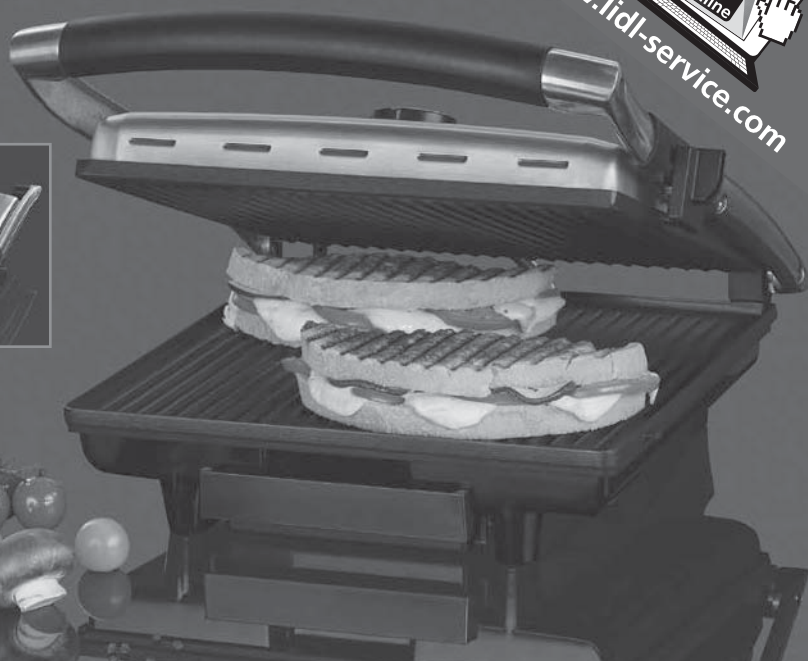


# SILVER CREST®

[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## PANINI MAKER SPM 2000 D2

FI

### PANINIGRILLI

Käyttöohje

PL

### OPIEKACZ DO PANINI

Instrukcja obsługi

DE AT CH

### PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

SE

### PANINIGRILL

Bruksanvisning

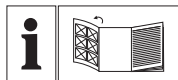
LT

### SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 282244

FI SE  
PL LT



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

PL

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

---

LT

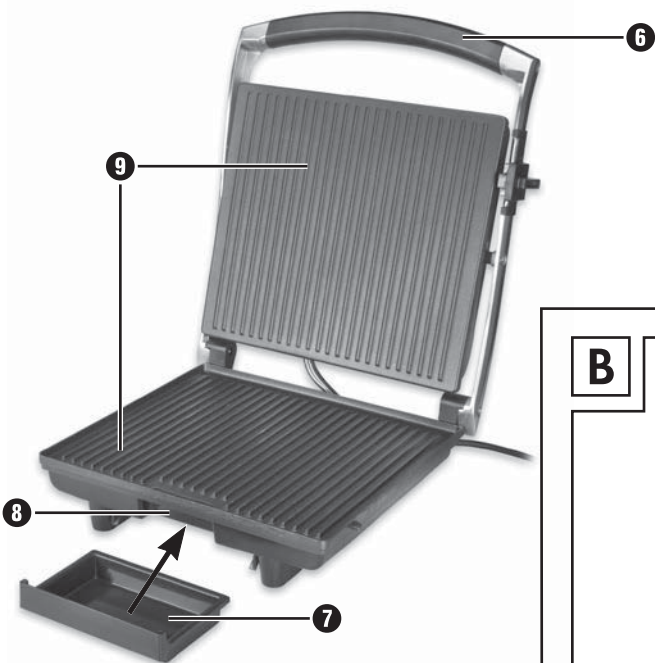
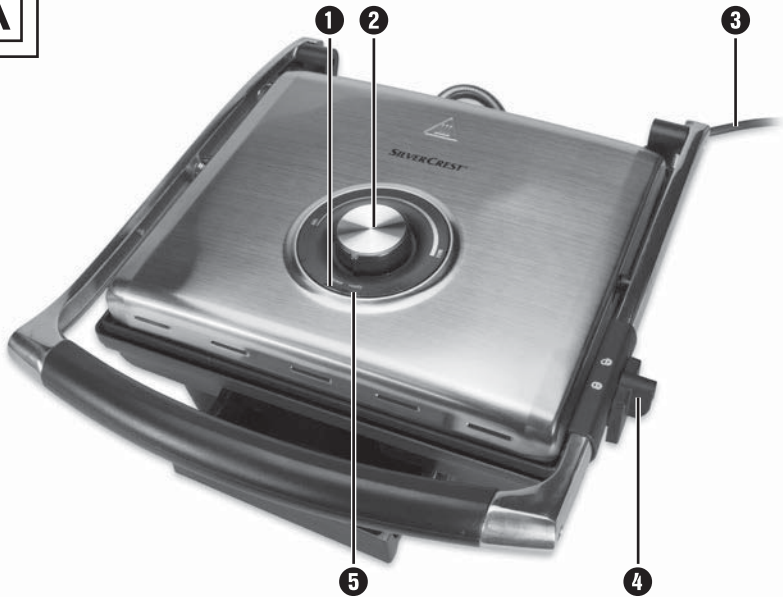
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
PL	Instrukcja obsługi	Strona	37
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

**A****B**

## Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>2</b>
Tätä käyttöohjetta koskevia tietoja .....	2
Tekijänoikeus .....	2
Määräystenmukainen käyttö .....	2
Varoitukset .....	2
<b>Turvallisuus</b> .....	<b>3</b>
Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	3
<b>Osat</b> .....	<b>7</b>
<b>Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon</b> .....	<b>7</b>
Turvallisuusohjeet .....	7
Toimituksen sisältö ja kuljetustarkastus .....	8
Purkaminen pakkauksesta .....	8
Pakkauksen hävittäminen .....	8
<b>Käyttö ja toiminta</b> .....	<b>9</b>
Ennen ensimmäistä käyttöä .....	9
Käyttö .....	9
<b>Vinkkejä ja ohjeita</b> .....	<b>11</b>
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>11</b>
Turvallisuusohjeet .....	11
<b>Säilytys</b> .....	<b>12</b>
<b>Reseptit</b> .....	<b>13</b>
<b>Varastointi/Hävittäminen</b> .....	<b>15</b>
Varastointi .....	15
Laitteen hävittäminen .....	15
<b>Liite</b> .....	<b>16</b>
Tekniset tiedot .....	16
<b>Kompernass Handels GmbH:n takuu</b> .....	<b>16</b>
Huolto .....	17
Maahantuojat .....	18

## Johdanto

### Tätä käyttöohjetta koskevia tietoja

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

### Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

Kaikenlainen monistaminen tai jälkipainatus, myös osittainen, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa tilassa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella luvalla.

### Määräystenmukainen käyttö

Voileipägrilli on tarkoitettu pienten sämpylöiden ja voileipiä paahattamiseen ja muiden elintarvikkeiden grillaamiseen. Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määrästenvastaiseksi. Laitetta ei saa käyttää kaupallisissa tai teollisissa tarkoituksissa. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikkekelpoisia. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön.

Emme vastaa mistään määräystenvastaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin sallittujen varaosien käytöstä johtuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön.

### Varoitukset

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoituksia:



#### **VAARA**

**Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä uhkaavasta vaarallisesta tilanteesta.**

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita kuolemanvaaran tai vakavien henkilövahinkojen välttämiseksi.

**VAROITUS**

**Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta.**

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa loukkaantumisiin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita henkilövahinkojen välttämiseksi.

**HUOMIO**

**Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä mahdollisista aineellisista vahingoista.**

Jos tilannetta ei vältetä, se voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

**OHJE**

- Ohje on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.

## Turvallisuus

Tässä luvussa annetaan tärkeitä laitteen käsittelyä koskevia turvallisuusohjeita.

Tämä laite vastaa annettuja turvallisuusmääräyksiä. Asiaton käyttö voi johtaa henkilö- ja esinevahinkoihin.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

Huomioi seuraavat laitteen turvallista käyttöä koskevat turvallisuusohjeet:

- Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä käytä vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta.
- Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut verkkojohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.

- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai asiakahuollossa. Epäasianmukaiset korjaukset voivat aiheuttaa vaaroja käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- Laitteen korjauksen saa takuuaikana suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike, muussa tapauksessa takuu ei enää korvaa seuraamusvahinkoja.
- Laitteen vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisvaraosiin. Voimme taata turvallisuusvaatimusten täyttymisen vain näiden osien kohdalla.
- Suojaa verkkojohtoa kosketuksilta kuumien laitteenosien kanssa. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti verkko-pistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

**⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!**

- ▶ Liitä laite vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Verkköjännitteen on vastattava laitteen tyyppikilven tietoja.
- ▶ Anna liitäntäjohdot ja laitteet, jotka eivät toimi moitteettomasti tai ovat vioittuneet, välittömästi asiakaspalvelun korjattavaksi tai vaihdettavaksi.
- ▶ Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- ▶ Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen pääsy laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.
- ▶ Koske aina vain virtajohdon pistokkeeseen. Älä koskaan vedä johdosta tai koske virtajohtoa märin käsin, sillä se voi aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- ▶ Älä aseta laitetta äläkä huonekaluja virtajohdon päälle ja varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin.
- ▶ Laitetekotelo ei saa avata. Älä yritä korjata tai tehdä muutoksia laitteeseen. Laitetekotelon avaaminen tai itse tehdyt muutokset laitteeseen voivat aiheuttaa sähköiskun ja sitä kautta hengenvaaran sekä takuun raukeamisen.



## SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Suojaa laitetta tippuvalta ja roiskuvalta vedeltä. Älä siksi aseta nesteitä sisältäviä esineitä (esim. maljakoita) laitteen päälle tai sen viereen.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun keskeytät tai lopetat laitteen käytön tai puhdistat laitetta.

## PALOVAMMAVAARA!



Huomio! Kuuma pinta!

- ▶ Laitteen pinta voi käytön aikana tulla erittäin kuumaksi. Koske vain kahvan mustaan osaan.

## HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto tai verkkopistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- ▶ Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- ▶ Varo vaurioittamasta laitteen tarttumaton pintoja ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä. Jos tarttumaton pinnote on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.

## Osat

Kuva A:

- ❶ Punainen merkkivalo "Power"
- ❷ Lämpötasonsäädin
- ❸ Virtajohto ja pistoke
- ❹ Turvalukitus
- ❺ Vihreä merkkivalo "Ready"
- ❻ Kahva
- ❼ Rasvankeruallas
- ❽ Rasvanpoisto
- ❾ Lämpölevyt

Kuva B:

- ❿ Puhdistuskaavin

## Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon

### Turvallisuusohjeet

#### **VAROITUS**

#### **Laitteen käyttöönotossa voi esiintyä henkilövahinkoja ja aineellisia vahinkoja!**

Noudata seuraavia turvaohjeita vaarojen välttämiseksi:

- ▶ Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. On olemassa tukehtumisvaara.
- ▶ Noudata laitteen sähköliitännästä annettuja ohjeita aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

## Toimituksen sisältö ja kuljetustarkastus

Laitteen toimituspakkaukseen sisältyvät vakiona seuraavat osat (ks. kääntöpuoli):

- Paninigrilli
- Rasvankeruallas
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

### OHJE

- ▶ Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. luku Huolto).

## Purkaminen pakkauksesta

- ◆ Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- ◆ Poista koko pakkausmateriaali

## Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.



### OHJE

- ▶ Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaajan, jotta voit takuutapauksessa pakata tuotteen asianmukaisesti.

## Käyttö ja toiminta

Tässä luvussa annetaan tärkeitä laitteen käyttöä ja toimintaa koskevia ohjeita.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- ◆ Puhdista kaikki lisäosat kappaleessa "Puhdistus" kuvatulla tavalla mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi.
- ◆ Lue käyttöohje huolella läpi.
- ◆ Sijoita laite turvallisuusohjeiden mukaan.
- ◆ Avaa turvalukitus ④ työntämällä lukituksen liikkuvaa osaa -asemasta -asemaan.
- ◆ Puhdista laite kostealla liinalla kappaleessa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- ◆ Sulje kansi.
- ◆ Työnnä virtajohdon ③ pistoke asianmukaisesti kytkettyyn ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa kappaleessa "Tekniset tiedot" ilmoitettua jännitettä. Anna laitteen lämmitä n. 5 minuuttia täydellä teholla kääntämällä lämpötasonsäädin ② oikealle vasteeseen asti.

#### OHJE

- ▶ Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

- ◆ Vedä pistoke lämmittämisen jälkeen pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- ◆ Puhdista laite vielä kostealla liinalla.

### Käyttö

- ◆ Sulje laitteen kansi kahvasta ⑥.
- ◆ Työnnä rasvankeruuvastia ⑦ laitteeseen.
- ◆ Työnnä pistoke jälleen pistorasiaan. Työnnä pistoke jälleen pistorasiaan. Vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ syttyy, kun lämpötasonsäädin ② on säädetty asetukselle "MIN" tai sitä suuremmalle.
- ◆ Sääda lämpötilansäätimellä ② haluttu lämpötila. Vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ sammuu, ja punainen merkkivalo "Power" ① syttyy. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, punainen merkkivalo "Power" ① sammuu ja vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ syttyy jälleen.

## OHJE

Vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ palaa myös, kun lämpötasonsäädin ② on säädetty asetukselle "MIN" tai sitä suuremmalle. Kun säädät lämpötasonsäätimen ② haluttuun asentoon, vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ sammuu, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

## OHJE

Vihreä merkkivalo "Ready" ⑤ voi välillä sammua ja punainen merkkivalo "Power" ① syttyä uudelleen. Tämä tarkoittaa, että säädetty lämpötila on alittunut ja laite lämmittää uudelleen!

- ◆ Avaa laitteen kansi ja aseta paahdettava/grillattava elintarvike alemmalle lämpölevylle ⑨.
- ◆ Sulje laitteen kansi kahvasta ⑥.
- ◆ Liikkuva ylempi lämpölevy ⑨ asettuu aina alemman lämpölevyn ⑨ kanssa samansuuntaisesti, vaikka grillattavat elintarvikkeet olisivat paksumpia. Näin saadaan ihanteellinen lopputulos.
- ◆ Tarkista grillattavan elintarvikkeen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta ⑥.

## OHJE

Aloita lyhyellä grillausajalla ja lisää sitä vähitellen, kunnes aika vaikuttaa sopivalta.

- ◆ Kun olet tyytyväinen ruskistukseen, poista grillattava elintarvike.

## HUOMIO

### Laitevauriot!


- ▶ Älä käytä teräviä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vaurioittaa lämpölevyjen ⑨ pintaa!

- ◆ Käännä lämpötasonsäädin ② ääripositiiviselle ja irrota pistoke pistorasiasta.

## HUOMIO

- ▶ Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Pelkästään lämpötasonsäätimen ② kääntäminen ääripositiiviselle ei riitä!

## Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureampaa ja grillaus olisi nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija- tai ananasmehu. Lisää siihen maun mukaan yrtejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, sillä se poistaa lihasta nesteet ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se peittyy kokonaan ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.
- Lämpölevyissä  on tarttumaton pinnoite, minkä vuoksi grillauksessa ei tarvitse käyttää rasvaa. Jos haluat tästä huolimatta käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu paistamiseen, esim. rapsiöljy.
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.

## Puhdistus ja hoito

### Turvallisuusohjeet



### **VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!**

#### **Laitteen puhdistukseen liittyy henkilövahinkojen vaara!**

Noudata seuraavia turvaohjeita vaarojen välttämiseksi:

- Irrota ennen laitteen puhdistamista pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on täysin jäähtynyt. Loukkaantumiswaara!
- Älä koskaan puhdista laitetta juoksevan veden alla tai upota sitä veteen. Laite voi vaurioitua lopullisesti!

## HUOMIO

### Laitevauriot!

- ▶ Varmista, ettei laitteeseen pääse puhdistuksen aikana kosteutta, sillä kosteus voi vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- ▶ Älä käytä puhdistukseen voimakkaita hankaavia tai kemiallisia puhdistusaineita, äläkä teräviä tai naarmuttavia esineitä.
- Vedä puhdistuskaavin 10 lämpölevyjen 9 yli, kun ne 9 ovat jäähtyneet ja kokoa rasva ja jäämät yhteen kohtaan, josta ne on helpompi poistaa.
- Pyyhi lämpölevyt 9 kostealla liinalla. Jos lika on sitkeässä, laita liinaan mietoa puhdistusainetta. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeita sieniä tai teräviä esineitä, jotka voisivat vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta.
- Jos grilliin on jäänyt paljon kovettunutta likaa, pehmitä sitä märällä keittiöliinalla.

Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää kostea liina.

Varmista, että laitteen kaikki osat ovat täysin kuivuneet, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Pyyhi puhdistuskaavin 10 kostealla liinalla. Jos lika on sitkeässä, laita liinaan mietoa puhdistusainetta.

## Säilytys

Säilytä puhdistettua laitetta kuivassa paikassa. Sulje turvalukitus 4.

Kiedo virtajohto 3 laitteen pohjassa olevalle johtokelalle.

Voit asettaa laitteen pystyasentoon tilan säästämiseksi.

## Reseptit

Panini on lämmin, tuoreesta vehnäleivästä valmistettu voileipä. Se paahdetaan tuoreena ja tarjoillaan heti.

### Pinaatti-juustopanini

250 g lehtipinaattia

1 sipuli

1 valkosipulin kynsi

1 rkl öljyä

2 tl sitruunamehua

1 ripaus suolaa (ja pippuria)

4 siivua paahtoleipää/vaaleaa leipää

40 g yrttivoita

75 g mozzarellaa

20 g pinjansiemeniä

- ◆ Nypi ja pese lehtipinaatti.
- ◆ Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulin kynsi, kuullota kuumassa öljyssä. Lisää pinaatti. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
- ◆ Voitele paahtoleipä yrttivoilla.
- ◆ Leikkaa mozzarella viipaleiksi, levitä kuivaksi valutetun pinaatin kanssa kahdelle paahtoleipäviipaleelle. Ripottele päälle pinjansiemeniä.
- ◆ Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- ◆ Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitettyyn voileipägrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi. Ota ne sitten voileipägrillistä.



## Broilerinrintapanini

- 400 g broilerin rintafileetä
- 20 g voita
- pippuria, suolaa, paprikajauhetta
- 120 g pekonisuikaleita
- 6 siivua vaaleaa leipää/pahtoleipää
- 3 rkl salaattikastiketta (jogurttipohjaista)
- 30 g jäävuorisalaattia
- 2 tomaattia
- 1 avokado
- 1 tl sitruunamehua
- 50 g salaattikurkkua

- ◆ Huuhtele broilerin rintafileet lyhyesti juoksevan veden alla ja taputtele talouspaperilla kuivaksi. Lämmitä pinnoitetussa pannussa voita ja paista rintafileet voimakkaasti molemmilta puolilta. Käännä liesi keskilämmölle ja paista rintafileitä n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä. Mausta paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikalla, ota fileet pannusta ja aseta ne sivuun.
- ◆ Kuumenna pannussa oleva rasva uudelleen ja paista pekonisuikaleet rapeiksi.
- ◆ Levitä kolmelle leipäviipaleelle jogurttikastiketta, asettele päälle jäävuorisalaattia, leikkaa tomaatit viipaleiksi, mausta ja laita leivän päälle.
- ◆ Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.
- ◆ Asettele pekoniisivut broilerin rintafileiden päälle.
- ◆ Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota se kivistä kiertoliikkeellä. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.
- ◆ Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.
- ◆ Peitä paninit toisella pahtoleipäviipaleella.
- ◆ Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitettyyn voileipägrilliin ja sulje kansi.
- ◆ Odota, kunnes paninit ovat pahtuneet kullanruskeiksi ja ota ne varovasti voileipägrillistä.

## Sinappipatonki

- 1 patonki
- 1 valkosipulinkynsi
- 50 g sinappikurkkua
- 40 g pecorino-juustoa
- 1 rkl väkevää sinappia
- 2 rkl makeaa sinappia
- 50 g voita
- 2 rkl pilkottua ruohosipulia
- suolaa, pippuria

- ◆ Leikkaa patonkiin syviä viiltoja n. 2-3 cm:n välein, mutta älä leikkaa sitä läpi.
- ◆ Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.
- ◆ Sekoita väkevää ja makeaa sinappia pehmeään voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
- ◆ Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kääri patonki alumiinifolioon.
- ◆ Aseta patongit keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitettyyn voileipägrilliin ja sulje kansi. Grillaa patonki kullanruskeaksi.

## Varastointi/Hävittäminen

### Varastointi

Jos laite on pidempää aikoja käyttämättä, varastoi laite puhtaassa ja kuivassa paikassa suojassa suoralta auringonvalolta. Voit asettaa laitteen pystyasentoon tilan säästämiseksi.

### Laitteen hävittäminen




**Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tämä laite on Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) alainen.**

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.

## Liite

### Tekniset tiedot

Voileipägrilli	
Jännitelähde	220 - 240 V ~   50 Hz
Tehonotto	2000 W
Suojausluokka	I
Käyttölämpötila	+15 -(+40) °C
Kosteus (ei kondensoitumista)	5 ... 75 %
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

### Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloitusetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuaajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

## Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

## Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

## Huolto



**Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 282244

## Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

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

## Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>20</b>
Information om den här bruksanvisningen .....	20
Upphovsrätt .....	20
Föreskriven användning .....	20
Varningar .....	20
<b>Säkerhet</b> .....	<b>21</b>
Grundläggande säkerhetsanvisningar .....	21
<b>Komponenter</b> .....	<b>25</b>
<b>Uppackning och anslutning</b> .....	<b>25</b>
Säkerhetsanvisningar .....	25
Leveransens innehåll och transportinspektion .....	26
Uppackning .....	26
Kassera förpackningen .....	26
<b>Användning och bruk</b> .....	<b>27</b>
Före första användningen .....	27
Användning .....	27
<b>Tips och knep</b> .....	<b>29</b>
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>29</b>
Säkerhetsanvisningar .....	29
<b>Förvaring</b> .....	<b>30</b>
<b>Recept</b> .....	<b>31</b>
<b>Förvaring/Kassering</b> .....	<b>33</b>
Förvaring .....	33
Återvinning av produkten .....	33
<b>Bilaga</b> .....	<b>34</b>
Tekniska data .....	34
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>34</b>
Service .....	35
Importör .....	36

## Inledning

### Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

### Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

### Föreskriven användning

Paninigrillen är avsedd att användas för att grilla mindre bröd och smörgåsar samt andra livsmedel. All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Produkten ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet.

Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av felaktig användning, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

### Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:



#### **En varning på den här nivån innebär en akut farlig situation.**

Om ingenting görs för att undvika situationen finns risk för dödsolyckor och svåra personskador.

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika dödsolyckor och svåra personskador.

**⚠ VARNING:**

**En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan uppstå.**

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

**AKTA**

**En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.**

Om ingenting görs för att undvika situationen kan resultatet bli sakskador.

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

**OBSERVERA**

- ▶ Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.

## Säkerhet

Det här kapitlet innehåller viktig information för säker hantering av produkten.

Den här produkten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den orsaka person- och sakskador.

### Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt genast en auktoriserad yrkesman eller kundtjänst byta ut skadade elkablar eller kontakter för att inte utsätta dig för onödiga risker.



- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.

** RISK FÖR ELCHOCK!**

- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- ▶ Lämna omedelbart in anslutningsledningarna resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- ▶ Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar nästa gång produkten används.
- ▶ Fatta bara tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- ▶ Ställ varken produkten eller möbler o dyl på anslutningskabeln och akta så att den inte kläms fast någonstans.
- ▶ Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra produkten. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns det risk för livsfarliga elchocker. Dessutom upphör garantin att gälla.

## RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

## RISK FÖR BRÄNSKADOR!



Akta! Het yta!

- ▶ Produktens utsida blir mycket het när den används. Rör då endast vid den svarta delen av handtaget.

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

## Komponenter

Bild A:

- ❶ Röd kontrollampa Power
- ❷ Värmereglage
- ❸ Strömkabel med kontakt
- ❹ Säkerhetslås
- ❺ Grön kontrollampa Ready
- ❻ Handtag
- ❼ Fettuppsamlingskål
- ❽ Fettutlopp
- ❾ Värmeplattor

Bild B:

- ❿ Rengöringsskrapa

## Uppackning och anslutning

### Säkerhetsanvisningar

#### **VARNING**

#### **Risk för person- och sakskador när produkten tas i bruk!**

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- ▶ Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävningsolyckor.
- ▶ Följ anvisningarna för elektrisk anslutning av produkten för att undvika sakskador.

## Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard (se uppfällbar sida):

- Paninigrill
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringskrapa
- Bruksanvisning

### OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitlet Service).

## Uppackning

- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

## Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



### OBSERVERA

- ▶ Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

## Användning och bruk

Det här kapitlet innehåller viktig information för användning av produkten.

### Före första användningen

- ◆ Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
- ◆ Läs igenom bruksanvisningen noga.
- ◆ Placera produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
- ◆ Öppna säkerhetslåset ④ genom att föra reglaget från -läget till -läget.
- ◆ Rengör produkten enligt beskrivningen i Rengöring och skötsel.
- ◆ Stäng locket.
- ◆ Anslut strömkabeln med kontakten ③ till ett godkänt och jordat uttag med den spänning som anges i kapitel Tekniska data. Värm upp produkten i ca 5 minuter på maximal temperatur genom att vrida värmereglaget ② så långt det går åt höger.

#### OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

- ◆ Dra sedan ut kontakten ur uttaget och låt produkten svalna.
- ◆ Rengör produkten en gång till med en fuktig trasa.

### Användning

- ◆ Stäng locket med handtaget ⑥.
- ◆ Skjut in fettuppsamlingskålen ⑦ i produkten.
- ◆ Sätt in kontakten i uttaget igen. Sätt in kontakten i uttaget igen. Den gröna kontrollampen Ready ⑤ tänds när värmereglaget ② står på läge MIN eller lägre.
- ◆ Ställ in önskat läge med värmereglaget ②. Den gröna kontrollampen Ready ⑤ slocknar och den röda kontrollampen Power ① tänds. När produkten kommit upp till den inställda temperaturen slocknar den röda kontrollampen Power ① och den gröna kontrollampen Ready ⑤ tänds igen.

## OBSERVERA

Den gröna kontrolllampan Ready ⑤ tänds också när värmereglaget ② står på läge MIN eller lägre. När du har ställt värmereglaget ② på önskad temperatur slocknar den gröna kontrolllampan Ready ⑤ tills önskad temperatur har uppnåtts.

## OBSERVERA

Den gröna kontrolllampan Ready ⑤ kan då och då slockna och den röda kontrolllampan Power ① tändas igen. Det betyder att produkten värms upp igen eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet.

- ◆ Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan ④.
- ◆ Stäng locket med handtaget ⑥.
- ◆ Eftersom övre värmeplattan ④ är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre värmeplattan ④, även om man grillar tjockare livsmedel. På så sätt får man alltid perfekt grillresultat.
- ◆ Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget ⑥.

## OBSERVERAS

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden.

- ◆ Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat ur paninigrillen

## AKTA


### Produkten kan skadas!

- ▶ Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas ④ ytbeläggning!
- ◆ Vrid värmereglaget ② till läge 0 och dra ut kontakten ur uttaget.

## AKTA

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte använder produkten. Det räcker inte att bara vrida värmereglaget ② åt vänster tills det tar stopp!

## Tips och knep

- Du kan förkorta grilltiden genom att marinera köttet innan du grillar. Som bas kan du t ex använda gräddfil, rödvin, vinäger, fet mjölk eller färsk saft från papaya eller ananas. Smaka av med örter och kryddor. Använd inte salt, eftersom det drar ut vatten ur köttet och gör så att det blir hårt. Se till så att marinaden täcker köttet och täck dessutom över skålen. Bäst resultat får du om du låter det stå över natten.
- Värmeplattorna  har en nonstickbeläggning och behöver därför inte smörjas. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.
- Om du är osäker på om det grillade är helt färdigt kan du använda en vanlig kötttermometer.

## Rengöring och skötsel

### Säkerhetsanvisningar



#### **VARNING! LIVSFARLIG ELEKTRISK STRÖM!**

#### **Risk för personskador när produkten rengörs!**

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- Dra ur kontakten och vänta tills produkten är helt kall innan den rengörs. Risk för personskador!
- Rengör aldrig produkten under rinnande vatten och doppa aldrig ner den i vatten. Då kan produkten totalförstöras!



## AKTA

### Produkten kan skadas!

- ▶ Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- ▶ Använd inga aggressiva, slipande eller kemiska medel för att rengöra produktens yta. Använd inte heller några spetsiga eller vassa föremål.
- Dra rengöringsskrapan 10 över värmeplattorna 9 när värmeplattorna 9 svalnat, så att fett och rester samlas ihop och lättare kan tas bort.
- Torka av värmeplattorna 9 med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på en trasa. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål vid rengöringen. Då kan nonstickbeläggningen skadas.
- Vid svåra beläggningar kan fastbrända rester mjukas upp en stund med en fuktig trasa.

En fuktig trasa räcker för att rengöra produktens utsida.

Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

Torka av rengöringsskrapan 10 med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på en trasa.

## Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett och torrt ställe. Lås den med säkerhetslåset 4.

Linda kabeln 3 runt kabelhållaren på produktens baksida.

Produkten kan nu förvaras stående för att spara plats.

## Recept

En panini är en varm, bred smörgås gjord på vitt bröd. Paninin serveras nygrillad

### Panini med spenat och ost

- 250 g bladspenat
- 1 lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk olja
- 2 tsk citronsaft
- 1 nypa salt (och peppar)
- 4 skivor rostbröd/vitt bröd
- 40 g kryddsmör
- 75 g mozzarella
- 20 g pinjenötter

- ◆ Rensa och skölj spenaten
- ◆ Skala löken och vitlöksklyftan och hacka dem fint och låt dem stekas glansiga i het olja. Tillsätt spenaten Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- ◆ Bred kryddsmör på brödet.
- ◆ Skär mozzarellan i skivor och fördela dem tillsammans med den avrunna spenaten på två brödskivor. Strö över pinjenötter.
- ◆ Täck paninin med ytterligare en skiva bröd
- ◆ Värm upp paninigrillen till medelvärme. Lägg försiktigt paninin på paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Vänta tills paninin får en gyllenbrun färg. Ta ut paninin ur paninigrillen.

## Panini med kycklingfilé

- 400 g kycklingfilé
- 20 g smör
- peppar, salt, paprikapulver
- 120 g bacon, strimlad
- 6 skivor rostbröd/vitt bröd
- 3 msk salladsdressing (yoghurt)
- 30 g isbergssallad
- 2 tomater
- 1 avocado
- 1 tsk citronsaft
- 50 g slanggurka

- ◆ Skölj kycklingfiléerna snabbt under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Värm smör i en stekpanna och bryn kycklingfiléerna ordentligt på båda sidor. Sänk till medelvärme och stek kycklingfiléerna färdigt, ca 10 minuter. Krydda dem med salt, peppar och paprika, ta upp dem ur stekpannan och lägg dem åt sidan.
- ◆ Hetta upp fett i stekpannan igen och stek baconskivorna knapriga.
- ◆ Fördela yoghurtdressing på 3 rostbröd/ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem.
- ◆ Skär kycklingbröstfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
- ◆ Lägg baconskivorna ovanpå kycklingfiléerna.
- ◆ Dela avocadon på längden och ta bort kärnan. Skala avocadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avocadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
- ◆ Skär gurkan i skivor och lägg dem på avocadoskivorna.
- ◆ Täck paninin med ytterligare en skiva bröd
- ◆ Värm upp paninigrillen till medelvärme. Lägg försiktigt paninin på paninigrillen och stäng locket.
- ◆ Ta försiktigt ut paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

## Senapsbaguette

- 1 baguette
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g senapsgurka
- 40 g pecorino (lagrad fårost)
- 1 msk stark senap
- 2 msk söt senap
- 50 g smör
- 2 msk hackad gräslök
- salt, peppar

- ◆ Skär sneda hack i baguetten med ca 2-3 cm mellanrum. Akta så att du inte skär helt igenom.
- ◆ Dela vitlöken och krossa den, skär senapsgurkan i små tärningar och riv pecorinon.
- ◆ Blanda den starka och söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurktärningarna, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
- ◆ Fyll baguettesnitten med senapssmöret och rulla in baguetten i aluminiumfolie.
- ◆ Värm upp paninigrillen till medelvärme. Lägg försiktigt paninin på paninigrillen och stäng locket. Baguetten ska bli gyllenbrun.

## Förvaring/Kassering

### Förvaring

Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du förvara den på ett rent, torrt ställe utan direkt solljus. Eftersom produkten kan förvaras stående tar den mindre plats.

### Återvinning av produkten




**Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

## Bilaga

### Tekniska data

Paninigrill	
Spänningsförsörjning	220 - 240 V ~   50 Hz
Effektförbrukning	2000 W
Skyddsklass	I
Drifttemperatur	+15 till +40 °C
Fuktighet (utan kondensation)	5 till 75 %
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

## Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

### Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

## Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats nogga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

## Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på [www.lidl.service.com](http://www.lidl.service.com).

## Service

**SE** **Service Sverige**  
Tel.: 0770 930739  
E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

**FI** **Service Suomi**  
Tel.: 010309 3582  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 282244

## Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>38</b>
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi .....	38
Prawa autorskie .....	38
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	38
Ostrzeżenia .....	38
<b>Bezpieczeństwo</b> .....	<b>39</b>
Podstawowe zasady bezpieczeństwa .....	39
<b>Elementy obsługowe</b> .....	<b>43</b>
<b>Wypakowanie i podłączenie</b> .....	<b>43</b>
Wskazówki bezpieczeństwa .....	43
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu .....	44
Rozpakowanie .....	44
Utylizacja opakowania .....	44
<b>Obsługa i praca</b> .....	<b>45</b>
Przed pierwszym użyciem .....	45
Obsługa .....	45
<b>Wskazówki i porady</b> .....	<b>47</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>47</b>
Wskazówki bezpieczeństwa .....	47
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>48</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>49</b>
<b>Przechowywanie/utyliczacja</b> .....	<b>51</b>
Przechowywanie .....	51
Utylizacja urządzenia .....	51
<b>Załącznik</b> .....	<b>52</b>
Dane techniczne .....	52
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>52</b>
Serwis .....	53
Importer .....	54



## Wstęp

### Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

### Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, również w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

### Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących formuł ostrzeżeń:

#### NIEBEZPIECZEŃSTWO

##### **Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.**

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

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

**⚠ OSTRZEŻENIE****Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

**UWAGA****Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia oznacza możliwość wyrządzenia szkody materialnej.**

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

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

**WSKAZÓWKA**

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

## Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

### Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzone kable sieciowe lub wtyczki niezwłocznie wymień w autoryzowanym punkcie serwisowym.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Prowadzą one też do utraty gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chronić kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo porażenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.
- ▶ Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!**



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury. Dlatego należy dotykać tylko czarnej części uchwytów urządzenia.

## **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

## Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Czerwona kontrolka „Zasilanie”
- ❷ Regulator mocy grzania
- ❸ Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- ❹ Zamek bezpieczeństwa
- ❺ Zielona kontrolka „Gotowość”
- ❻ Uchwyt
- ❼ Tacka wychwytyjąca tłuszcz
- ❽ Wylot tłuszczu
- ❾ Płytki grzewcze

Rysunek B:

- ❿ Skrobak do czyszczenia

## Wypakowanie i podłączenie

### Wskazówki bezpieczeństwa

#### **OSTRZEŻENIE**

**Przy uruchamianiu urządzenia może dojść do obrażeń osób i powstania szkód materialnych!**

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

## Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

- Opiekacz do panini
- Tacka wychwytyjąca tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

### WSKAZÓWKA

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

## Rozpakowanie

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

## Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

## Obsługa i praca

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

### Przed pierwszym użyciem

- ◆ Oczyszczyć wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- ◆ Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- ◆ Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- ◆ Otwórz zamek bezpieczeństwa ④, przesuwając suwak z położenia ⑤ do położenia ⑥.
- ◆ Ponownie wyczyść urządzenie wilgotną ściereczką, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- ◆ Zamknij urządzenie.
- ◆ Włóż wtyk kabla zasilającego ③ do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania ② w prawo do oporu.

#### WSKAZÓWKA

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

- ◆ Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- ◆ Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

### Obsługa

- ◆ Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ⑥.
- ◆ Wsuń do urządzenia tackę wychwytyjącą tłuszcz ⑦.
- ◆ Włóż wtyk do gniazda sieciowego. Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Zielona lampka kontrolna „Gotowość” ⑤ zapala się, gdy regulator mocy grzania ② ustawiony będzie w położeniu „MIN” lub poniżej.
- ◆ Regulatorem mocy grzania ② ustaw teraz żądaną moc. Zielona kontrolka „Gotowość” ⑤ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „Zasilanie” ①. Po osiągnięciu żądanego stopnia nagrzania czerwona kontrolka „Zasilanie” ① gaśnie, a zielona kontrolka „Gotowość” ⑤ świeci się ponownie.



## WSKAZÓWKA

Zielona lampka kontrolna „Gotowość” ⑤ zapala się również, gdy regulator mocy grzania ② ustawiony będzie w położeniu „MIN” lub poniżej. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ② w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Gotowość” ⑤ aż do osiągnięcia temperatury.

## WSKAZÓWKA

Zielona kontrolka „Gotowość” ⑤ może chwilowo zgasnąć; zapala się wtedy ponownie czerwona kontrolka „Zasilanie” ①. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.

- ◆ Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płytce grzewczej ⑨.
- ◆ Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ⑥.
- ◆ Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płytki grzewczej ⑨ nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równoległe do dolnej płytki grzewczej ⑨. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
- ◆ Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ⑥.

## WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów.

- ◆ Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

## UWAGA


### Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płytek grzewczych ⑨!
- ◆ Przesław regulator mocy grzania ② maksymalnie w lewo i wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

## UWAGA


- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy obrócenie regulatora mocy grzania ② maksymalnie w lewo!

## Wskazówki i porady

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

## Czyszczenie i konserwacja

### Wskazówki bezpieczeństwa

 **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO  
UTRATY ŻYCIA WSKUTEK PORAŻENIA  
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

**Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!**

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

## UWAGA

### Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.
- Po schłodzeniu się płytek grzewczych 9 użyj skrobaka 10 do usunięcia z płytek grzewczych 9 tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie.
- Wytrzyj płytki grzewcze 9 wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- Przy silnych zanieczyszczeniach ułóż na płytkach wilgotne ściereczki, by zmiękczyć zanieczyszczenia.

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy wilgotna ściereczka. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.

Skrobak do czyszczenia 10 wytrzyj wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń.

## Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zamknąć zamek bezpieczeństwa 4.

Kabel zasilający 3 nawiń na nawijak na spodzie urządzenia.

Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania, urządzenie można ustawić w pionie.

## Przepisy

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

### Panini ze szpinakiem i serem

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

- ◆ Liście szpinaku przebrać i umyć.
- ◆ Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać, zeszklić na gorącym oleju. Dodać szpinak. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- ◆ Chleb posmarować masłem ziołowym.
- ◆ Mozarellę pokroić na plastry i z odsączonym szpinakiem ułożyć na dwóch kromkach chleba. Posypać orzeszkami piniowymi.
- ◆ Przykryć pozostałymi kromkami chleba.
- ◆ Kanapki ostrożnie ułożyć w opiekaczu rozgrzanym do średniej temperatury i zamknąć pokrywę.
- ◆ Odczekać, aż staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjąć je z opiekacza.

## Panini z piersią kurczaka

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

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

## Bagietki musztardowe

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

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

## Przechowywanie/utylicacja

### Przechowywanie

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w czystym, suchym miejscu, bez bezpośredniego nasłonecznienia. Dla oszczędności miejsca można ustawić urządzenie w pionie.

### Utylicacja urządzenia




**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).**

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

## Załącznik

### Dane techniczne

<b>Grill i opiekacz do kanapek typu panini</b>	
Zasilanie	220 - 240 V ~   50 Hz
Pobór mocy	2000 W
Stopień ochrony	I
Temperatura robocza	+15 do +40 °C
Wilgotność (bez kondensacji)	5 do 75 %
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

## Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis



**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 282244



## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## **Turinys**

<b>Įvadas</b> .....	<b>56</b>
Informacija apie šią instrukciją .....	56
Autorių teisė .....	56
Naudojimas pagal paskirtį .....	56
Įspėjamieji nurodymai .....	56
<b>Sauga</b> .....	<b>57</b>
Pagrindiniai saugos nurodymai .....	57
<b>Valdymo elementai</b> .....	<b>61</b>
<b>Išpakavimas ir prijungimas</b> .....	<b>61</b>
Saugos nurodymai .....	61
Komplektacija ir kontrolė po transportavimo .....	62
Išpakavimas .....	62
Pakuotės utilizavimas .....	62
<b>Valdymas ir naudojimas</b> .....	<b>63</b>
Prieš naudojant pirmą kartą .....	63
Valdymas .....	63
<b>Patarimai ir gudrybės</b> .....	<b>65</b>
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>65</b>
Saugos nurodymai .....	65
<b>Laikymas</b> .....	<b>66</b>
<b>Receptai</b> .....	<b>67</b>
<b>Laikymas ir utilizavimas</b> .....	<b>69</b>
Laikymas .....	69
Prietaiso utilizavimas .....	69
<b>Priedas</b> .....	<b>70</b>
Techniniai duomenys .....	70
<b>Kompernaß Handels GmbH garantija</b> .....	<b>70</b>
Priežiūra .....	71
Importuotojas .....	72

## Įvadas

### Informacija apie šią instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

### Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius, taip pat juos pakeitus.

### Naudojimas pagal paskirtį

Sumuštinų keptuvė skirta nedidelėms bandelėms arba sumuštiniais skrudinti ir kitiems maisto produktams kepti. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. Prietaisas nėra skirtas komercinio arba pramoninio naudojimo reikmėms. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai atlikus remonto darbus, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

### Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje naudojami toliau aprašyti įspėjamieji nurodymai.



#### **PAVOJUS**

#### **Šio pavojaus laipsnio įspėjamoju nurodymu žymima gresianti pavojinga situacija.**

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

- ▶ Laikykitės ties šiuo įspėjamoju nurodymu pateiktą instrukcijų, kad būtų išvengta mirties arba asmenų sunkių sužalojimų pavojaus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS****Šio pavojaus laipsnio įspėjamoju nurodymu žymima galima pavojinga situacija.**

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, gali būti patiriama sužalojimų.

- ▶ Laikykitės ties šiuo įspėjamoju nurodymu pateiktų instrukcijų, kad nebūtų sužalojami asmenys.

**DĖMESIO****Šio pavojaus laipsnio įspėjamoju nurodymu žymima galima materialinė žala.**

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

- ▶ Laikykitės ties šiuo įspėjamoju nurodymu pateiktų instrukcijų, kad nebūtų patirta materialinės žalos.

**NURODYMAS**

- ▶ Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

## Sauga

Šiame skyriuje pateikiami svarbūs prietaiso naudojimo saugos nurodymai.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant galima susižeisti arba sugadinti turtą.

### Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės šių saugos nurodymų:

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo pažeistas arba nukritęs.
- Pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams, kad išvengtumėte pavojaus.

- Ši prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai, taip pat sutrikusių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta, kokie gali kilti pavojai.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų.
- Remontuoti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Dėl netinkamai atlikto remonto gali kilti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaiso remontą turi atlikti tik įgaliota gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, nes kitaip paskesnių pažeidimų atveju nebebus taikoma garantija.
- Sugedusios dalys turi būti pakeičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Saugos reikalavimai tenkinami tik naudojant tokias dalis.
- Apsaugokite maitinimo laidą, kad jis nesiliestų su karštomis prietaiso dalimis. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, viryklės ar kūrenamos krosnies.
- Panaudoję ir prieš valydami prietaisą visada palaukite, kol jis atvės! Pavojus nusidėginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau kištukinio lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.

**⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- ▶ Prietaisą prijunkite tik prie tinkamai įrengto ir įžeminto kištukinio maitinimo lizdo. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- ▶ Prijungimo laidus ir (arba) prietaisus, kurie veikia netinkamai arba buvo apgadinti, turi nedelsiant suremontuoti arba pakeisti klientų aptarnavimo tarnyba.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada jo nenaudokite drėgnomis ar vandeningomis sąlygomis.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- ▶ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, darbo metu skysčio likučiams patekus ant elektros sistemos dalių, gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.
- ▶ Maitinimo laidą visada suimkite už kištuko. Netempkite už paties laido, maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis, nes gali įvykti trumpasis jungimas arba galite patirti elektros smūgį.
- ▶ Nestatykite ant maitinimo laido paties prietaiso, baldų ar pan. ir įsitikinkite, kad laidas neprispaustas.
- ▶ Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą, prietaisą remontuoti ar pakeisti. Atidarius korpusą ar savavališkai pakeitus prietaisą, kyla pavojus gyvybei dėl elektros smūgio ir prarandama garantija.

## ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Saugokite prietaisą nuo vandens lašų ir pusrų. Todėl ant prietaiso ar šalia jo nestatykite indų su skysčiais (pvz., gėlių vazų).
- ▶ Pertraukę, baigę darbą ar prieš valydami prietaisą, visada ištraukite tinklo kištuką iš kištukinio lizdo.

## PAVOJUS NUSIDEGINTI!



Dėmesio! Karštas paviršius!

- ▶ Naudojant prietaisą, jo paviršius gali labai įkaisti. Naudodami prietaisą, lieskite tik juodą jo rankenos dalį.

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Eksploatuodami prietaisą, nenaudokite išorinių laikmačių arba atskirų nuotolinio valdymo sistemų.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Įsitikinkite, kad prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Eksploatuodami prietaisą nenaudokite anglių ar panašaus kuro.
- ▶ Nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan., kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Jei nelimpanti danga buvo pažeista, prietaiso nebenaudokite.
- ▶ Naudokite prietaisą tik su tiekiamais originaliais priedais.

## Valdymo elementai

Paveikslėlis A:

- ❶ Raudona kontrolinė lemputė „Power“
- ❷ Temperatūros reguliatorius
- ❸ Maitinimo laidas su tinklo kištuku
- ❹ Saugos užraktas
- ❺ Žalia kontrolinė lemputė „Ready“
- ❻ Rankena
- ❼ Riebalų surinkimo indas
- ❽ Riebalų ištekėjimo vieta
- ❾ Kepimo plokštės

Paveikslėlis B:

- ❿ Grandiklis valymui

## Išpakavimas ir prijungimas

### Saugos nurodymai

#### **ĮSPĖJIMAS!**

#### **Pradedant naudoti prietaisą, galima susižeisti arba sugadinti turtą!**

Todėl vadovaukitės šiais saugos nurodymais, kad išvengtumėte pavojų.

- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.
- ▶ Laikykitės prietaiso prijungimo prie elektros tinklo nurodymų, kad nebūtų patirta materialinės žalos.



## Komplektacija ir kontrolė po transportavimo

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais (žr. atvarte):

- sumuštinių keptuvai,
- riebalų surinkimo indu,
- valyti skirtu grandikliu,
- naudojimo instrukcija.

### NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite komplektaciją ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba transportuojant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių „Klientų aptarnavimas“).

## Išpakavimas

- ◆ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- ◆ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

## Pakuotės utilizavimas

Pakuotė transportuojant apsaugo prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos, atsižvelgiant į aplinkosaugos ir techninius utilizavimo aspektus; jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas utilizuokite, laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

### NURODYMAS

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinio aptarnavimo atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

## Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikta svarbių nurodymų apie prietaiso valdymą ir naudojimą.

### Prieš naudojant pirmą kartą

- ◆ Nuvalykite visus priedus, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“, kad pašalintumėte ant prietaiso esančius gamybos medžiagų likučius, jei tokių būtų.
- ◆ Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- ◆ Pastatykite prietaisą, vadovaudamiesi saugos nurodymais.
- ◆ Atrakinkite saugos užraktą ④, slankųjį fiksatorių pastumdami iš ⑤ padėties į ⑥ padėtį.
- ◆ Nuvalykite prietaisą drėgna šluoste, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- ◆ Uždarykite prietaisą.
- ◆ Maitinimo laido ③ kištuką įkiškite į tinkamai įrengtą ir įžemintą tinklo kištukinį lizdą, tiekiantį skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą įtampą. Prietaisą apie 5 min. įkaitinkite, nustatę aukščiausią temperatūrą, kurią nustatysite temperatūros reguliatorių ② iki galo pasukę į dešinę.

#### **NURODYMAS**

► Pirmą kartą įkaitinus prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali būti matoma šiek tiek dūmų arba juntamas silpnas kvapas. Tai yra normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarydami langą.

- ◆ Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš tinklo kištukinio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- ◆ Dar kartą nuvalykite prietaisą drėgna šluoste.

### Valdymas

- ◆ Uždarykite prietaiso dangtį, suėmę už rankenos ⑥.
- ◆ Riebalų surinkimo indą ⑦ įstumkite į prietaisą.
- ◆ Vėl įkiškite tinklo kištuką į tinklo kištukinį lizdą. Vėl įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ užsidega temperatūros reguliatorių ② nustatčius į „MIN“ arba žemesnę padėtį.
- ◆ Temperatūros reguliatoriumi ② nustatykite norimą temperatūrą. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤ užgęsta ir įsižiebia raudona kontrolinė lemputė „Power“ ①. Pasiekus nustatytą temperatūrą, raudona kontrolinė lemputė „Power“ ① užgęsta ir vėl įsižiebia žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ⑤.

## NURODYMAS

Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❸ užsidega ir temperatūros reguliatorių ❷ nustačius į „MIN“ arba žemesnę padėtį. Kai tik temperatūros reguliatorių ❷ nustatote į norimą padėtį, žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❸ užžęsta, kol pasiekama temperatūra.

## NURODYMAS

Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❸ retkarčiais gali vėl išsijungti, o raudona kontrolinė lemputė „Power“ ❶ vėl įsižiebtį. Tai reiškia, kad temperatūra yra žemesnė nei nustatyta ir prietaisas vėl įkaitinamas!

- ◆ Atidarykite prietaiso dangtį ir skrudinamus arba kepusius produktus sudėkite ant apatinės kepimo plokštės ❹.
- ◆ Uždarykite prietaiso dangtį, suėmę už rankenos ❻.
- ◆ Viršutinė kepimo plokštė ❹ keičia savo padėtį, todėl net kepant storesnius produktus ji visada yra lygiagrečiai apatinei kepimo plokštei ❹. Todėl kepimo rezultatas visuomet geriausias.
- ◆ Po kurio laiko patikrinkite kepusių produktų apskrudimą. Tam pakelkite prietaiso dangtį suėmę už rankenos ❻.

## NURODYMAS

Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę.

- ◆ Jei produktai apskrudę kaip norite, kepusius produktus išimkite.

## DĖMESIO


### Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Kepamų produktų neišiminkite smailiais ar aštriais daiktais. Jie gali apgadinti kepimo plokščių ❹ paviršių!
- ◆ Temperatūros reguliatorių ❷ pasukite į kairę iki galo ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

## DĖMESIO

- ▶ Jei prietaiso nenaudojate, visada ištraukite tinklo kištuką iš tinklo kištukinio lizdo. Temperatūros reguliatorių ❷ vien pasukti į kairę iki galo nepakanka!

## Patarimai ir gudrybės

- Kad mėsa būtų minkštesnė ir greičiau iškeptą, ją prieš tai galite pamarinuoti. Marinato pagrindui tinka, pvz., grietinė, raudonasis vynas, actas, pasukos, šviežios papajos ar ananasų sultys. Į jį pagal skonį įdėkite žolelių ir prieskonių. Tačiau nedėkite druskos, nes ji dehidratuoja mėsą ir ši tampa kieta. Mėsą į marinatą sudėkite taip, kad mėsa būtų visiškai apsemta, o indą uždenkite. Geriausia marinuoti per naktį, kad marinatas įsigertų.
- Kepimo plokštės  padengtos nelimpančia danga, todėl papildomų riebalų nereikia. Tačiau jei vis tik norėtumėte naudoti riebalų, įsitikinkite, kad riebalai ar aliejus tinka kepimui, pvz., rapsų aliejus.
- Jei nesate tikri, ar keпамų produktų vidus taip pat iškepęs, patikrinkite tai įprastu mėsos termometru.

## Valymas ir priežiūra

### Saugos nurodymai



**ĮSPĖJIMAS!**

**ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

### **Valant prietaisą, galima susižeisti!**

Todėl vadovaukitės šiais saugos nurodymais, kad išvengtumėte pavojų.

- ▶ Prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Pavojus susižaloti!
- ▶ Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu ir niekada nenardinkite jo į vandenį. Prietaisas gali nepataisomai sugesti!

## DĖMESIO

### Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Užtikrinkite, kad valant prietaisą jį nepatektų drėgmės ir prietaisas nebūtų nepataisomai sugadintas.
- ▶ Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo arba cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais arba braižančiais daiktais.
- Kai kepimo plokštės 9 atvės, grandikliu 10 braukdami per kepimo plokštės 9 riebalus ir likučius sustumkite į vieną vietą, kad juos lengviau būtų pašalinti.
- Nuvalykite kepimo plokštės 9 drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.
- Stipriau prikėpusias pluteles suminkštinkite, ant prikibusių likučių uždėdami drėgną indų šluostę.

Prietaiso išorinius paviršius pakanka nuvalyti drėgna šluoste.

Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos jo dalys yra visiškai sausos.

Grandiklį valymui 10 valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu.

## Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Užrakinkite saugos užraktą 4.

Maitinimo laidą 3 suvyniokite ant laido ritės prietaiso pačioje.

Kad laikomas prietaisas užimtų mažiau vietos, jį galite pastatyti vertikaliai.

## Receptai

„Panini“ yra šiltas, iš šviežios baltos duonos pagamintas sumuštinis. Prieš pat patiekiant, jis yra paskrudinamas.

### Sumuštinis su špinatais ir sūriu

- 250 g špinatų lapų
- 1 svogūnas
- 1 česnako skiltelė
- 1 valgomasis šaukštas aliejaus
- 2 arbatiniai šaukšteliai citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)
- 4 riekės skrudinimo arba baltos duonos
- 40 g žolelių sviesto
- 75 g mocarelos
- 20 g pinijų riešutų

- ◆ Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
- ◆ Nulupkite ir smulkiai supjaustykite svogūną bei česnako skiltelę ir pakepinkite karštame aliejuje, kol nuskaidrės. Sudėkite špinatus. Pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
- ◆ Ant skrudinimo duonos užtepkite žolelių sviesto.
- ◆ Mocarelą supjaustykite griežinėliais ir kartu su nuvarvintais špinatais išdėliokite ant dviejų skrudino duonos riekelių. Užbarstykite pinijų riešutų.
- ◆ Sumuštinis uždenkite kita skrudinimo duonos rieke.
- ◆ Sumuštinis atsargiai padėkite ant vidutiniu kaitrumu iš anksto įkaitintos sumuštinio keptuvės ir uždenkite dangtį.
- ◆ Luktelėkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai. Išimkite juos iš sumuštinio keptuvės.

## Sumuštinis su viščiuko krūtinėle

- 400 g viščiukų krūtinėlių filė
- 20 g sviesto
- Pipirų, druskos, paprikos maltelių
- 120 g kumpio juostelių
- 6 riekės baltos arba skrudinimo duonos
- 3 valgomieji šaukštai salotų užpilo (jogurto)
- 30 g Aisbergo salotų
- 2 pomidorai
- 1 avokadas
- 1 arbatinis šaukštelis citrinos sulčių
- 50 g salotinių agurkų

- ◆ Viščiukų krūtinėlių filė trumpai nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusausinkite virtuviniu popieriumi. Nelimpančia danga padengtoje keptuvėje įkaitinkite sviestą ir jame gerai iš abiejų pusių apkepkite viščiukų krūtinėlių filė. Sumažinkite viryklės kaitrumą iki vidutinės temperatūros ir viščiukų krūtinėlių filė kepkite apie 10 min., kol jos visiškai iškeps. Iškepę pagardinkite druska, pipirais ir paprika, išimkite iš keptuvės ir pasidėkite.
- ◆ Dar kartą įkaitinkite riebalus keptuvėje ir juose apskrudinkite kumpio juosteles.
- ◆ 3 skrudinimo ar baltos duonos riekes apšlakstykite jogurto užpilu, uždėkite ant jų Aisbergo salotų, pomidorus supjaustykite griežinėliais, pagardinkite prieskoniais ir taip pat uždėkite.
- ◆ Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
- ◆ Kumpio juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
- ◆ Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukite pušes, kad išsiimtų kauliukas. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad jis nepatamsėtų. Riekes sudėkite ant sumuštinų.
- ◆ Agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
- ◆ Sumuštinis uždenkite kita skrudinimo duonos rieke.
- ◆ Sumuštinis atsargiai padėkite ant vidutinio kaitrumo iš anksto įkaitintos sumuštinų keptuvės ir uždenkite dangtį.
- ◆ Luktelėkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai, tada atsargiai išimkite juos iš sumuštinų keptuvės.

## Prancūziškas batonas su garstyčiomis

- 1 prancūziškas batonas
- 1 skiltelė česnako
- 50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų
- 40 g pekorino sūrio
- 1 valgomas šaukštas aštrių garstyčių
- 2 valgomieji šaukštai saldžių garstyčių
- 50 g sviesto
- 2 valgomieji šaukštai smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
- Druskos, pipirų

- ◆ Prancūzišką batoną kas 2–3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
- ◆ Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
- ◆ Aštrias ir saldžias garstyčias sumaišykite su minkštu sviestu, česnakų, agurko kubeliais, pekorino sūriu ir laiškiais česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
- ◆ Garstyčių ir sviesto mišiniu užpildykite batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aliuminio foliją.
- ◆ Prancūzišką batoną padėkite ant vidutiniu kaitrumu iš anksto įkaitintos sumuštinė keptuvės ir uždenkite dangtį. Prancūziškas batonas turėtų būti rusvai auksinis.

## Laikymas ir utilizavimas

### Laikymas

Jei prietaiso ilgesnį laiką nenaudosite, laikykite jį švarioje, sausoje, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotoje vietoje. Prietaisą pastačius vertikaliai, jį laikant sutaupoma vietos.

### Prietaiso utilizavimas




**Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.**

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



## Priedas

### Techniniai duomenys

Sumuštinių keptuvė	
Maitinimo įtampa	220 - 240 V ~   50 Hz
Galia	2000 W
Apsaugos klasė	I
Darbinė temperatūra	nuo +15 iki +40 °C
Drėgnis (nesikondensuojantis)	nuo 5 iki 75 %
	Visos įrangos dalys, patiriančios sąlytį su maistu, yra nekenksmingos maistui.

## Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

## Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

## Priežiūra



**Priežiūra Lietuva**

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: [kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 282244

## Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>74</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	74
Urheberrecht .....	74
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	74
Warnhinweise .....	74
<b>Sicherheit</b> .....	<b>75</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	75
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>79</b>
<b>Auspacken und Anschließen</b> .....	<b>79</b>
Sicherheitshinweise .....	79
Lieferumfang und Transportinspektion .....	80
Auspacken .....	80
Entsorgung der Verpackung .....	80
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>81</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	81
Bedienen .....	81
<b>Tips und Tricks</b> .....	<b>83</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>83</b>
Sicherheitshinweise .....	83
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>84</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>85</b>
<b>Lagerung/Entsorgung</b> .....	<b>87</b>
Lagerung .....	87
Gerät entsorgen .....	87
<b>Anhang</b> .....	<b>88</b>
Technische Daten .....	88
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>88</b>
Service .....	90
Importeur .....	90

## 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.

### Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



#### **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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom 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 Kontrollleuchte „Power“
- ❷ Heizstufenregler
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Griff
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Fettauslauf
- ❾ Heizplatten

Abbildung B:

- ❿ 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
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

### HINWEIS

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

## Auspacken

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

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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



### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Bedienung und Betrieb

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

### Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehöreile wie im Kapitel „Reinigung“ 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 ④, 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 ③ in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler ② bis zum rechten Anschlag drehen.

#### 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 ⑥.
- ◆ Schieben Sie die Fett-Auffangschale ⑦ in das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler ② auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist.
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ② ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ verlischt und die rote Kontrollleuchte „Power“ ① leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte „Power“ ① und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet wieder auf.

## HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ② auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist. Sobald Sie den Heizstufenregler ② auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ bis die Temperatur erreicht ist.

## HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte „Power“ ① leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

- ◆ Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ⑨.
- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ⑥.
- ◆ Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ⑩ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ⑨. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ◆ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ⑥.

## HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- ◆ Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

## ACHTUNG


### Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑨ beschädigen!
- ◆ Drehen Sie den Heizstufenregler ② bis zum linken Anschlag und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## ACHTUNG

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler ② bis zum linken Anschlag zu drehen!

## 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 Heizplatten  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

### Sicherheitshinweise



#### **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 chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber ⑩, nachdem sich die Heizplatten ⑨ abgekühlt haben, über die Heizplatten ⑨, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und Sie diese besser entfernen können.
- Wischen Sie die Heizplatten ⑨ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

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 ⑩ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

## Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ④.

Wickeln Sie das Netzkabel ③ 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

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

- ◆ 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 auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini gold-braun 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

- ◆ Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. 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 drauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls drauflegen.
- ◆ 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 auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig 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

- ◆ 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 die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- ◆ Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte gold-braun sein.

## Lagerung/Entsorgung

### Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Dabei dient die vertikale Aufstellung zur platzsparenden Aufbewahrung.

### Gerät entsorgen




**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Anhang

### Technische Daten

Paninimaker	
Spannungsversorgung	220 – 240 V ~   50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I
Betriebstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 282244

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii  
Informacijos data · Stand der Informationen:  
12/2016 · Ident.-No.: SPM2000D2-112016-2

IAN 282244