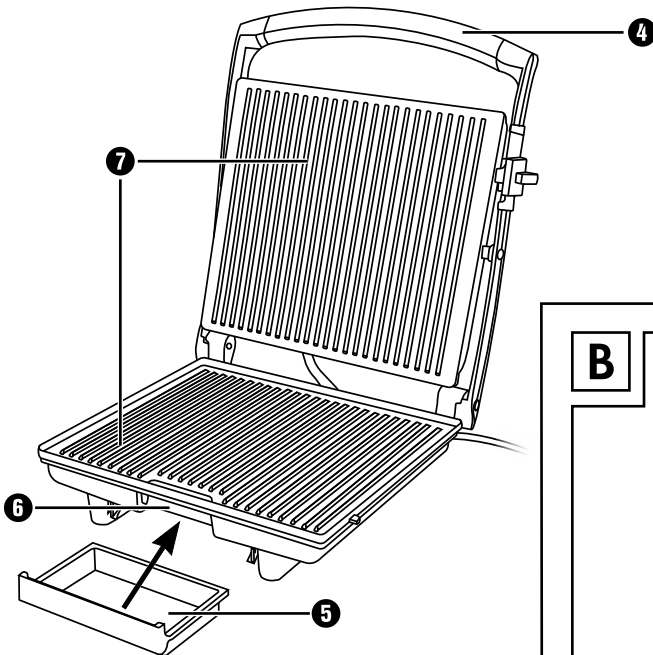
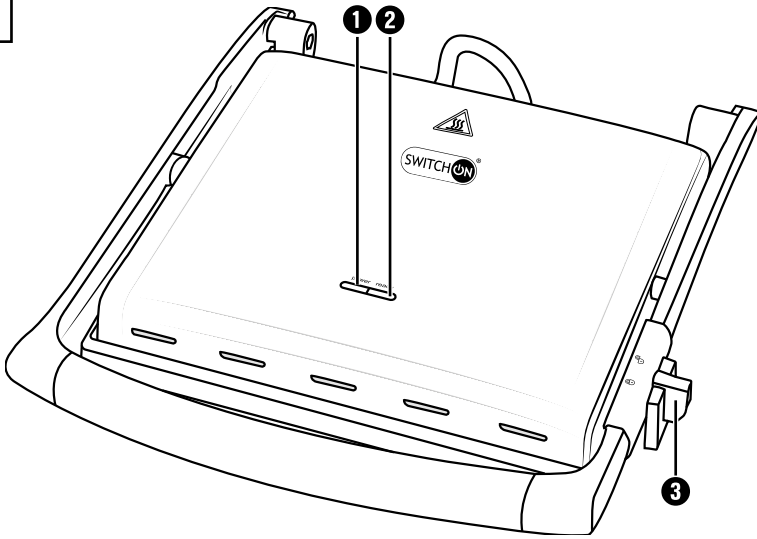
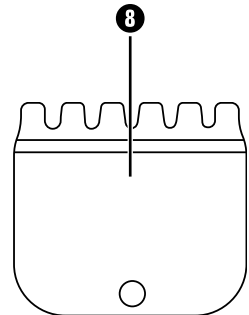
Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznaite se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

---

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	19
HR	Upute za upotrebu	Stranica	37
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	55

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
Warnhinweise .....	2
<b>Sicherheit</b> .....	<b>3</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	3
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>7</b>
<b>Auspacken und Anschließen</b> .....	<b>7</b>
Sicherheitshinweise .....	7
Lieferumfang und Transportinspektion .....	8
Auspacken .....	8
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>8</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	8
Bedienen .....	9
Gartabelle .....	10
<b>Tipps und Tricks</b> .....	<b>10</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>11</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>12</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>12</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>15</b>
Gerät entsorgen .....	15
Verpackung entsorgen .....	15
<b>Anhang</b> .....	<b>16</b>
Technische Daten .....	16
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH .....	16
Service .....	18
Importeur .....	18

# Einführung

## Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## Warnhinweise

### **GEFAHR!**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

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

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

### **WARNUNG!**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

**ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

**HINWEIS**

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

## Sicherheit

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

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

### Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

**⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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



**⚠️ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

**⚠️ VERBRENNUNGSGEFAHR!****Achtung! Heiße Oberfläche!**

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

**⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

## Auspacken und Anschließen

### Sicherheitshinweise

#### **WARNUNG!**

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

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

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

## Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

### HINWEIS

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



## Auspacken

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

## Bedienung und Betrieb

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

### Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss **3**, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- ◆ Schließen Sie das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten aufheizen.

**HINWEIS**

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

**Bedienen**

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

**HINWEIS**

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

**ACHTUNG****Beschädigung des Gerätes!**


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

## Gartabelle

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

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

## Tipps und Tricks

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

## Reinigen und Pflegen

### **WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

#### **Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!**

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

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

### **ACHTUNG**

#### **Beschädigung des Gerätes!**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengesoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter **5** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- Wischen Sie die Grillplatten **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

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

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.


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

### **HINWEIS**



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

## Lagerung

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

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

## Rezepte

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

### Spinat-Käse-Panini

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

#### Zubereitung

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

## Hähnchenbrust-Panini

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

### Zubereitung

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



## Senf-Baguette

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

### Zubereitung

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



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

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

#### Für den deutschen Markt gilt:

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

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

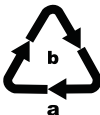


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### Verpackung entsorgen



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



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

# Anhang

## Technische Daten

<b>Paninimaker</b>	
Spannungsversorgung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏚ Schutzerde)
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Garantie der Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 428393-2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual) können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 428393-2301 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### **D** Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kundenmanagement@kaufland.de](mailto:kundenmanagement@kaufland.de)

IAN 428393-2301

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Cuprins

<b>Introducere</b> .....	<b>20</b>
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare.....	20
Utilizarea conform destinației .....	20
Avertizări .....	20
<b>Siguranța</b> .....	<b>21</b>
Indicații de bază privind siguranța .....	21
<b>Elemente de operare</b> .....	<b>25</b>
<b>Dezambalarea și conectarea</b> .....	<b>25</b>
Indicații de siguranță .....	25
Furnitura și verificarea transportului .....	26
Dezambalarea.....	26
<b>Operarea și funcționarea</b> .....	<b>26</b>
Înainte de prima utilizare.....	26
Operarea.....	27
Tabel de preparare .....	28
<b>Sugestii și idei</b> .....	<b>28</b>
<b>Curățarea și îngrijirea</b> .....	<b>29</b>
<b>Depozitarea</b> .....	<b>30</b>
<b>Rețete</b> .....	<b>30</b>
<b>Eliminarea</b> .....	<b>33</b>
Eliminarea aparatului.....	33
Eliminarea ambalajelor .....	33
<b>Anexa</b> .....	<b>34</b>
Date tehnice.....	34
Garanția Kompennass Handels GmbH .....	34
Service-ul .....	36
Importator .....	36

## Introducere

### Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i de asemenea documentele aferente acestuia.

### Utilizarea conform destinației

Aparatul pentru panini este destinat prăjirii chiflelor și sandvișurilor sau preparării pe grătar a altor alimente. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Este interzisă utilizarea aparatului în scopuri profesionale sau industriale. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării private.

Sunt excluse orice fel de drepturi pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor realizate în mod nepermis sau a utilizării de piese de schimb neaprobate. Riscul este suportat în exclusivitate de către beneficiar.

### Avertizări

#### PERICOLI!

##### **Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație periculoasă iminentă.**

Dacă nu se va evita situația periculoasă, aceasta poate produce moartea sau rănirea gravă.

- ▶ Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare, pentru a evita pericolul de moarte sau rănire gravă a persoanelor.

#### AVERTIZARE!

##### **Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație potențial periculoasă.**

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca răniri.

- ▶ Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita rănirea persoanelor.

**ATENȚIE****Avertizările pentru acest grad de pericol marchează posibile pagube materiale.**

În cazul în care această situație nu este evitată, aceasta poate duce la pagube materiale.

- ▶ Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare, pentru a evita pagubele materiale.

**INDICAȚIE**

- ▶ O indicație marchează o informație suplimentară care facilitează manipularea aparatului.

## Siguranța

În acest capitol sunt cuprinse indicații importante privind siguranța în manipularea aparatului.

Acest aparat corespunde dispozițiilor prezentate cu privire la siguranță. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca rănirea persoanelor și pagube materiale.

### Indicații de bază privind siguranța

Respectați următoarele indicații de siguranță, pentru o manipulare sigură a acestui aparat:

- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Dacă cablul sau ștecărul sunt defecte, acestea trebuie înlocuite de către un specialist autorizat sau de către serviciul clienți.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.



- Copiii le este interzis să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se pierde garanția.
- În perioada de garanție, lucrările de reparație a aparatului trebuie efectuate numai de către serviciul pentru clienți autorizat de producătorul aparatului. În caz contrar, nu va mai fi acordată garanția pentru defecțiunile ulterioare.
- Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai utilizând aceste piese este garantată respectarea dispozițiilor de siguranță.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea focului deschis, a unei plite de gătit sau a unui cuptor încălzit.
- Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit!  
Pericol de arsuri!
- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- Asigurați stabilitatea aparatului.

**⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și împământată. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- ▶ Solicitați imediat repararea sau înlocuirea de către serviciul clienți a cablurilor de conexiune sau aparatelor care nu funcționează corespunzător sau care au fost avariate.
- ▶ Nu expuneți aparatul ploii și nu-l utilizați niciodată în medii umede sau ude.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește.
- ▶ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Se poate produce pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- ▶ Apucați cablul de alimentare întotdeauna de ștecăr. Nu trageți de cablu și nu puneți mâinile umede pe cablul de alimentare, deoarece s-ar putea produce un scurtcircuit sau electrocutări.
- ▶ Nu așezați aparatul și nici corpuri de mobilier etc. pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu este strangulat.
- ▶ Nu este permisă deschiderea carcasei aparatului, repararea sau modificarea aparatului. În cazul deschiderii carcasei sau transformărilor arbitrare există pericol de moarte prin electrocutare, iar garanția devine nulă.
- ▶ Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate. De aceea nu așezați obiecte umplute cu apă (de ex. vase de flori) pe sau lângă aparat.
- ▶ Scoateți ștecărul din priză la fiecare întrerupere a utilizării, după încheierea utilizării și înaintea curățării.

**⚠ PERICOL DE ARSURI!****Atenție! Suprafețe fierbinți!**

- ▶ Suprafața aparatului se poate încinge foarte mult pe durata funcționării. În acest caz atingeți aparatul numai în partea neagră a mânerului.

**⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Nu utilizați cărbuni sau materiale asemănătoare pentru exploatarea aparatului!
- ▶ Protejați stratul antiaderent nefolosind unelte metalice precum cuțitul, furculița etc. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale din pachetul de livrare.

## Elemente de operare

Figura A:

- ❶ Bec de control roșu „Power”
- ❷ Bec de control verde „Ready”
- ❸ Sistem de blocare de siguranță
- ❹ Mâner
- ❺ Tavă de colectare a grăsimii
- ❻ Orificiu de evacuare a grăsimii
- ❼ Plăci de încălzire

Figura B:

- ❽ Racletă de curățare

## Dezambalarea și conectarea

### Indicații de siguranță

#### **AVERTIZARE!**

#### **La punerea în funcțiune a aparatului pot apărea vătămări și pagube materiale!**

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

- ▶ Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare la joacă. Pericol de asfixiere.
- ▶ Respectați indicațiile privind conexiunea electrică a aparatului, în vederea evitării deteriorărilor.

## Furnitura și verificarea transportului

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente (a se vedea pagina pliată):

- Grătar electric
- Tavă de colectare a grăsimii
- Racletă de curățare
- Instrucțiuni de utilizare

### INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau dacă componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).



## Dezambalarea

- ◆ Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din cutie.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare.

## Operarea și funcționarea

Acest capitol cuprinde indicații importante cu privire la operarea și funcționarea aparatului.

### Înainte de prima utilizare

- ◆ Curățați toate accesoriile conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea” pentru a îndepărta eventualele resturi rămase din fabricație.
- ◆ Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Instalați aparatul conform indicațiilor de siguranță.
- ◆ Deschideți sistemul de blocare de siguranță **3** prin deplasarea butonului din poziția  în poziția .
- ◆ Curățați aparatul cu o lavetă umedă în modul descris în secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.
- ◆ Închideți aparatul.
- ◆ Introduceți ștecărul cablului de alimentare într-o priză conectată în mod corespunzător și împământată, având tensiunea specificată în capitolul „Date tehnice”. Lăsați aparatul cca 5 minute să se încălzească.

**INDICAȚIE**

- ▶ La prima încălzire a aparatului se pot degaja uşoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea ferestrei.
- ◆ După încălzirea aparatului scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- ◆ Curățați din nou aparatul cu o lavetă umedă.

**Operarea**

- ◆ Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **4**.
- ◆ Împingeți tava de colectare a grăsimii **5** în aparat.
- ◆ Introduceți din nou ștecărul în priză. Becul de control roșu „Power” **1** se aprinde.
- ◆ De îndată ce aparatul s-a încălzit, becul de control roșu „Power” **1** se stinge și becul de control verde „Ready” **2** se aprinde.

**INDICAȚIE**

- ▶ Între timp becul de control verde „Ready” **2** se poate stinge și se aprinde din nou becul de control roșu „Power” **1**. Acest lucru înseamnă că aparatul se reîncălzește pentru a-și menține temperatura.
- ◆ Deschideți capacul aparatului și așezați alimentele pentru prăjit/preparat pe grătar, pe placa de încălzire inferioară **7**.
- ◆ Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **4**.
- ◆ Datorită mobilității plăcii de încălzire superioare **7**, aceasta poate fi poziționată întotdeauna paralel cu placa de încălzire inferioară **7**, chiar și în cazul alimentelor mai groase. În acest mod este obținut un rezultat optim de preparare pe grătar.
- ◆ După puțin timp verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului **4**. Ghidați-vă aproximativ după timpii de gătire indicați în capitolul „**Tabel de preparare**”.
- ◆ Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați preparatul de pe grătar. Dacă gradul de rumenire nu corespunde încă dorințelor dvs., mai prelungiți puțin timpul de gătire.

**ATENȚIE****Defectarea aparatului!**


- ▶ Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul din aparat. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de încălzire **7**!
- ◆ Scoateți ștecărul din priză.

## Tabel de preparare

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru prepararea diferitelor alimente. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale. În special caracteristicile alimentelor, cum ar fi dimensiunea, grosimea sau calitatea, influențează timpul de preparare.

ALIMENT	TIMPUL DE PREPARARE
Chiftele din carne tocată	13-15 min.
Slănină burtă de porc	5 min.
Friptură din ceafă de porc	6-8 min.
File de somon	5-7 min.
Friptură de ton	3-6 min.
Legume la grătar cu ulei	2 x 3-6 min.
Sendvișuri cu cașcaval	4 min.

## Sugestii și idei

- Pentru frăgezirea cărnii și accelerarea preparării pe grătar, aceasta se poate marina. Ca bază se poate folosi, de exemplu, smântâna, vinul roșu, oțetul, laptele bătut sau sucul proaspăt de papaya sau ananas. Adăugați ierburi aromatice și condimente, după gust. Nu adăugați sare, deoarece sarea scoate apa din carne și o întărește. Introduceți complet carnea în marinadă și acoperiți vasul. Lăsați carnea la marinat cel mai bine peste noapte.
- Plăcile de încălzire  sunt acoperite cu un strat antiaderent, de aceea nu este necesară utilizarea grăsimii. Dacă totuși doriți să utilizați grăsime, aveți grijă ca grăsimea/uleiul să fie adecvat/ă pentru prăjit, de exemplu uleiul de rapiță.
- În cazul în care nu sunteți siguri dacă preparatul este gătit și la interior, utilizați un termometru pentru carne obișnuit.

## Curățarea și îngrijirea

### AVERTIZARE! PERICOL DE MOARTE PRIN ELECTROCUTARE!

#### La curățarea aparatului pot surveni vătămări corporale!

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

- ▶ Înaintea curățării scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet. Pericol de rănire!
- ▶ Nu curățați niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl introduceți în apă. Aparatul se poate defecta iremediabil!

### ATENȚIE

#### Defectarea aparatului!

- ▶ În timpul curățării asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defectarea iremediabilă a aparatului.
- ▶ Pentru curățarea suprafețelor nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau chimice și nici obiecte ascuțite ori care pot zgăria aparatul.
- Deplasați racleta de curățare **8** pe plăcile de încălzire **7**, după răcirea plăcilor de încălzire **7**, astfel încât să se desprindă grăsimea și resturile sau să cadă în tava de colectare a grăsimii **5**. Astfel, grăsimea și resturile pot fi îndepărtate mai ușor.
- Ștergeți plăcile de încălzire **7** cu o lavetă umedă. În cazul unor pete de murdărie persistente, adăugați pe lavetă un detergent blând. Pentru a evita distrugerea stratului antiaderent, la curățare nu se vor utiliza detergenți agresivi, bureți abrazivi sau obiecte ascuțite.
- În cazul depunerilor persistente sub formă de crustă așezați o lavetă de bucătărie udă peste resturile lipite pentru a le înmuia.

Goliți tava de colectare a grăsimii **5**. Vă recomandăm să îndepărtați grosier reziduurile grase cu hârtie de bucătărie sau cu un material similar, astfel încât grăsimea să nu se lipească în chiuvetă. Apoi spălați tava de colectare a grăsimii **5** în apă caldă cu detergent delicat. Clătiți tava de colectare a grăsimii **5** cu apă curată și uscați tava.

Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale aparatului este suficientă folosirea unei lavete umede.

Se va avea în vedere ca toate componentele să fie complet uscate înaintea reutilizării aparatului.

Ștergeți racleta de curățare **8** cu o lavetă umedă. În cazul unor pete de murdărie persistente, adăugați pe lavetă un detergent blând.


### INDICAȚIE



Tava de colectare a grăsimii **5** și racleta de curățare **8** sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase. Așezați componentele în coșul superior al mașinii de spălat vase și asigurați-vă că acestea nu rămân blocate.



## Depozitarea

Păstrați aparatul curățat într-un loc uscat. Închideți sistemul de blocare de siguranță .

Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului de înfășurare aflat dedesubtul aparatului.

Pentru a economisi spațiu, aparatul poate fi depozitat vertical.

## Rețete

Un panini este un sandwich cald preparat din pâine albă, proaspătă.

Panini se prăjește proaspăt și se servește.

### Panini cu brânză și spanac

200 g frunze de spanac

1 ceapă

1 cățel de usturoi

1 lingură de ulei

2 lingurițe de zeamă de lămâie

1 priză de sare (și piper)

4 felii de pâine toast/pâine albă

40 g unt cu ierburi aromatice

75 g mozzarella

20 g semințe de pin

#### Prepararea

- ◆ Se alege și se spală frunzele de spanac.
- ◆ Ceapa și cățelul de usturoi se curăță, se toacă mărunt și se prăjesc în ulei fierbinte până devin transparente. Se adaugă spanacul. Se condimentează cu zeamă de lămâie, sare și piper.
- ◆ Pâinea toast se unge cu untul cu ierburi aromatice.
- ◆ Mozzarella se taie felii și se distribuie pe două felii de toast împreună cu spanacul scurs. Deasupra se presară semințele de pin.
- ◆ Panini-ul se acoperă cu a doua felie de toast.
- ◆ Panini se așază cu griji în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Se așteaptă până când panini-ul devine rumen-auriu. Apoi se scoate din aparat.

## Panini cu piept de pui

- 400 g piept de pui
- 20 g unt
- Piper, sare, boia
- 120 g bacon fâșii
- 6 felii de pâine albă/toast
- 3 linguri dressing pentru salată (iaurt)
- 30 g salată iceberg
- 2 roșii
- 1 avocado
- 1 linguriță de suc de lămâie
- 50 g castravete

### Prepararea

- ◆ Se încălzește untul într-o tigaie antiaderentă și se prăjește bine pieptul de pui pe ambele părți. Temperatura se reglează din nou la mediu, iar pieptul de pui se mai prăjește cca 10 minute. După prăjire, preparatul se condimentează cu sare, piper și boia, se scoate din tigaie și se așază deoparte.
- ◆ Grăsimea din tigaie se încălzește din nou, iar în aceasta se prăjesc fâșiile de bacon până devin crocante.
- ◆ Pe 3 felii de toast/pâine albă se distribuie dressing-ul de iaurt, salata iceberg se așază deasupra, se taie roșiile felii, se condimentează și se așază deasupra.
- ◆ Pieptul de pui se taie pe lungime și se așază peste roșii.
- ◆ Fâșiile de bacon se așază peste pieptul de pui.
- ◆ Avocado se taie pe lungime de jur împrejur și printr-o mișcare rotativă se desprinde de sâmbure. Se curăță coaja și se taie în felii. Se picură suc de lămâie peste avocado pentru a evita oxidarea. Feliile se așază pe panini.
- ◆ Castravetele se taie felii și se așază peste avocado.
- ◆ Panini-ul se acoperă cu a doua felie de toast.
- ◆ Panini se așază cu griji în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul.
- ◆ Se așteaptă până când panini-ul devine rumen-auriu și se scoate cu griji din aparat.

## Baghetă cu muștar

- 1 baghetă
- 1 cățel de usturoi
- 50 g castravete murat
- 40 g brânză Pecorino
- 1 lingură muștar iute
- 2 linguri muștar dulce
- 50 g unt
- 2 linguri de frunze de arpagic tocat
- sare, piper

### Prepararea

- ◆ Bagheta se crestează la distanțe de cca 2 – 3 cm fără a o tăia complet.
- ◆ Usturoiul se curăță și se zdrobește, castraveții murați se taie în cubulețe și brânza Pecorino se rade.
- ◆ Muștarul iute și muștarul dulce se amestecă cu untul moale, usturoiul, cubulețele de castravete, brânza Pecorino și arpagicul și se condimentează cu sare și piper, după gust.
- ◆ Untul cu muștar se introduce în creștăturile din baghetă, iar aceasta se înfășoară în folie de aluminiu.
- ◆ Baghetele se așază în aparatul de panini preîncălzit și se închide capacul. Bagheta trebuie să fie rumenă-aurie.

## Eliminarea

### Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

**Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.**

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

### Eliminarea ambalajelor




Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

## Anexa

### Date tehnice

Aparat pentru panini	
Alimentare cu tensiune	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Consum	2000 W
Clasa de protecție	I (⊕) împământare cu rol de protecție
Temperatura de operare	+15 până la +40 °C
Umiditatea (fără condens)	5 până la 75%
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

## Garanția Komperrass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

### Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și do- vada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

## Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

## Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

## Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 428393-2301 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe [www.kauffland.com/manual](http://www.kauffland.com/manual).

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional ([www.kauffland.com/manual](http://www.kauffland.com/manual)). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 428393-2301.

## Service-ul

### **RO** Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: [client@kaufland.ro](mailto:client@kaufland.ro)

### **MD** Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: [client@kaufland.md](mailto:client@kaufland.md)

IAN 428393-2301

## Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Sadržaj

<b>Uvod</b> .....	<b>38</b>
Informacije o ovim uputama za rukovanje .....	38
Namjenska uporaba .....	38
Upozorenja .....	38
<b>Sigurnost</b> .....	<b>39</b>
Opće sigurnosne napomene .....	39
<b>Upravljački elementi</b> .....	<b>43</b>
<b>Raspakiranje i priključivanje</b> .....	<b>43</b>
Sigurnosne napomene .....	43
Opseg isporuke i provjera transporta .....	44
Raspakiranje .....	44
<b>Rukovanje i rad</b> .....	<b>44</b>
Prije prve uporabe .....	44
Rukovanje .....	45
Tablica kuhanja .....	46
<b>Savjeti i trikovi</b> .....	<b>46</b>
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>47</b>
<b>Čuvanje</b> .....	<b>48</b>
<b>Recepti</b> .....	<b>48</b>
<b>Zbrinjavanje</b> .....	<b>51</b>
Zbrinjavanje uređaja .....	51
Zbrinjavanje ambalaže .....	51
<b>Prilog</b> .....	<b>52</b>
Tehnički podaci .....	52
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH .....	52
Servis .....	54
Proizvođač .....	54



## Uvod

### Informacije o ovim uputama za rukovanje

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe uređaja upoznajte se sa svim pripadajućim uputama za uporabu i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i predajte i svu dokumentaciju.

### Namjenska uporaba

Roštilj za panini peciva namijenjen je za prženje malih zemlji ili sendviča ili za roštiljanje drugih namirnica. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba koja prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskom. Uređaj nije predviđen za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima.

Potraživanja svake vrste zbog oštećenja nastalih uslijed nenamjenske uporabe, nestručno izvedenih popravaka, nedopuštenih preinaka uređaja ili korištenja nedozvoljenih zamjenskih dijelova su isključena. Rizik nosi isključivo korisnik uređaja.

### Upozorenja

#### **OPASNOST!**

##### **Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava prijeteću opasnu situaciju.**

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- ▶ Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli opasnost od smrtnog slučaja ili teških ozljeda osoba.

#### **UPOZORENJE!**

##### **Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.**

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do ozljeda.

- ▶ Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju, kako biste izbjegli ozljede osoba.

**POZOR****Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava mogućnost oštećenja imovine.**

Ukoliko ne izbjegnute dotičnu situaciju, to može dovesti do oštećenja predmeta.

- ▶ Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli oštećenje predmeta.

**NAPOMENA**

- ▶ Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

## Sigurnost

U ovom poglavlju možete pronaći važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe. Ne-stručna uporaba može uzrokovati ozljede i oštećenja imovine.

### Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače ili kablove neizostavno dajte na popravak ovlaštenim stručnjacima ili servisu za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu dovesti do opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe koje je ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju kvarova gube jamstvena prava.
- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova je zajamčeno ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

## OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- ▶ Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- ▶ Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- ▶ Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- ▶ Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.
- ▶ Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- ▶ Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne ukliješti.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.
- ▶ Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- ▶ Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.

### **OPREZ** **UPOZORENJE:**

Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

**⚠ OPASNOST OD OPEKLINA!****Pozor! Vruća površina!**

- ▶ Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Uređaj tada dirajte samo za crni dio ručke.

**⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**

- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne daljinske sustave za upravljanje uređajem.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- ▶ Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!
- ▶ Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- ▶ Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

## Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Crvena kontrolna lampica „Power“
- ❷ Zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❸ Sigurnosni zatvarač
- ❹ Ručka
- ❺ Zdjela za prihvatanje masnoće
- ❻ Otvor za otjecanje masnoće
- ❼ Ploče za zagrijavanje

Slika B:

- ❽ Strugalica za čišćenje

## Raspakiranje i priključivanje

### Sigurnosne napomene

#### **UPOZORENJE!**

**Prilikom puštanja uređaja u rad može doći do ugrožavanja zdravlja i do nastanka predmetne štete!**

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

- ▶ Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- ▶ Obratite pažnju na napomene za električni priključak uređaja kako biste izbjegli oštećenja.

## Opseg isporuke i provjera transporta

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama (vidi isklopnu stranicu):

- Preklonni toster
- Zdjela za prihvat masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Upute za rukovanje

### NAPOMENA

- ▶ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- ▶ U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje Servis).




## Raspakiranje

- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- ◆ Odstranite svu ambalažu.

## Rukovanje i rad

U ovom poglavlju možete pronaći važne napomene za posluživanje i rad uređaja.

## Prije prve uporabe

- ◆ Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- ◆ Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
- ◆ Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- ◆ Otvorite sigurnosni zatvarač  tako što ćete pomični prekidač pomaknuti iz položaja  u položaj .
- ◆ Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom na način opisan pod „Čišćenje i održavanje“.
- ◆ Zatvorite uređaj.
- ◆ Utaknite utikač mrežnog kabela u uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „Tehnički podaci“. Pustite uređaj da se zagrije otprilike 5 minuta.

**NAPOMENA**

► Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

- ◆ Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- ◆ Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

**Rukovanje**

- ◆ Zatvorite poklopac uređaja na ručki **4**.
- ◆ Gurnite zdjelu za prihvat masnoće **5** u uređaj.
- ◆ Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **1**.
- ◆ Čim se uređaj zagrije, crvena kontrolna lampica „Power“ **1** se gasi, a zelena kontrolna lampica „Ready“ **2** počinje svijetliti.

**NAPOMENA**

► Zelena kontrolna lampica „Ready“ **2** se povremeno može ugasi, pri čemu crvena kontrolna lampica „Power“ **1** opet počinje svijetliti. To znači da se uređaj ponovno zagrijava kako bi održao temperaturu.

- ◆ Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **7** stavite namirnice koje želite pržiti/roštiljati.
- ◆ Zatvorite poklopac uređaja na ručki **4**.
- ◆ Zbog pokretno smještene gornje ploče za zagrijavanje **7**, ona će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje **7**, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
- ◆ Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki **4**. Otprilike se ravnajte vremenima kuhanja navedenima u poglavlju „**Tablica kuhanja**“.
- ◆ Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice. Ako vam se stupanj tamnjenja ne sviđa, malo produžite vrijeme kuhanja.

**POZOR****Oštećenje uređaja!**

► Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje **7**!

- ◆ Izvucite mrežni utikač iz utičnice.




## Tablica kuhanja

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za kuhanje različitih namirnica. Podatke prilagodite receptu i svom individualnom ukusu. Posebno priroda namirnica, kao što su veličina, debljina ili kvaliteta utječu na vrijeme kuhanja.

NAMIRNICA	VRIJEME KUHANJA
Pljeskavice od govedine	13–15 min
Slanina	5 min
Odresci od svinjskog vrata	6–8 min
Filet lososa	5–7 min
Odresci od tune	3–6 min
Povrće s roštilja s uljem	2 x 3–6 min
Sendviči sa sirom	4 min

## Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlaćenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrđe. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.
- Ploče za zagrijavanje  obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog toga dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

## Čišćenje i održavanje

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT USLIJED STRUJNOG UDARA!**

#### **Prilikom čišćenja uređaja može doći do ozljeda!**

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

- ▶ Prije čišćenja izvucite mrežni utikač i pričekajte, da se uređaj u potpunosti ohladi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode i nikada ga ne uranjajte u vodu. Time biste mogli nepopravljivo oštetiti uređaj!

### **POZOR**

#### **Oštećenje uređaja!**

- ▶ Osigurajte da prilikom čišćenja ne dođe do prodiranja tekućine u unutrašnjost uređaja, kako biste izbjegli nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Za čišćenje površina ne koristite agresivna abrazivna ili kemijska sredstva, niti šiljate ili oštre predmete.

- Povucite strugačem za čišćenje **8** preko ploča za zagrijavanje **7**, nakon što su se ploče za zagrijavanje **7** ohladile, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u zdjelu za prikupljanje masnoće **5**. Na taj će način biti lakše odstraniti masnoću i ostatke.
- Ploče za zagrijavanje **7** prebrišite vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja.
- Kod jako zapečenih naslaga postavite mokru krpu za pranje posuđa na zapečene naslage kako bi ih omekšali.

Ispraznite posudu za prihvatanje masnoće **5**. Preporučujemo masne ostatke grubo odstraniti papirnatim ručnikom ili sličnim, kako se mast ne bi lijepila u otvoru za izlijevanje. Posudu za prihvatanje masnoće **5** zatim operite u toploj vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa. Posudu za prihvatanje masnoće **5** isperite čistom vodom i osušite.

Za čišćenje vanjskih površina uređaja dovoljna je vlažna krpa. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.

Prebrišite strugač za čišćenje **8** vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.


### **NAPOMENA**



Zdjela za prihvatanje masnoće **5** i strugalica za čišćenje **8** mogu se prati u perilici posuđa. Ako je to moguće, dijelove stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave.

## Čuvanje

Očišćeni uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Zatvorite sigurnosni zatvarač .

Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel na donjoj strani uređaja.

Uređaj možete postaviti okomito uz uštedu prostora.

## Recepti

Panini je topli sendvič pripremljen od svježeg bijelog kruha. Svježe se prži i zatim poslužuje.

### Panini sa špinatom i sirom

200 g lista špinata

1 luk

1 češanj češnjaka

1 jušna žlica ulja

2 male žlice limunovog soka

1 prstohvat soli (i papra)

4 kriške tosta/bijelog kruha

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g Mozzarella

20 g pinjola

#### Priprema

- ◆ Proberite listove špinata i operite ih.
- ◆ Luk i češanj češnjaka ogulite i fino isjeckajte, pa staklasto popirjajte u vrućem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
- ◆ Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
- ◆ Mozzarellu narežite na ploške i zajedno s ocijedenim špinatom rasporedite na dvije ploške tosta. Pospite pinjolima.
- ◆ Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- ◆ Panini sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac.
- ◆ Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

## Panini sendviči s pilećim prsima

- 400 g fileta pilećih prsa
- 20 g maslaca
- Papar, sol, mljevena paprika
- 120 g slanine narezane na trake
- 6 kriški bijelog kruha/tosta
- 3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)
- 30 g salate kristalke
- 2 rajčice
- 1 avokado
- 1 mala žličica limunovog soka
- 50 g krastavca za salatu

### Priprema

- ◆ U obloženoj tavi zagrijte maslac i filete pilećih prsa dobro zapečite s obje strane. Štednjak vratite na srednju temperaturu i filete pilećih prsa pržite dalje približno 10 minuta. Nakon prženja začinite solju, paprom i paprikom, izvadite iz tave i stavite na stranu.
- ◆ Masnoću u tavi još jednom zagrijte i trake slanine hrskavo popržite na preostaloj masnoći.
- ◆ Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak za salatu/jogurt, salatu; rajčicu narežite na ploške, začinite i takođe dodajte na kriške.
- ◆ Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- ◆ Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- ◆ Avokado po dužini zarezite ukolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- ◆ Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
- ◆ Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- ◆ Panini sendviče pažljivo postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac.
- ◆ Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

## Baguette sa senfom

- 1 baguette
- 1 češanj češnjaka
- 50 g krastavaca u senfu
- 40 g ovčjeg sira
- 1 jušna žlica ljutog senfa
- 2 jušne žlice slatkog senfa
- 50 g maslaca
- 2 jušne žlice vlasca
- sol, papar

### Priprema

- ◆ Baguette poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguette.
- ◆ Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- ◆ Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, sirom i vlascem i po ukusu dodajte sol i papar.
- ◆ Otvore u baguetu napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baguette umotajte u aluminijsku foliju.
- ◆ Bagete postavite na zagrijani roštilj za panini peciva i zatvoriti poklopac. Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

## Zbrinjavanje

### Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

**To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.**

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

### Zbrinjavanje ambalaže




Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

## Prilog

### Tehnički podaci

Roštilj za panini peciva	
Napajanje	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Snaga uređaja	2000 W
Razred zaštite	I (⊕ zaštitno uzemljenje)
Radna temperatura	+15 do +40 °C
Vlaga (bez kondenzacije)	5 do 75%
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

### Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

#### Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

## Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

## Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

## Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 428393-2301 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual) možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike.

S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Klikom na odgovarajuću zemlju doći ćete na nacionalni pregled naših priručnika. Unosom broja artikla (IAN) 428393-2301 možete otvoriti svoje upute za uporabu.



## Servis

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 223223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 428393-2301

## Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Съдържание

<b>Въведение</b> .....	<b>56</b>
Информация относно това ръководство за потребителя .....	56
Употреба по предназначение .....	56
Предупредителни указания .....	56
<b>Безопасност</b> .....	<b>57</b>
Основни указания за безопасност .....	57
<b>Елементи за управление</b> .....	<b>61</b>
<b>Разопаковане и свързване</b> .....	<b>61</b>
Указания за безопасност .....	61
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране .....	62
Разопаковане .....	62
<b>Обслужване и работа</b> .....	<b>62</b>
Преди първата употреба .....	62
Работа с уреда .....	63
Таблица за готвене .....	64
<b>Съвети и трикове</b> .....	<b>64</b>
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	<b>65</b>
<b>Съхранение</b> .....	<b>66</b>
<b>Рецепти</b> .....	<b>66</b>
<b>Предаване за отпадъци</b> .....	<b>69</b>
Предаване на уреда за отпадъци .....	69
Предаване на опаковката за отпадъци .....	69
<b>Приложение</b> .....	<b>70</b>
Технически характеристики .....	70
Гаранция .....	70
Сервизно обслужване .....	72
Вносител .....	72

## Въведение

### Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

### Употреба по предназначение

Панини грилът е предназначен за препичане на малки хлебчета и сандвичи или за печене на грил на други хранителни продукти. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба за професионални цели или в индустриални условия. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Този уред е предназначен единствено за битова употреба.

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от употреба не по предназначение, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

### Предупредителни указания

#### ОПАСНОСТ!

##### **Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава грозяща опасна ситуация.**

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до смърт или тежки наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от смърт или тежки наранявания на хора.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

##### **Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.**

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

**ВНИМАНИЕ****Предупредително указание с тази степен на опасност  
обозначава възможни материални щети.**

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

**УКАЗАНИЕ**

- ▶ Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

## Безопасност

Тази глава съдържа важни указания за безопасност при работа с уреда.

Този уред отговаря на задължителните изисквания за безопасност. Неправилна употреба може да доведе до телесни увреждания и материални щети.

### Основни указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

- Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- Повреденият кабел или щепсел трябва да бъде сменен от оторизиран квалифициран персонал или от сервизната служба.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.

- Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете хранящия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

**⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- ▶ Съвързващите кабели респ. уреди, които не функционират безупречно или са повредени, трябва незабавно да се ремонтират или сменят от сервизната служба.
- ▶ Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- ▶ Не допускайте кабелът за свързване към мрежата да се намокри или навлажни по време на работа.
- ▶ Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.
- ▶ Хващайте кабела за свързване към мрежата само за щепсела. Не дърпайте самия кабел и никога не хващайте кабела за свързване към мрежата с мокри ръце, тъй като това може да предизвика късо съединение или токов удар.
- ▶ Не поставяйте уреда, мебели или др.п. върху кабела за свързване към мрежата и внимавайте да не се притиска.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на уреда, да ремонтирате или променят уреда. При отворен корпус или самоволни преустройства съществува опасност за живота поради токов удар и гаранцията отпада.

**⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Пазете уреда от капеща или пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- ▶ Изваждайте щепсела от контакта при всяко прекъсване или след приключване на употребата, както и преди всяко почистване.

**⚠ ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!**

Внимание! Гореща повърхност!

- ▶ По време на работа повърхността на уреда може да се нагрее силно. В такъв случай докосвайте единствено черната част на дръжката на уреда.

**⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открит огън.
- ▶ За работа с уреда не използвайте въглища или други подобни горива!
- ▶ Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- ▶ Използвайте уреда само с доставените оригинални принадлежности.

## Елементи за управление

Фигура А:

- ❶ червена индикаторна лампичка „Power“
- ❷ зелена индикаторна лампичка „Ready“
- ❸ предпазна блокировка
- ❹ дръжка
- ❺ тавичка за събиране на сок
- ❻ отвор за изтичане на сок
- ❼ грил плочи

Фигура Б:

- ❽ шпатула за почистване

## Разопаковане и свързване

### Указания за безопасност

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**При пускането на уреда в експлоатация са възможни наранявания и материални щети!**

Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.
- ▶ Спазвайте указанията относно свързването към електрозахранващата мрежа на уреда, за да предотвратите материални щети.



## Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти (вж. разгъващата се страница):

- Контактен грил
- Тавичка за събиране на сок
- Шпатула за почистване
- Ръководство за потребителя

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия за сервизно обслужване (вж. глава Сервиз).




## Разопаковане

- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

## Обслужване и работа

В тази глава са посочени важни указания относно обслужването и работата с уреда.

### Преди първата употреба

- ◆ Почистете всички принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- ◆ Прочетете ръководството за потребителя внимателно.
- ◆ Инсталирайте уреда съгласно указанията за безопасност.
- ◆ Отворете предпазната блокировка , като поставите плъзгача от позиция  на позиция .
- ◆ Почистете уреда с влажна кърпа съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- ◆ Затворете уреда.
- ◆ Включете щепсела на мрежовия кабел в правилно инсталиран и заземен контакт, доставящ посоченото в глава „Технически данни“ напрежение. Оставете уреда да загрява за около 5 минути.

**УКАЗАНИЕ**

- ▶ При първоначалното загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- ◆ След загряването извадете щепсела **3** от контакта и оставете уреда да се охлади.
- ◆ Почистете отново уреда с влажна кърпа.

**Работа с уреда**

- ◆ Затворете капака на уреда с дръжката **4**.
- ◆ Пъхнете тавичката за събиране на сок **5** в уреда.
- ◆ Отново включете щепсела в контакта. Червената индикаторна лампичка „Power“ **1** светва.
- ◆ Веднага щом уредът загрее, червената индикаторна лампичка „Power“ **1** угасва и зелената индикаторна лампичка „Ready“ **2** светва.

**УКАЗАНИЕ**

- ▶ Зелената индикаторна лампичка „Ready“ **2** може междуременно да се изключва, а червената индикаторна лампичка „Power“ **1** да светва отново. Това означава, че уредът загрява допълнително, за да поддържа температурата.
- ◆ Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за препичане/гриловане върху долната нагревателна плоча **7**.
- ◆ Затворете капака на уреда с дръжката **4**.
- ◆ Подвижно монтираната горна нагревателна плоча **7** винаги е разположена успоредно на долната нагревателна плоча **7** дори при продукти за гриловане с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
- ◆ След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда с дръжката **4**. Ориентирайте се приблизително по посочените в глава „Таблица за готвене“ времена за готвене.
- ◆ Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете грилованите продукти от грила. Когато степента на изпичане все още не отговаря на вашите желаниа, удължете малко времето за готвене.

**ВНИМАНИЕ****Възможно е повреждане на уреда!**

- ▶ Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на грил плочите **7**!
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта.

## Таблица за готвене

Следващата таблица служи за ориентация чрез примери за готвене на различни хранителни продукти. Адаптирайте данните според рецептата и вашия личен вкус. Особено съответните свойства на хранителните продукти, като например размер, дебелина или качество, се отразяват на времето за готвене.

ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ
Кюфтета от кайма	13 – 15 min
Сланина от коремната област	5 min
Стекове от свински врат	6 – 8 min
Филета от съомга	5 – 7 min
Стекове от риба тон	3 – 6 min
Гриловани зеленчуци с олио	2 x 3 – 6 min
Сандвичи със сирене	4 min

## Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крехко и да ускорите печенето на грил. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя отнема водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Най-добре е да го оставите да се маринова през цялата нощ.
- Грил плочите **7** имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/олиото са подходящи за печене, напр. рапично олио.
- Ако не сте сигурни дали вътрешността на продуктите за печене на грил вече е изпечена, използвайте обикновен кухненски термометър за месо.

## Почистване и поддръжка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА ПОРАДИ ТОКОВ УДАР!

#### При почистването на уреда са възможни телесни повреди!

Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

- ▶ Преди почистването издърпайте щепсела **3** от контакта и изчакайте, докато уредът изстине напълно. Опасност от нараняване!
- ▶ Никога не почиствайте уреда под течаща вода и не го потапяйте във вода. Уредът може да се повреди непоправимо!

### ВНИМАНИЕ

#### Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете необратимо повреждане на уреда.
- ▶ За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химични почистващи средства и остри или драскащи предмети.
- След като грил плочите **7** изстинат, прокарайте шпатулата за почистване **8** по грил плочите **7** така, че мазнината и остатъците да се съберат и да паднат в тавичката за събиране на сок **5**. Така мазнината и остатъците могат да се отстранят по-лесно.
- Избършете грил плочите **7** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие.
- При упорити загаряния положете мокра кърпа върху загорелите остатъци, за да се размекнат.

Изпразнете тавичката за събиране на сок **5**. Препоръчваме да отстраните мазни остатъци с кухненска хартия или др.п., за да не залепне мазнината в отвора. След това измийте тавичката за събиране на сок **5** в топла вода с мек миеш препарат. Изплакнете тавичката за събиране на сок **5** с чиста вода и я подсушете.

За почистване на външните повърхности на уреда е достатъчна влажна кърпа.

Преди да използвате отново уреда, се уверете, че всички части са напълно сухи.


Избършете шпатулата за почистване **8** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата.

### УКАЗАНИЕ



Тавичката за събиране на сок **5** и шпатулата за почистване **8** са годни за миене в съдомиялна машина. Поставете частите в горната кошница на съдомиялната машина и внимавате да не се заклеят.

## Съхранение

Съхранявайте почистения уред на сухо място. Затваряйте предпазната блокировка .

Навивайте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела от долната страна на уреда.

За компактно съхранение можете да поставите уреда във вертикално положение.

## Рецепти

Панини представлява топъл, приготвен от бял хляб сандвич. Сервира се прясно препечен.

### Панини със спанак и сирене

- 200 g спанак
- 1 глава лук
- 1 скилидка чесън
- 1 с.л. олио
- 2 ч.л. лимонов сок
- 1 щипка сол (и черен пипер)
- 4 филии хляб за препичане/бял хляб
- 40 g масло със зелени подправки
- 75 g сирене моцарела
- 20 g кедрови ядки

#### Подготовка

- ◆ Почистете и измийте спанака.
- ◆ Обелете лука и чесъна и ги накълцайте на ситно, задушете в горещо олио, докато станат прозрачни. Добавете спанака. Подправете с лимонов сок, сол и черен пипер.
- ◆ Намажете хляба за препичане с масло със зелени подправки.
- ◆ Нарезжете моцарелата на филийки, разпределете ги с отцедения спанак върху две филии хляб за препичане. Поръсете с кедрови ядки.
- ◆ Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- ◆ Поставете внимателно панините върху предварително загоретия панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато панините се препекаат до златистокафяво. След това ги извадете от панини грила.

## Панини с пилешки гърди

- 400 g филе от пилешки гърди
- 20 g масло
- черен пипер, сол, червен пипер
- 120 g бекон, на ленти
- 6 филии бял хляб/хляб за препичане
- 3 с.л. салатен сос (кисело мляко)
- 30 g салата айсберг
- 2 домата
- 1 авокадо
- 1 ч.л. лимонов сок
- 50 g салатна краставица

### Подготовка

- ◆ Загрейте маслото в тиган със специално покритие и запържете на висока температура филетата от пилешки гърди от двете страни. Превключете котлона на средна температура и пържете филетата от пилешки гърди до готовност в продължение на припл. 10 минути. След пърженето ги овкусете със сол, черен и червен пипер, извадете ги от тигана и ги оставете настрана.
- ◆ Загрейте отново мазнината в тигана и запържете в нея лентите бекон, докато станат хрупкави.
- ◆ Разпределете соса с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, нарежете доматиите на филийки, подправете ги и също ги поставете отгоре.
- ◆ Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху доматиите.
- ◆ Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.
- ◆ Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- ◆ Нарежете краставицата на резени и ги поставете върху авокадото.
- ◆ Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- ◆ Поставете внимателно панините върху предварително загретия панини грил и затворете капака.
- ◆ Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво и ги извадете внимателно от панини грила.

## Багета с горчица

- 1 багета
- 1 скилидка чесън
- 50 г краставички, консервирани със синапено семе
- 40 г сирене пекорино
- 1 с.л. люта горчица
- 2 с.л. сладка горчица
- 50 г масло
- 2 с.л. нарязан див лук
- сол, черен пипер

### Подготовка

- ◆ Срежете напречно багетата на разстояния от 2 – 3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
- ◆ Обелете и счукайте чесъна, нарежете краставиците на много дребни кубчета и настържете пекориното.
- ◆ Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, кубчетата краставички, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.
- ◆ Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетите в алуминиево фолио.
- ◆ Поставете багетите върху предварително загретия панини грил и затворете капака. Багетата трябва да е златистокафява.

## Предаване за отпадъци

Отнася се само за Франция:



Продуктът, опаковката и ръководство за експлоатация могат да се рециклират и подлежат на разширена отговорност на производителя, както и на разделно събиране на отпадъци.

## Предаване на уреда за отпадъци



Показаният в страни символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

**Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.**

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

## Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.





Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.



## Приложение

### Технически характеристики

Панини грил	
Захранващо напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумация на мощност	2000 W
Клас на защита	I (  защитно заземяване)
Работна температура	+15 до +40 °C
Влажност на въздуха (без кондензация)	5 до 75%
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

### Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)\*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват.

В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

### **Обхват на гаранцията**

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

### **Процедура при гаранционен случай**

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 428393-2301) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

## Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване


Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

## Сервизно обслужване

 България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: [info@kauffland.bg](mailto:info@kauffland.bg)

IAN 428393-2301

## Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

\* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Versiunea informațiilor

Stanje informacija · Актуалност на информацијата

01 / 2023 · Ident.-No.: SOPM2000E2-01 2023-1

---

IAN 428393-2301

10 