

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PANINI MAKER SPM 2000 A2

GB

PANINI MAKER

Operating instructions

HU

PANINI ASZTALI GRILL

Használati utasítás

CZ

PANINI GRIL

Návod k obsluze

DE AT CH

PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

PL

OPIEKACZ PANINI

Instrukcja obsługi

SI

PANINI NAMIZNI ŽAR

Navodila za uporabo

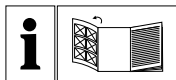
SK

PANINI GRIL

Návod na obsluhu

IAN 87712

4 



GB

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

PL

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

HU

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

SI

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

CZ

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

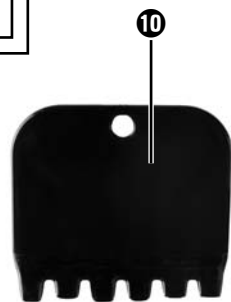
SK

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

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	9
HU	Használati utasítás	Oldal	17
SI	Navodila za uporabo	Stran	25
CZ	Návod k obsluze	Strana	33
SK	Návod na obsluhu	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	2
Commissioning	4
Operation	4
Tips and Tricks	5
Cleaning and Care	5
Storage	5
Recipes	6
Spinach & Cheese Panini	6
Chickenbreast Panini	6
Mustard Baguette	7
Disposal	7
Warranty and Service	7
Importer	7

Panini Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Panini Grill is intended for toasting small bread rolls and sandwiches or for grilling other foodstuffs. The appliance is intended for domestic use only. Not for commercial use!

Items supplied

- Panini Maker
- Grease catchment tray
- Cleaning scraper
- Operating Instructions

Description of the appliance

Figure A:

- ① Heat level regulator
- ② Red control lamp "Heat up"
- ③ Power cable
- ④ Safety closure
- ⑤ Green control lamp "Ready"
- ⑥ Handle
- ⑦ Grease catchment tray
- ⑧ Grease drainage outlet
- ⑨ Hotplates

Figure B:

- ⑩ Cleaning scraper

Technical data

Power rating: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption : 2000 W

Safety instructions

How to avoid the risks of an electrical shock

- The Panini Maker may only be used in dry rooms indoors. Protect the appliance from spray water – even when it is switched off.
- Use the appliance only if the local mains voltage complies with the rated voltage of the appliance.
- Do not connect the appliance to a multiple connection power socket on which other electrical devices are operating at the same time; this could lead to an overload of the power circuit.
- Switch the appliance off after every use. Additionally, disconnect the power plug.
- When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.



NEVER submerge the appliance in water or other liquids.

- Protect the power cable from damage. Be careful not to pinch/squeeze it, and keep it away from hot objects. Do not allow the power cable to hang freely from a table or workcounter.
- NEVER open the housing of the appliance.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Repairs may only be carried out by experienced specialists or workshops authorised to do so by the manufacturer.

How to avoid the risk of fire and injury

- Place your Panini Maker on a flat, non-slip and heat-resistant surface and not on or close to other appliances that could emit a significant level of heat (e.g. toasters, kitchen ovens).
- Do not operate the appliance close to easily flammable objects, such as curtains or next to rolls of paper towels.



Even when used properly, some parts of the appliance become very hot (such as the top and bottom housing plates). After switching the appliance off, take care not to touch these surfaces until they have cooled down completely.


- To avoid a dangerous overheating, ALWAYS unwind the full length of the power cable.
- During use, the Panini Maker can be opened and closed without risk by using the heat-insulated grip.

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- After switching it off, allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it.

You can thus prevent the appliance from being damaged

- To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- For the same reason, do not use abrasive cleaners and sharp objects to clean the appliance.

Commissioning

1. Take the appliance out of the packaging. Remove all additional transport packing, e.g. plastic wrap or cable holders.
2. Before the first usage, check that all items have been delivered and there are no visible damages.
3. Read these operating instructions carefully.
4. Set up the appliance according to the safety instructions.
5. Open the safety closure **4** .
6. Clean the appliance with a damp cloth as described in "Cleaning and Care".
7. Close the appliance.
8. Insert the plug into a power socket and allow the appliance to heat up at its maximum temperature setting for approx. 5 minutes.

Note:

Due to manufacturing residues, this initial heating up could result in a light production of odour and smoke. This is completely normal and is not dangerous. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

9. After being heated up, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.
10. Clean the appliance once more with a damp cloth.

Operation

1. Close the appliance lid at the handle **6**.
2. Push the grease catchment tray **7** into the appliance.
3. Insert the plug into a mains power socket. The green control lamp "Ready" **5** illuminates if the heat level regulator **1** is set to "0".
4. Set the required heat level using the heat level regulator **1**. The green control lamp "Ready" **5** goes out and the red control lamp "Heat up" **2** illuminates. As soon as the set temperature level is reached, the red control lamp "Heat up" **2** goes out and the green control lamp "Ready" **5** illuminates again.

Note:

The green control lamp "Ready" **5** also lights up when the heat level regulator **1** is at position „0“. As soon as you have set the heat level regulator **1** to the required position, the green control lamp "Ready" **5** will go off until the desired temperature has been attained.

Note:

From time to time, the green control lamp "Ready" **5** may go out again and the red control lamp "Heat up" **2** illuminates again. This means that the temperature of the appliance has dropped below the programmed setting, and it is automatically heating itself up again!

5. Open the appliance lid and place the foodstuff to be toasted/grilled on the lower hotplate **9**.
6. Close the appliance lid using the handle **6**.
Due to the positioning of the upper hotplate **9** being variable, even with thick items it is always parallel to the lower hotplate **9**. This ensures an optimal cooking result.
7. After a short period check the browning of the foodstuff. To do this, open the appliance lid using the handle **6**.

i Note:

Start with short cooking times and expand on them until you have discovered the ideal duration.

8. When you are satisfied with the browning, open the lid and remove the foodstuff.

⚠ Warning:

Do not use sharp or pointed objects to remove the foodstuff. They could damage the surfaces of the hotplates **9**!

9. Turn the heat level regulator **1** to "0" and remove the plug from the power socket.

⚠ Warning:

When the appliance is not in use, always remove the plug from the power socket. It is not sufficient to simply place the heat level regulator **1** in the position "0"!

Tips and Tricks

- To make meat softer and to speed up grilling, it can be marinated beforehand. Suitable as the basis for this are, for example, sour cream, red wine, vinegar, buttermilk, or the fresh juice from papayas or pineapples. Subject to taste, add herbs and spices. Do not add salt, salt extracts water from the meat and makes it hard. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and then close the receptacle. It is best to let it stand overnight.
- The hotplates **9** have a non-stick coating, extra fat is therefore not needed. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure if the foodstuff is cooked in the middle, use a standard commercial meat thermometer.

Cleaning and Care

⚠ Important!

Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down completely. Risk of injury!

⚠ Important!

Never clean the appliance under running water, and never submerge it in water. The appliance could be irreparably damaged!

- Draw the cleaning scraper **10**, after the hotplates **9** have cooled, over the hotplates **9** so that the fat and other residues are gathered together so that you can better remove it.
- Wipe the hotplates **9** with a moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. To avoid destroying the non-stick coating, do not use aggressive detergents, rough sponges or sharp objects.
- It is best to lay a wet dish cloth on encrusted residues in order to soften them.


A damp cloth is also sufficient for cleaning the outer surfaces of the appliance.

Be sure to allow all parts to dry completely before using the Panini Maker again.

Wipe the cleaning scraper **10** with a moist cloth. For stubborn soiling, apply a mild detergent to the cloth.

Storage

Store the cleaned appliance at a dry location.

Close the safety closure **4** .

Wrap the power cable **3** around the cable retainers on the underside of the appliance.

Recipes

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

Spinach & Cheese Panini

250 g Spinach leaves
1 Onion
1 Garlic clove
1 tbsp. oil
2 tbsp Lemon juice
1 Pinch of salt (and pepper)
4 Slices of white bread
40 g Herb butter
75 g Mozzarella
20 g Pine nuts

- Sort and wash the spinach leaves.
- Peel and finely hack the onion and garlic clove, then steam them in hot oil until glassy. Add the spinach. Flavour with lemon juice, salt and pepper.
- Spread herb butter on the bread.
- Cut the mozzarella into slices, spread them over the two bread slices with the drained spinach. Bestrew with pine nuts.
- Cover the Panini with a second slice of white bread.
- Carefully place the Panini on the Panini Maker, already pre-heated to a middle heat level, and close the lid.
- Wait until the Panini is toasted to a golden-brown. Then take it from the Panini Maker.

Chickenbreast Panini

400 g chicken breast fillet
20 g butter
Pepper, salt, paprika powder
120 g Bacon, in strips
6 Slices of white bread
3 Tbsp Salad dressing (Yoghurt)
30 g Lettuce
2 Tomatoes
1 Avocado
1 Tsp Lemon juice
50 g Cucumber

- Rinse the chicken breast fillets under running water then pat them dry with kitchen paper. Heat some butter in a non-stick pan and then roast the chicken breast fillets well on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then roast the chicken breast fillets thoroughly for approx. 10 minutes. After roasting, flavour with salt, pepper and paprika, take them from the pan and place them to the side.
- Heat the fat up in the pan once again and then fry the bacon strips until crispy.
- Spread the salad dressing onto 3 slices of white bread, garnish with lettuce, cut the tomatoes into slices, spice them and place them on the lettuce.
- Slice the chicken breast fillets along their length and lay them on the tomatoes.
- Cut the avocado along its length all around and, with a twist, detach it from its core. Peel it and slice it into strips. Spread the lemon juice over the avocado so that it does not turn brown. Lay the strips on the Panini.
- Cut the cucumber into slices and lay them on the avocado.
- Cover the Panini with a second slice of white bread.
- Carefully place the Panini on the Panini Maker, already pre-heated to a middle heat level, and close the lid.
- Wait until the Panini is toasted golden-brown and then carefully remove it from the Panini-Maker.

Mustard Baguette

1 Baguette
1 Garlic clove
50 g Gherkin in piccalilli
40 g Pecorino Romano
1 Tbsp Mustard
2 Tbsp Sweet mustard
50 g Butter
2 Tbsp Chive rolls
Salt, pepper

- Cut, but do not separate into pieces, the baguette laterally at distances of approx. 2-3 centimeters.
- Peel and crush the garlic, cube the gherkin very finely and grate the Pecorino Romano.
- Blend the sharp and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkin cubes, Pecorino Romano and chives, flavour with salt and pepper.
- Fill the mustard butter into the baguette cuts and wrap in aluminium foil.
- Pre-heat the Panini Maker to a medium level, place the baguettes on it and close the lid. The baguette should be golden-brown.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 87712

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SPIS TREŚCI

STRONA

Wprowadzenie	10
Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	10
Zakres dostawy	10
Opis urządzenia	10
Dane techniczne	10
Wskazówki bezpieczeństwa	10
Pierwsze uruchomienie	12
Obsługa	12
Wskazówki i porady	13
Czyszczenie i konserwacja	13
Przechowywanie	14
Przepisy	14
Kanapka (panini) szpinakowo-serowa	14
Kanapka (panini) z piersią kurczaka	14
Bagietka z musztardą	15
Usuwanie/wyrzucanie	15
Gwarancja i serwis	15
Importer	16

Opiekacz panini

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia. Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do opiekania małych bułek i kanapek, a także do grillowania innych produktów spożywczych.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zastosowań prywatnych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Zakres dostawy

- Opiekacz panini
- Naczynie zbiorcze na tłuszcz
- Łopatką do czyszczenia
- instrukcja obsługi

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Regulator zakresu grzania
- 2 Czerwona lampka kontrolna "Podgrzewanie"
- 3 Kabel sieciowy
- 4 Zamknięcie zabezpieczające
- 5 Zielona lampka kontrolna "Ready"
- 6 Uchwyt
- 7 Naczynie zbiorcze na tłuszcz
- 8 Wylot tłuszczu
- 9 Heizplatten

Rysunek B:

- 10 Łopatką do czyszczenia

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy: 2000 W

Wskazówki bezpieczeństwa

Unikaj śmiertelnego zagrożenia porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenie należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach zamkniętych. Urządzenie trzymaj – również wyłączone – z dala od wody.
- Urządzenie użytkować wyłącznie wówczas, kiedy miejscowe napięcie odpowiada napięciu znamionowemu urządzenia.
- Nie przyłączać urządzenia do wielokrotnych gniazdek wtykowych, do których są przyłączone jednocześnie inne urządzenia elektryczne, ponieważ grozi to przeciążeniem obwodu elektrycznego.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu. W tym celu wyciągać wtyczkę z gniazdka.
- W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

- Chronić kabel sieciowy przed uszkodzeniami. Uważać, aby nie zatrzaskać kabla i trzymać z dala od gorących przedmiotów. Unikać sytuacji, w której kabel sieciowy zwisa luźno ze stołu lub innego miejsca ustawienia.
- Nigdy samodzielnie nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Wymianę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego należy niezwłocznie zlecić wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.
- Naprawę urządzenia powierzaj zawsze autoryzowanym punktom serwisowym lub doświadczonemu personelowi.

Unikaj niebezpieczeństwa poparzenia i odniesienia obrażeń

- Urządzenie stawiaj na płaskiej, antypoślizgowej powierzchni i ognioodpornej podkładce z dala od przedmiotów wytwarzających dużą ilość ciepła (np. toster, kuchenka).
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. pod firankami lub obok rolet.



Poszczególne części urządzenia nagrzewają się również przy zastosowaniu zgodnym z przeznaczeniem (np. górna i dolna płyta grzewcza). Uważać, aby nie dotykać tych powierzchni, dopóki nie ostygną.


- By uniknąć niebezpiecznego przegrzania urządzenia, zawsze rozwijaj całą długość kabla.
- Urządzenie można bezpiecznie otwierać i zamykać wyłącznie chwytając za uchwyt z ochroną termiczną.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Tego urządzenia nie używaj w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym ani żadnym innym oddzielnym układem zdalnego sterowania.
- Po wyłączeniu urządzenia odczekać do jego całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem i schowaniem.

W ten sposób można uniknąć uszkodzenia urządzenia

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym niemetalowym przedmiotem.
- Do czyszczenia nie używaj – z tego samego powodu – żadnych szorujących środków czystości ani ostrych przedmiotów.

Pierwsze uruchomienie

1. Wyciągnij urządzenie z opakowania. Usuń wszystkie dodatkowe zabezpieczenia transportowe, np. folie lub uchwyty kabla.
2. Przed uruchomieniem sprawdź, czy urządzenie jest kompletne oraz czy podczas transportu nie doszło uszkodzenia elementów zestawu.
3. Zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi.
4. Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
5. Otwórz zamknięcie zabezpieczające ④ .
6. Urządzenie wyczyść wilgotną szmatką, jak opisano w części „Czyszczenie i konserwacja”.
7. Zamknij urządzenie.
8. Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka i przy nastawionej maks. temperaturze grzania zaczekaj około 5 minut, aż urządzenie się nagrzej.

Uwaga:

Przy pierwszym nagrzewaniu urządzenia pozostałości smaru wykorzystywane w produkcji mogą wydzielać sapach i odgłos spaleniowy. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

9. Po nagrzeniu się urządzenia wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka i zaczekaj do ostygnięcia urządzenia.
10. Urządzenie wyczyść jeszcze raz wilgotną szmatką.

Obsługa

1. Zamknij pokrywę urządzenia przy uchwycie ⑥.
2. W urządzenie wsuń naczynie zbiorcze na tłuszcz ⑦.
3. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka. Zielona lampka kontrolna „Ready” ⑤ zapala się, gdy regulator zakresu grzania ① znajduje się w położeniu „0”.
4. Na pokrętle regulacji zakresu grzania ① ustaw wybrany zakres grzania. Zielona lampka kontrolna „Ready” ⑤ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „Podgrzewanie” ②. Gdy zostanie osiągnięty wybrany zakres grzania, gaśnie czerwona lampka kontrolna „Podgrzewanie” ② i ponownie zapala się zielona lampka kontrolna „Ready” ⑤.

Uwaga:

Zielona lampka kontrolna „Ready” ⑤ zapali się również po przestawieniu regulatora ① zakresu grzania w położenie „0”. Po przestawieniu regulatora zakresu grzania ① w żądane położenie, zielona lampka kontrolna „Ready” ⑤ gaśnie, aż zostanie osiągnięta nastawiona temperatura.

Uwaga:

Zielona lampka kontrolna „Ready” ⑤ może po pewnym czasie ponownie zgasnąć i zapali się czerwona lampka kontrolna „Podgrzewanie” ②. Oznacza to, iż temperatura w urządzeniu spadła poniżej ustawionej i ponownie włączył się układ grzewczy urządzenia!

5. Otwórz pokrywę urządzenia i połóż potrawę na dolną płytę grzewczą ⑨.
6. Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwyty ⑥.
Pokrywa dzięki obrotowemu osadzeniu górnej płyty grzewczej ⑨, przylega zawsze równolegle do dolnej płyty grzewczej ⑨, nawet przy grubszych potrawach.
W ten sposób można uzyskać optymalny rezultat grillowania.

7. Po upływie pewnego czasu sprawdź stopień przypieczenia potrawy. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu ⑥.

ⓘ Uwaga:

Grillowanie rozpoczynaj od krótkich czasów, a następnie wydłużaj czas, aż stwierdzisz, że czas grillowania jest optymalny.

8. Gdy stopień przypieczenia będzie zadowalający, otwórz pokrywę i zabierz potrawę.

⚠ Uwaga:

Do zabierania potrawy nigdy nie używaj ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ⑨!

9. Pokrętkę regulacji zakresu grzania ① ustaw w położenie "0", a następnie wtyczkę sieciową wyciągnij z gniazdka.

⚠ Uwaga:

Na czas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia zawsze wyciągaj wtyczkę sieciową z gniazdka. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji zakresu grzania ① w położenie "0"!

Wskazówki i porady

- By mięso miało delikatny smak a grillowanie trwało krócej, potrawę można przed grillowaniem zamarynować. Można do tego użyć np. kwaśnej śmietany, czerwonego wina, octu, maślanej lub świeżego soku z papai lub ananasa. Do poprawy smaku użyj ziół i przypraw. Nie dodawaj soli, ponieważ sól wyciąga z mięsa wodę i spowoduje, że stanie się ono twarde. Mięso włóż w marynatę tak, by było w całości zakryte, a następnie zamknij naczynie. Całość pozostaw najlepiej na całą noc.

- Płyty grzewcze ⑨ 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.
- Gdy nie jesteś pewien, czy potrawa jest już upieczona także w środku, sprawdź temperaturę za pomocą dostępnego w sprzedaży termometru.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ Uwaga!

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, i odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia. Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

⚠ Uwaga!

Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzać w wodzie. Może dojść do uszkodzenia urządzenia!

- Po ostygnięciu płyt grzewczych ⑨ przeciągnij łopatkę do czyszczenia ⑩ po powierzchni płyt grzewczych ⑨, by zebrać tłuszcz i resztki, a następnie je usunąć.
- Płyty grzewcze ⑨ wycieraj wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. By nie uszkodzić powłoki zabezpieczającej przed przywieraniem, do czyszczenia nigdy nie używaj szorujących środków czyszczących, twardych gąbek ani ostrych przedmiotów.
- W celu usunięcia przypieczonych resztek, na powierzchnie grzewcze połóż wilgotny ręcznik.

Do czyszczenia elementów zewnętrznych wystarczy również wilgotna szmatka.

Uważa, by przed ponownym użyciem opiekacza wszystkie części były suche.

Łopatkę do czyszczenia 10 wyczyść wilgotną szmatką. Trudniejsze zabrudzenia wyczyść wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

Czyste urządzenie przechowuj w suchym miejscu.

Zamknij zamknięcie zabezpieczające 4 .

Kabel sieciowy 3 zaczeep w mocowaniu pod urządzeniem.

Przepisy

Panini jest to kanapka na ciepło, przygotowywana ze świeżego pieczywa jasnego. Podaje się ją zaraz po zapieczeniu.

Kanapka (panini) szpinakowo-serowa

250 g szpinaku w liściach

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżki oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli (i pieprzu)

4 kromki chleba tostowego/jasnego

40 g masła ziołowego

75 g sera mozzarella

20 g pestek pinii

- Liście szpinaku przebieramy i myjemy.
- Cebulę i ząbek czosnku obieramy i drobno siekamy, a następnie dusimy na gorącym oleju aż do zeszklenia. Dodajemy szpinak. Doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- Chleb smarujemy masłem ziołowym.
- Ser mozzarella kroimy w plasterki i układamy z przesuszonym szpinakiem na dwóch kromkach chleba. Posypujemy pestkami pinii.
- Kanapkę Panino przykrywamy drugą kromką chleba.

- Kanapkę Panino kładziemy ostrożnie na rozgrzany opiekacz (ustawiony średni zakres grzania) i zamykamy pokrywę.
- Gotowa kanapka Panino musi mieć złoto-brązowy kolor. Kanapkę wyjmujemy z opiekacza.

Kanapka (panini) z piersią kurczaka

400 g fileta z kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, sproszkowana papryka

120 g boczku w plasterkach

6 kromek chleba tostowego/jasnego

3 łyżek dressingu sałatkowego (jogurt)

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórków sałatkowych

- Filet z piersi kurczaka płuczemy przez chwilę pod bieżącą wodą i wycieramy w ręczniku papierowym. Na patelni teflonowej roztopiamy masło i przysmażamy na nim mocno filety z obu stron. Kuchenkę ustawiamy na średnią temperaturę grzania i filety smażymy jeszcze przez około 10 minut. Po usmażeniu doprawiamy solą, pieprzem i papryką, wyjmujemy z patelni i odkładamy na bok.
- Ponownie rozgrzewamy tłuszcz na patelni i smażymy plasterki boczku.
- Na 3 kromki chleba tostowego/jasnego kładziemy dressing jogurtowy, a następnie sałatę lodową, pomidory kroimy na plasterki, doprawiamy i również kładziemy na chleb.
- Filety z piersi kurczaka kroimy wzdłuż i kładziemy na pomidory.
- Awokado kroimy wzdłuż i ruchem okrężnym wyjmujemy pestki. Obieramy ze skórki i kroimy w plasterki. Awokado skrapiamy sokiem z limonki, by owoce nie zbrązowiły. Plasterki kładziemy na Panino.
- Ogórek kroimy na plasterki i kładziemy na awokado.
- Kanapkę Panino przykrywamy drugą kromką chleba.

- Kanapkę Panino kładziemy ostrożnie na rozgrzany opiekacz (ustawiony średni zakres grzania) i zamykamy pokrywę.
- Czekamy, aż kanapka Panino upiecze się na złoto-brązowy kolor i ostrożnie zdejmujemy z opiekacza.

Bagietka z musztardą

1 bagietka
 1 ząbek czosnku
 50 g ogórków w zalewie musztardowej
 40 g sera Pecorino
 1 łyżka musztardy
 2 łyżki musztardy słodkiej
 50 g masła
 2 łyżki szczypiorku
 sól, pieprz

- Bagietkę nacinamy ukośnie w odstępach co 2-3 cm (nie przecinamy do końca).
- Czosnek obieramy, ogórki w zalewie musztardowej kroimy na drobną kostkę i ścieramy ser Pecorino.
- Ostrą i słodką musztardę mieszamy z miękkim masłem, czosnkiem, serem Pecorino i szczypiorkiem, a następnie doprawiamy solą i pieprzem.
- Masło z wszystkimi dodatkami umieszczamy w nacięciach bagietki i zawijamy w folię.
- Bagietkę kładziemy ostrożnie na rozgrzany opiekacz (ustawiony średni zakres grzania) i zamykamy pokrywę. Bagietka powinna się upiec na złoto-brązowy kolor.

Usuwanie/wyrzucanie



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/EC.

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub komunalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 87712

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

TARTALOMJEGYZÉK

OLDALSZÁM

Bevezető	18
Rendeltetésszerű használat	18
Tartozékok	18
A készülék leírása	18
Technikai adatok	18
Biztonsági utasítás	18
Üzembehelyezés	20
Működtetés	20
Tipppek és ötletek	21
Tisztítás és ápolás	21
Tárolás	21
Receptek	22
Spenótos-sajtos panini	22
Csirkemelles panini	22
Mustáros bagett	23
Ártalmatlanítás	23
Garancia és szerviz	23
Gyártja	23

Panini asztali grill

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A panini szendvicssütővel kis zsemlet és szendvicset piríthatunk vagy más élelmiszert grillezhetünk. Kizárólag magánháztartási használatra készült. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

Tartozékok

- Panini asztali grill
- zsírfelfogó tál
- tisztító kaparó
- használati útmutató

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 melegítési fokozat szabályzó
- 2 piros “Felmelegítés” ellenőrzőlámpa
- 3 hálózati kábel
- 4 biztonsági zár
- 5 zöld “Ready” ellenőrzőlámpa
- 6 nyél
- 7 zsírfelfogó tál
- 8 zsírkiöntő
- 9 melegítőlapok

„B” ábra:

- 10 tisztító kaparó

Technikai adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 2000 W

Biztonsági utasítás

⚠ Így kerülheti el az áramütés okozta veszélyeket:

- A készüléket csak beltéri száraz helyiségekben szabad használni. Ügyeljen arra, hogy a készülékre -még kikapcsolt állapotban se- fröccsenjen víz.
- Csak akkor használja a készüléket, ha a helyi hálózati feszültség a készülék hálózati feszültségével.
- Ne csatlakoztassa a készüléket olyan elosztóhoz, amelyen keresztül egyidejűleg más elektromos készülék is működik, mert ez az áramkör túlterheltségéhez vezethet.
- Használat után mindig kapcsolja ki a készüléket! Húzza ki a hálózati kapcsolót.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

- Óvja a hálózati kábelt a sérülésektől! Ügyeljen rá, hogy ne szoruljon be sehova és ne helyezze forró tárgyak közelébe. Ne engedje, hogy a hálózati kábel lelógjon az asztalról vagy a konyhapultról!
- Soha ne nyissa fel a készülék házát.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatával.
- Javítást csak a gyártó által engedélyezett szaküzlet vagy tapasztalt szakember végezhet.

Így kerülheti el az égési- vagy sérülési veszélyeket

- Helyezze a készüléket olyan egyenes, csúszásmentes és hőálló felületre, amelyen vagy amelynek a közelében nem találhatóak más hőkibocsátó készülékek (pl. kenyérpíró, tűzhely).
- Ne használja a készüléket könnyen gyúlékony tárgyak mellett, pl. függönyök alatt vagy törő-kendő-guriga közelében.



A készülék egyes részei előírászerű használat esetén is felforrósodnak (pl. a készülék házának felső és alsó lapja). Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá ezekhez a felületekhez addig, amíg azok a kikapcsolást követően teljesen ki nem hűltek.


- A veszélyes túlhevülés érdekében mindig csavarja le a vezetéket teljes hosszára.
- Az üzemeltetés közben a készüléket minden veszély nélkül fel lehet nyitni és le lehet zárni a hőszigetelt fogantyúval

- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsolóval vagy külön távirányító rendszerrel!
- Kikapcsolás után hagyja a készüléket teljesen kihűlni, majd tisztítsa el és tegye el a helyére!

Így kerülheti el a készülék károsodását

- A megpírtott élelmiszert csak műanyag- vagy fakanállal vagy más erre alkalmas nemfém tárggyal vegye ki, hogy a készülék tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- Ugyanebből az okból kifolyólag a tisztításhoz ne használjon erős tisztítószereket és spitzes Gegenstände hegyes tárgyakat.

Üzembehelyezés

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból! Vegyen le minden rögzítőanyagot, pl. fóliát vagy vezetőtartót.
2. Üzembevetel előtt ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan-e és nincsenek-e rajta látható sérülések.
3. Olvassa el figyelmesen a használati utasítást.
4. Állítsa fel a készüléket a biztonsági tudnivalóknak megfelelően.
5. Nyissa ki a biztonsági zárat **4** .
6. Nedves kendővel tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak alapján.
7. Csukja be a készüléket.
8. Dugja be a csatlakozót a konnektorba és kb. 5 percig melegítse fel a készüléket a legnagyobb hőfokozaton.

i **Tudnivaló:**

A készülék első felmelegítésekor a gyártásból visszamaradt anyagok enyhe füst- és szagképződést okozhatnak. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzéstől, nyissa ki például az ablakot!

9. Felmelegítés után húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és a készüléket hagyja kinyitva lehűlni.
10. Nedves kendővel még egyszer tisztítsa meg a készüléket.

Működtetés

1. Csukja be a készülék fedelét a nyélen **6**.
2. Tolja a zsírfelfogó tálcát **7** a készülékbe.
3. Dugja be a hálózati csatlakozót egy dugaszoló aljzatba. A zöld „Ready” **5** ellenőrzőlámpa kigyullad, ha a melegítési fokozat szabályzó **1** a „0” állásban van.
4. Állítsa be a kívánt hőfokozatot a melegítési fokozat szabályzón **1**. A zöld „Ready” **5** ellenőrzőlámpa kialszik és a piros „Felmelegítés” **2** ellenőrzőlámpa kigyullad. Amint a készülék eléri a beállított melegítési fokozatot, a piros „Felmelegítés” **2** ellenőrzőlámpa kialszik és a zöld „Ready” **5** ellenőrzőlámpa ismét kigyullad.

i **Tudnivaló:**

A zöld működésjelző „Ready” lámpa **5** akkor is világít, ha a hőfokszabályzó **1** „0”-n áll. Amint a hőfokszabályzót **1** a kívánt helyzetbe állítja, a zöld „Ready” működésjelző lámpa kialszik **5**, amíg a készülék el nem érte a kívánt hőmérsékletet.

i **Tudnivaló:**

A zöld „Ready” **5** ellenőrzőlámpa közben ismét ki-kapcsolhat és a piros „Felmelegítés” **2** ellenőrzőlámpa ekkor ismét kigyullad. Ez azt jelenti, hogy a készülék nem éri el a beállított hőmérsékletet, ezért újra melegszik.

5. Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze be a pirítandó/grillezendő ételkészletet az alsó fűtőlápra **9**.
6. Csukja be a készülék fedelét a nyéllal **6**.
Az elfordítható felső fűtőlemeznek **9** köszönhetően vastagabb ételkészlet esetén is mindig párhuzamosan fekszik az alsó fűtőlemezzel **9** képest. Így módon optimális eredményt érhetünk el.
7. Kis idő után ellenőrizze, hogy mennyire pirult meg az étel. Ehhez nyissa ki a készülék fedelét a nyéllal **6**.

i Tudnivaló:

Először csak kis ideig pirítsa, majd növelje az időt, amíg meg nem találta a megfelelő időtartamot.

8. Ha elégedett a pirítási fokozattal, nyissa fel a fedelet és vegye ki az ételt.

⚠ Figyelem:

Ne használjon hegyes vagy éles eszközt, amikor kivesszi az ételt. Ez megsértheti a fűtőlapok **9** felületét!

9. Fordítsa el a fűtőfokozat szabályzóját **1** "0"-ra és húzza ki a csatlakozót a konnektorból!

⚠ Figyelem:

Ha nem szeretné használni a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzatból. Nem elég "0"-ra állítani a fűtőfokozat szabályzót **1**!

Tippek és ötletek

- Ha a húst puhítani szeretné és meg szeretné gyorsítani a pirítást, előtte pácolja be a húst! Alapként használhat tejfölt, vörösbort, ecetet, írórt vagy friss papaya- ill. ananászlevet. Ízlés szerint tegyen hozzá zöldfűszert vagy fűszert. Ne tegyen hozzá sót, mert az elvonja a húsból a vizet és megkeményíti. Úgy helyezze be a húst a páclébe, hogy az teljesen elfedje, majd csukja be az edényt. Éjszaka hagyja állni benne.
- A melegítőlapok **9** tapadásmentes bevonatúak, ezért nem kell őket külön beolajozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat használjon, mint pl. repceolajat.
- Ha nem biztos benne, hogy az étel belül is át van-e sülvé, használjon üzletben kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

⚠ Figyelem!

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!

⚠ Figyelem!

Soha ne tisztítsa a készüléket folyó csapvíz alatt! Ne merítse vízbe a készüléket. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

- Miután kihűlték a melegítőlapok **9**, húzza végig rajtuk a tisztító kaparót **10**, hogy összekaparja a zsírt és a visszamaradt anyagokat és könnyebben ki tudja szedni belőle.
- Nedves kendővel törölje le a fűtőlemezeket **9**. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószert a kendőre. Ne használjon a tisztításhoz erős tisztítószert, durva szivacsot vagy hegyes tárgyakat, nehogy megsértsen a tapadásmentes bevonatot.
- Erős szennyeződés esetén helyezzen nedves mosogatókendőt a ráégett maradványokra, hogy fellazuljanak.

A készülék külső részeinek tisztításához nedves kendő is elég.

Ügyeljen arra, hogy a készülék újbóli használata előtt valamennyi alkatrész teljesen száraz legyen.

Nedves kendővel törölje le a tisztító kaparót **10**. Makacsabb szennyeződés esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószert a kendőre.

Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen tárolja.

Zárja be a biztonsági zárat **4** .

Tekerje le a hálózati kábelt **3** a készülék alján lévő vezetékcsévéllőre.

Receptek

A panini meleg, friss fehérkenyérből készült szendvics. Frissen pirítjuk, majd tálaljuk.

Spenótos-sajtos panini

25 dkg leveles spenót
1 hagyma
1 gerezd fokhagyma
1 ek. olaj
2 tk. citromlé
1 csipet só (és bors)
4 szelet toasztkenyér/fehérkenyér
4 dkg zöldfűszeres vaj
7,5 dkg mozzarella sajt
2 dkg fenyőmag

- Válogassuk ki és mossuk meg a spenót leveleit.
- Hámozzuk meg a hagymát és a fokhagymát, vágjuk apróra és forró olajban pirítsuk üvegesre. Tegyük hozzá a spenótot. Citromlével, sóval és borssal ízesítsük.
- Kenjük meg a toasztkenyeret zöldfűszeres vajjal.
- Szeljük fel a mozzarellát és tegyük a lecsepegtetett spenóttal két toasztkenyér szeletre. Szórjuk meg a fenyőmaggal.
- Fedjük le a paninot egy másik szelet toasztkenyérrel.
- Óvatosan helyezzük a paninot a közepes hőfokozatra előmelegített panini szendvicssütőre és csukjuk le a fedelét.
- Várjuk meg, amíg a panino aranybarnára sül. Ezután vegyük ki a szendvicssütőből.

Csirkemelles panini

40 dkg csirkemellfilé
2 dkg vaj
só, bors, őröltpaprika
12 dkg bacon szalonnacsík
6 szelet fehérkenyér/toasztkenyér
3 ek. salátaöntet (joghurt)
3 dkg jégsaláta
2 paradicsom
1 avokádó
1 tk. citromlé
5 dkg kigyóuborka

- Csapvíz alatt öblítsük le a csirkemellet és konyhai törülköendővel töröljük szárazra. Teflonos serpenyőben melegítsük meg a vajat és mindkét oldalon pirítsuk meg benne a csirkemellet. Kapcsoljuk vissza a tűzhelyet közepes fokozatra és kb. 10 perc alatt süssük készre a húst. Sütés után sózzuk, borsozzuk és paprikázzuk meg, vegyük ki a serpenyőből és tegyük félre.
- Még egyszer melegítsük meg a zsírt a serpenyőben és süssük meg benne ropogósra a bacon szalonnacsíkokat.
- Tegyük a joghurtöntetet három toaszt/fehérkenyérre, tegyük rá a jégsalátát, vágjuk fel karikára a paradicsomot, fűszerezzük és azt is tegyük rá.
- Vágjuk fel hosszában a csirkemellet és tegyük a paradicsomra.
- Vágjuk fel az avokádót hosszában és csavarjuk ki a magját. Húzzuk le a haját és szeljük fel az avokádót. Csepegtessünk rá citromlevet, hogy ne barnuljon meg. Helyezzük a felszelt avokádót a paninora.
- Szeljük fel az uborkát és helyezzük az avokádóra.
- Fedjük le a paninot egy másik szelet toasztkenyérrel.
- Óvatosan helyezzük a paninot a közepes hőfokozatra előmelegített panini szendvicssütőre és csukjuk le a fedelét.
- Várjuk meg, amíg a panino aranybarnára sül, majd óvatosan vegyük ki a szendvicssütőből.

Mustáros bagett

1 bagett

1 gerezd fokhagyma

5 dkg mustármaggal savanyított uborka

4 dkg pecorino sajt

1 ek. mustár

2 ek. édes mustár

5 dkg vaj

2 ek. felaprított snidling

só, bors

- Vágjuk be a bagettet kb. 2-3 cm-es távolságra (de ne vágjuk át teljesen!).
- Pucoljuk meg a fokhagymagerezdet és nyomjuk szét, a savanyúuborkát kockázzuk fel apróra és reszeljük meg a pecorinot.
- Keverjük el az erős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, a felkockázott savanyúuborkával, a pecorinoval és a snidlinggel, majd ízesítjük sóval és borssal.
- Kenjük a mustáros vaját a bagettbe vágott résekbe és tekerjük az egészet alufóliába.
- Óvatosan helyezük a bagettet a közepes hőfokozatra előmelegített panini szendvicssütőre és csukjuk le a fedelét. A bagettnek aranybarnának kell lennie.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2002/96/EC uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktároló üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat.

Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törekeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzeleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes. Az esetlegesen már a megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejártá után esedékes javítások térítéskötelesek.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 87712

Gyártja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

KAZALO VSEBINE

STRAN

Uvod	26
Predvidena uporaba	26
Obseg dobave	26
Opis naprave	26
Tehnični podatki	26
Varnostni napotki	26
Prvi zagon	28
Uporaba	28
Nasveti in prijemi	29
Čiščenje in nega	29
Shranjevanje	29
Recepti	30
Panini s špinačo in sirom	30
Panini s piščančjimi prsmi	30
Gorčična bageta	31
Odstranitev	31
Proizvajalec	31
Servis	31
Garancijski list	31

Panini namizni žar

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Pekač je namenjen opekanju kruhkov in sendvičev ter peki drugih živil na žaru. Namenjen je izključno uporabi v zasebnem gospodinjstvu. Naprave ne uporabljajte v poslovne namene!

Obseg dobave

- Panini namizni žar
- Prestrezna posoda za maščobo
- Čistilno strgalo
- Navodila za uporabo

Opis naprave

Slika A:

- 1 Regulator segrevanja
- 2 Rdeča kontrolna lučka "Segrevanje"
- 3 Omrežni kabel
- 4 Varnostna zapora
- 5 Zelena kontrolna lučka "Ready"
- 6 Ročaj
- 7 Prestrezna posoda za maščobo
- 8 Odtok maščobe
- 9 Grelne plošče

Slika B:

- 10 Čistilno strgalo

Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220-240 V ~, 50 Hz
Moč:	2000 W

Varnostni napotki

Tako preprečite smrtno nevaren električni udar

- Naprava se sme uporabljati samo v suhih notranjih prostorih. Napravo – tudi v izklopljenem stanju – ne približujte brizgajoči vodi.
- Napravo uporabljajte samo, če se lokalna omrežna napetost sklada z nazivno napetostjo naprave.
- Naprave ne priključujte na vtičnico z več priključki, na katero so priključene še druge delujoče naprave, ker bi to lahko privedlo do preobremenitve tokokroga.
- Po vsaki uporabi napravo izklopite. Za ta namen omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Pri čiščenju pazite na to, da v notranjost naprave ne zaide voda. Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo.



Naprave nikoli ne potaplajte pod vodo ali v druge tekočine.

- Omrežni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da ni nikjer stisnjen in držite ga v stran od vročih predmetov. Omrežni kabel ne puščajte prosto viseči z mize ali delovne površine.
- Ohišja naprave nikoli ne odpirajte.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.
- Popravila smejo izvajati le pooblaščen strokovne trgovine ali izkušeno strokovno osebje.

Kako se izogniti nevarnosti požara in poškodb

- Napravo postavite na ravno, nedrsečo in toplotno odporno podlago in ne na ali poleg drugih naprav, ki bi lahko izžarevale veliko toplote (npr. opekač, kuhinjski štedilnik).
- Naprave ne uporabljajte v bližini hitro gorljivih predmetov, npr. pod zavesami ali poleg zvitek kuhinjskih serviet.



Posamezni deli naprave se močno segrejejo tudi ob uporabi v skladu s predpisi (npr. zgornja ali spodnja plošča ohišja). Pazite na to, da se teh površin ne dotikate, dokler se po odkloplitvi niso v celoti ohladile.


- Da preprečite nevarno pregrevanje, omrežni kabel zmeraj odvijte v celoti.
- Med obratovanjem napravo lahko brez nevarnosti odpirate in zapirate s pomočjo toplotno izoliranega ročaja.

- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomankljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Naprave ne uporabljajte z dodatno stikalno uro ali daljinskim sistemom.
- Po izklopu napravo pustite, da se v celoti ohladi, preden jo očistite in shranite.

Kako se izogniti poškodbam naprave

- Pripravljene prigrizke jemljite iz naprave samo z lopatko iz umetne snovi ali lesa ali z drugim primernim, nekovinskim predmetom, da ne uničite obloge proti sprijemanju v napravi.
- Ne uporabljajte – iz istega razloga – za čiščenje nobenih ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.

Prvi zagon

1. Napravo vzemite iz embalaže. Odstranite vso dodatno transportno zaščito, npr. folije ali držala za kable.
2. Pred zagonom preverite, ali je obseg dobave popoln ter ali so vidne morebitne poškodbe.
3. Ta navodila za uporabo skrbno preberite.
4. Napravo namestite v skladu z varnostnimi napotki.
5. Odprite varnostno zaporo **4** .
6. Napravo očistite z vlažno krpo, kot je opisano pod "Čiščenje in nega".
7. Napravo zaprite.
8. Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico in napravo pustite, da se segreva okrog 5 minut ob maksimalno nastavljeni temperaturi.

i **Napotek:**

Pri prvem ogrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje pride do rahlega dima in smradu. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračitev, na primer tako, da odprete okno.

9. Po ogrevanju omrežni vtič potegnite iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi.
10. Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Uporaba

1. Pokrov naprave zaprite pri ročaju **6**.
2. Prestrezno posodo za maščobo **7** potisnite v napravo.
3. Električni vtič priklopite v električno vtičnico. Zelena kontrolna lučka "Ready" **5** zasveti, kadar je regulator segrevanja **1** nastavljen na „0“.
4. Z regulatorjem segrevanja **1** nastavite želeno stopnjo segrevanja. Zelena kontrolna lučka "Ready" **5** ugasne in rdeča kontrolna lučka "Segrevanje" **2** zasveti. Kakor hitro je nastavljena stopnja segrevanja dosežena, ugasne rdeča kontrolna lučka "Segrevanje" **2** in zelena kontrolna lučka "Ready" **5** ponovno zasveti.

i **Napotek:**

Zelena kontrolna lučka „Ready“ **5** sveti tudi, če se regulator grelne stopnje **1** nahaja na „0“. Kakor hitro regulator grelne stopnje **1** prestavite v želeni položaj, zelena kontrolna lučka „Ready“ **5** ugasne, dokler zelena temperatura ni dosežena.

i **Napotek:**

Zelena kontrolna lučka "Ready" **5** lahko vmes večkrat ugasne in rdeča kontrolna lučka "Segrevanje" **2** ponovno zasveti. To pomeni, da nastavljena temperatura kratek čas ni bila dosežena in da se naprava ponovno segreva!

5. Odprite pokrov naprave in živilo za opekanje/peko na žaru položite na spodnjo grelno ploščo **9**.
6. Pokrov naprave zaprite z ročajem **6**.
Zgornja grelna plošča **9** je vrtljiva in se tudi ob debelejših živilih za peko zmeraj nahaja vzporedno z grelno ploščo **9**. Tako dosežete optimalne rezultate peke.
7. Čez nekaj časa preverite zapečenost živila na žaru. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem **6**.

i Napotek:

Peko na žaru na začetku omejite na krajši čas in tega podaljšajte, dokler niste ugotovili pravega trajanja peke.

8. Ko ste z opečenostjo zadovoljni, pokrov odprite in živilo za peko odvezmite.

⚠ Pozor:

Za odstranjevanje živila za peko ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. Ti lahko poškodujejo površine grelnih plošč **9**!

9. Regulator grelne stopnje **1** obrnite na "0" in omrežni vtič potegnite iz vtičnice.

⚠ Pozor:

Omrežni vtič zmeraj potegnite iz omrežne vtičnice, ko naprave ne uporabljate več. Prestavitev regulatorja grelne stopnje **1** na "0" ne zadostuje!

Nasveti in prijemi

- Za bolj nežno meso in hitrejšo peko na žaru meso lahko prej marinirate. Najboljše osnove za marinado so kislina smetana, rdeče vino, kis, kislino mleko ali sveži sok papaje ter ananasa. Po želji dodajte zelišča in začimbe. Ne dodajajte pa soli, ker ta mesu odvzame vodo in ga naredi trdega. Meso v marinado dajte tako, da je v celoti prekrito, in posodo zaprite. Najbolje bo, da ga v marinadi pustite celo noč.
- Grelne plošče **9** imajo oblogo proti sprijemanju, zato dodatna maščoba ni potrebna. Če kljub temu želite uporabljati maščobo, pazite, da bosta mast ali olje primerna za cvrtje, na primer repično olje.
- Če niste gotovi, ali je živilo na žaru skuhanost tudi v notranjosti, uporabite čisto običajen termometer za meso.

Čiščenje in nega

⚠ Pozor!

Pred čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice in počakajte, dokler se naprava ni v celoti ohladila. Nevarnost poškodbe!

⚠ Pozor!

Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo in je nikoli ne potaplajte v vodo. Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

- Čistilno strgalo **10** pomikajte čez grelne plošče **9**, potem ko so se grelne plošče **9** dokončno ohladile, tako da skupaj postrgate maščobo in ostanke in jih potem lažje odstranite.
- Grelne plošče **9** obrišite z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije na krpo dajte še blago sredstvo za pomivanje. Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistil, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti sprijemanju.
- Pri močnejših oblogah na sprijete ostanke položite mokro krpo za pomivanje, da jih omehčate.

Za čiščenje zunanjih površin naprave zadostuje vlažna krpa.

Pazite na to, da so pred ponovno uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.

Čistilno strgalo **10** obrišite z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije na krpo dajte nekaj blagega sredstva za pomivanje.

Shranjevanje

Očiščeno napravo shranite na suhem kraju.

Zaprite varnostno zaporo **4** .

Omrežni kabel **3** navijete okrog nastavka za kabel na spodnji strani naprave.

Recepti

Za tople sendviče "panini" iz svežega belega kruha. Najprej jih popečemo, potem pa jih serviramo.

Panini s špinačo in sirom

250 g špinačnih listov

1 čebula

1 strok česna

1 žlica olja

2 žlički limoninega soka

1 ščepec soli (in popra)

4 rezine toasta/belega kruha

40 g zeliščnega masla

75 g mozzarelle

20 g jedrc pinije

- Liste špinače preberite in jih operite.
- Čebulo in stroke česna olupite in jih fino nasekljajte ter jih dušite v vročem olju, da posteklenijo. Dodajte špinačo. Začinite s sokom limone, soljo in poprom.
- Toast premažite z zeliščnim maslom.
- Mozzarella narežite na rezine in jo z odcejano špinačo porazdelite po dveh rezinah toasta. Potresite z jedrci pinije.
- Panino pokrijte z drugo rezino toasta.
- Previdno ga položite na opekač, segret na srednjo stopnjo ogrevanja, in zaprite pokrov.
- Počakajte, da se opeče zlato-rjavo. Potem ga vzemite iz pekača.

Panini s piščančjimi prsmi

400 g piščančjega fileja s prsi

20 g masla

poper, sol, paprika v prahu

120 g slanine, narezane na trakove

6 rezin belega kruha/toasta

3 žlice omake za solato (jogurt)

30 g solate ledenke

2 paradiznika

1 avokado

1 žlička limoninega soka

50 g kumaric

- Piščančje prsi na kratko splahnite pod tekočo vodo in jih otrite s kuhinjsko servieto. V ponvi z oblogo segrejte maslo in piščančje fileje v njej krepko popecite na obeh straneh. Štedilnik preklopite na srednjo temperaturo in piščančje fileje specite v pribl. 10 minutah. Ko so pečeni, jih začinite s soljo, poprom in papriko, vzemite jih iz ponvi in jih dajte na stran.
- Maščobo v ponvi še enkrat segrejte in v njej hrustljivo popecite rezine slanine.
- Na 3 rezine toasta/belega kruha dajte jogurtovo omako, nanjo položite ledenko, paradiznik narežite na rezine, ga začinite in ga ravno tako položite na kruh.
- Piščančje fileje prerežite po dolžini in jih položite na paradiznik.
- Avokado prerežite po dolžini vse naokrog in iz njega z obratom odstranite jedro. Lupino potegnite dol in avokado narežite na rezine. Avokado poškopite z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine avokada položite na panino.
- Kumarice narežite na rezine in jih položite na avokado.
- Panino pokrijte z drugo rezino toasta.
- Previdno ga položite na opekač, segret na srednjo stopnjo ogrevanja, in zaprite pokrov.
- Počakajte, da je panino zlato-rjavo zapečen in ga vzemite iz opekača za sendviče.

Gorčična bageta

1 bageta

1 strok česna

50 g kumaric z gorčico

40 g ovčjega sira pecorino

1 žlica gorčice

2 žlici sladke gorčice

50 g masla

2 žlici drobnjaka

sol, poper

- Bageto poševno narežite v razmikih po 2-3 centimetre, pri tem pa je ne smete prerezati.
- Česen olupite in ga zdrobite, kumarice z gorčico sesekljajte na zelo majhne koščke in sir pecorino nastrgajte.
- Pekočo in sladko gorčico pomešajte z mehkim maslom, česnom, koščki kumaric, sirom pecorino in drobnjakom ter po okusu dodajte še sol in poper.
- Zareze v bageti napolnite z gorčičnim maslom in bageto ovijte v aluminijevo folijo.
- Bageto položite na opekač, segret na srednjo stopnjo ogrevanja in zaprite pokrov. Bageta se mora peči zlato-rjavo.

Odstranitev



Naprave nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/EC.

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri svojem komunalnem podjetju za odpadke.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 87712

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

OBSAH

STRANA

Úvod	34
Účel použití	34
Rozsah dodávky	34
Popis přístroje	34
Technické údaje	34
Bezpečnostní pokyny	34
První spuštění	36
Obsluha	36
Tipy a triky	37
Čištění a údržba	37
Úschova	37
Recepty	38
Panini se špenátem a sýrem	38
Panini s kuřecími prsíčky	38
Bageta s hořčicí	39
Likvidace	39
Záruka a servis	39
Dovozce	39

Panini gril

Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Opékač na panini je určen k opékání chlebkíčků a sendvičů nebo grilování jiných potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

- Panini gril
- Miska pro odkapávání tuku
- Čistící škrabka
- Návod k obsluze

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 regulátor výhřevných stupňů
- 2 červené kontrolní světlo "Zahřívání"
- 3 síťový kabel
- 4 bezpečnostný uzávěr
- 5 zelené kontrolní světlo "Ready"
- 6 rukojeť
- 7 miska pro odkapávání tuku
- 8 výtok tuku
- 9 topné plotýnky

Obrázek B:

- 10 čistící škrabka

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220-240 V ~, 50 Hz
Příkon: 2000 W

Bezpečnostní pokyny

- ⚠ *Takto se vyhnete rizikům způsobeným elektrickým proudem***
- Přístroj smí být používán pouze v suchých prostorech v interiérech. Nedávejte přístroj - ani ve vypnutém stavu - do blízkosti odstříkující vody.
 - Přístroj používejte pouze tehdy, shoduje-li se místní síťové napětí se síťovým napětím přístroje.
 - Přístroj nepřipojujte přes vícenásobnou zásuvku, do níž jsou současně zapojeny i další elektrické přístroje, neboť to může vést k přetížení elektrického obvodu.


- Přístroj po každém používání vypněte. Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.
- Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.

 Přístroj nikdy nepoňuřte do vody či jiných tekutin!

- Sířový kabel chraňte před poškozením. Dbejte na to, aby nedošlo k jeho uskřipnutí a nepřibližujte ho k horkým předmětům. Nenechávejte sířový kabel volně viset ze stolu nebo pracovní plochy.
- Nikdy neotevírejte kryt přístroje.
- Poškozené zástrčky nebo sířový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- Opravy smí provádět pouze odborný prodejce pověřený výrobcem nebo zkušený odborný personál.

Takto se vyhnete nebezpečí požáru a zranění

- Přístroj postavte na rovnou, neklouzavou a tepelně odolnou podložku a neumísťte jej na jiné přístroje nebo vedle jiných přístrojů, které mohou vytvářet větší množství tepla (např. toastovače, kuchyňské sporáky).
- Neprovazujte spotřebič v blízkosti lehce hořlavých předmětů, např. pod závěsy nebo vedle rolí kuchyňského papíru.


 I při používání dle předpisů se jednotlivé části spotřebiče velmi zahřívají (např. vrchní nebo spodní plotýnka). Dbejte na to, aby jste se nedotýkali těchto ploch, pokud nejsou po vypnutí úplně chladné.

- Abyste se vyhnuli nebezpečnému přehřívání, odviňte vždy sířový kabel po celé délce.
- Během provozu lze přístroj bezpečně otevírat a zavírat pomocí tepelně izolovaného držadla.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Dohlížejte na děti, aby si s tímto přístrojem nehrály.
- Přístroj neprovazujte s externím časovým spínačem nebo odděleným ovládacím systémem.
- Přístroj nechte po vypnutí úplně vychladnout, než jej začnete čistit a uložit jej.

Takto zabráníte poškození spotřebiče

- Veškeré potraviny vyjímajte výhradně pomocí umělohmotné nebo dřevěné lopatky nebo jiného nekovového předmětu, abyste nepoškodili anti-adhezivní vrstvu přístroje.
- Nepoužívejte - ze stejného důvodu - k čištění žádné agresivní čistící prostředky nebo ostré předměty.

První spuštění

1. Vyjměte přístroj z obalu. Odstraňte všechny do-
datečné přepravní pojistky, např. fólie nebo držáky
kabelů.
2. Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda byly
dodány veškeré díly a zda spotřebič není viditelně
poškozen.
3. Přečtěte si pozorně tento návod na použití.
4. Postavte spotřebič v souladu s bezpečnostními
pokyny.
5. Otevřete bezpečnostní uzávěr **4** .
6. Očistěte přístroj vlhkým hadříkem, jak je popsáno
v kapitole „Čištění a údržba“.
7. Přístroj zapojte do sítě.
8. Síťovou zástrčku zasuněte do síťové zásuvky
a přístroj nechte po dobu ca 5 minut zahřát
při nastavení teploty na maximum.

i **Poznámka:**

Při prvním zahřátí přístroje může dojít v důsledku pří-
tomnosti zbytků z výroby ke vzniku lehkého dýmu
nebo zápachu. Tento jev je normální a není nijak
nebezpečný. Zajistěte dostatečné větrání - otevřete
například okno.

9. Po zahřátí přístroje vytáhněte síťovou zástrčku ze
zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
10. Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Obsluha

1. Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti **6**.
2. Misku na zachycování tuku **7** nasuňte do pří-
stroje.
3. Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky. Zelená
kontrolka "Ready" **5** se rozsvítí, když je ovladač
stupně ohřevu **1** na „0“.
4. Na ovladači stupně ohřevu **1** nastavte požado-
vaný stupeň. Zelená kontrolka "Ready" **5** zhas-
ne a červená kontrolka "Zahřívání" **2** se rozsvítí.
Jakmile se dosáhne nastavený stupeň ohřevu,
zhasne červená kontrolka "Zahřívání" **2** a rozsvítí
se opět zelená kontrolka "Ready" **5**.

i **Poznámka:**

Zelené kontrolní světlo "Ready" **5** svítí i tehdy,
když je regulátor stupňů ohřevu **1** nastavený na
„0“. Když nastavíte regulátor stupňů ohřevu **1** do
požadované polohy, zelené kontrolní světlo "Rea-
dy" **5** zhasne, a jakmile se dosáhne žádaná teplo-
ta, se zelené kontrolní světlo opět rozsvítí.

i **Poznámka:**

Zelená kontrolka "Ready" **5** může čas od času zhas-
nout a opět se rozsvítí červená kontrolka "Zahřívání"
2. Znamená to, že došlo k poklesu pod nastavenou
teplotu a že přístroj se znovu zahřívá!


5. Otevřete kryt přístroje a potraviny určené k opékání/
grilování položte na spodní plotýnku **9**.
6. Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti **6**.
Horní otočná plotýnka **9** leží i při vložení silně-
jších potravin vždy paralelně k dolní plotýnce **9**.
Tím je dosaženo optimálního výsledku grilování.
7. Po určité době zkontrolujte stupeň opečení potravin.
Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti **6**.


i **Poznámka:**

Začněte kratšími časy grilování a navyšujte je, až
naleznete správnou délku postupu.


8. Jste-li spokojeni se stupněm opečení, otevřete víko a grilované potraviny vyjměte.

Pozor:


Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty pro vyjímání grilovaných potravin. Mohli byste jimi poškodit povrch plotýnek .

9. Ovladač stupně ohřevu  otočte na "0" a sířovou zástrčku vyjměte ze sířové zásuvky.

Pozor:

Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy sířovou zástrčku ze zásuvky. Nestačí nastavit ovladač stupně ohřevu  na "0"!

Tipy a triky

- Pro zjemnění masa a urychlení grilování můžete maso předem naložit do marinády. Jejím základem může být například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šťáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, neboť by uvolnila vodu z masa a maso by bylo tvrdé. Maso vložte do marinády tak, aby jí bylo zcela zakryto, a nádobu uzavřete. Maso v marinádě nechte odležet nejlépe přes noc.
- Plotýnky  jsou opatřeny antiadhezivní vrstvou, proto není nutné přidávat zvlášť tuk. Pokud přesto chcete použít tuk, dbejte na to, aby byl tuk/olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Nejste-li si jisti, zda je grilovaná potravina dopečená i uvnitř, použijte teploměr na maso, který je k dostání v běžné obchodní síti.





Čištění a údržba

Pozor!


Před čištěním vytáhněte sířovou zástrčku a počkejte, až spotřebič úplně vychladne. Nebezpečí poranění!

Pozor!

Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou a nikdy ho neponořujte pod vodu. Přístroj se může nezvratně poškodit!


- Po vychlazení topných plotýnek , vytáhněte čisticí škrabku  nad topné plotýnky , aby se mohl seškrábat tuk a jiné zbytky dohromady pro jejich snadnější odstranění.
- Plotýnky  otírejte vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku. Na čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky, zdrsňelé houby nebo ostré předměty, abyste nepoškodili antiadhezivní vrstvu.
- V případě silného zatvrdnutí položte mokrý hadřík na nádoby na zatvrdlé zbytky, aby došlo k jejich zvláčnění.


Na čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík. Dbejte na to, aby byly před opětovným používáním přístroje všechny jeho součásti naprosto suché.

Čisticí škrabku  otřete navlhčeným hadrem. V případě silného znečištění nakapejte na hadr mycí prostředek.

Úschova

Vyčištěný přístroj uschovejte na suchém místě.

Uzavřete bezpečnostní uzávěr  .

Sířový kabel  naviňte kolem vinutí kabelu na spodní straně přístroje.

Recepty

Panini je teplý sendvič vyrobený z čerstvého bílého chleba. Za čerstva se opéká a poté podává.

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citrónové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 plátky toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzareilly

20 g piniových oříšků

- Listový špenát protřídte a omyjte.
- Cibuli a stroužky česneku oloupejte a nakrájejte najemno, v horkém oleji nechte zesklivatět. Přidejte špenát. Okořeňte citrónovou šťávou, solí a pepřem.
- Toast potřete bylinkovým máslem.
- Mozzarellu nakrájejte na plátky a spolu s osušeným špenátem rozdělte na dva toastové plátky. Posypte piniovými oříšky.
- Panini pokryjte druhým plátkem toastu.
- Panini položte opatrně na opékač nastavený na střední stupeň ohřevu a zavřete víko.
- Počkejte, až se panini zbarví do zlatohněda. Poté je z opékače na panini vyjměte.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny v plátcích

6 plátků bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresingu (jogurtu)

30 g ledového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citrónové šťávy

50 g salátové okurky

- Filety z kuřecích prsíček krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte pomocí kuchyňského papíru. V teflonové pánvi zahřejte máslo a filety z kuřecích prsíček v něm nechte po obou stranách zprudka osmahnout. Plotnu nechte nyní nastavenou na střední stupeň ohřevu a filety z kuřecích prsíček nechte dopéci asi 10 minut. Po pečení přidejte sůl, pepř a papriku, filety vyjměte z pánve a odložte na stranu.
- Tuk v pánvi nechte ještě jednou zahřát a plátky slaniny v něm opečte dokřupava.
- Na 3 plátky toastového/bílého chleba rozdělte jogurtový dressing, položte na něj ledový salát, rajčata nakrájejte na plátky, okořeňte a také položte na chléb.
- Filety z kuřecích prsíček rozřízněte po délce a položte na rajčata.
- Avokádo rozřízněte po délce dokola a otáčivým pohybem jej zbavte pecky. Sejměte slupku a avokádo nakrájejte na plátky. Avokádo pokapejte citrónovou šťávou, aby nezískalo nahnědlou barvu. Plátky položte na panini.
- Okurku rozřízněte na plátky a položte na avokádo.
- Panini pokryjte druhým plátkem toastu.
- Panini položte opatrně na opékač nastavený na střední stupeň ohřevu a zavřete víko.
- Počkejte, až se panini opečou do zlatohněda a opatrně je vyjměte z opékače.

Bageta s hořčicí

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

- Bagetu nařízněte v ca 2-3 centimetry dlouhých rozestupech, nesmíte ji však rozříznout úplně.
- Olupejte a rozmačkejte česnek, nakládačky nakrájejte na jemné kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- Ostrou a sladkou hořčici promíchejte s měkkým máslem, česnekem, kostičkami okurek, Pecorinem a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- Hořčicové máslo naplňte do zářezů v bagetě a zabalte do alobalu.
- Bagety položte na opékač nastavený na střední stupeň ohřevu a zavřete víko. Bageta by měla být opečena do zlatohněda.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/EC.

Nechte přístroj zlikvidovat v autorizované provozovně nebo v místním zařízení na likvidaci podobných výrobků.

Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností se spojte s nejbližší provozovnou, která likviduje podobné výrobky.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výrobní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní

lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky Vaší servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody, vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

 **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 87712

Dovozce

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

OBSAH

STRANA

Úvod	42
Používanie v súlade s účelom použitia	42
Obsah dodávky	42
Opis prístroja	42
Technické údaje	42
Bezpečnostné pokyny	42
Prvé uvedenie do prevádzky	44
Ovládanie	44
Tipy a triky	45
Čistenie a údržba	45
Uskladnenie	45
Recepty	46
Špenátovo-syrové-Panini.	46
Kuracie prsia - Panini	46
Horčicová bageta	47
Likvidácia	47
Záruka a servis	47
Dovozca	47

Panini gril

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok.

Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku.

Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s účelom použitia

Panini-Maker je určený na opekanie malých žemlí a sendvičov alebo na grilovanie iných potravín.

Je určený výhradne pre súkromnú domácnosť.

Nepoužívajte prístroj na priemyselné účely!

Obsah dodávky

- Panini gril
- Záchytná nádoba na tuk
- Škrabka na čistenie
- Návod na používanie

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 Regulátor vyhrievacích stupňov
- 2 rČervená sieťová kontrolka "Zohrievanie"
- 3 Sieťová šnúra
- 4 Bezpečnostný uzáver
- 5 Zelená kontrolka pripravenosti "Ready"
- 6 Rukoväť
- 7 Záchytná nádoba na tuk
- 8 Výtok tuku
- 9 Vyhrievacie platne

Obrázok B:

- 10 Škrabka na čistenie

Technické údaje

Sieťové napätie: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Príkonnosť: 2000 W

Bezpečnostné pokyny

⚠ Zabráňte nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie sa môže používať len v interiéroch a v suchých miestnostiach. Majte prístroj – aj vo vypnutom stave – mimo dosahu striekajúcej vody.
- Prístroj používajte len vtedy, ak sa miestne sieťové napätie zhoduje so sieťovým napätím prístroja.
- Nepripájajte prístroj cez viacnásobnú zásuvku, cez ktorú súčasne pracujú iné elektrické prístroje, pretože to môže viesť k preťaženiu prúdového okruhu.
- Po každom použití prístroj vypnite. Prítom vytiahnite zástrčku.
- Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín.

- Chráňte sieťový šnúru pred poškodením. Dajte pozor na to, aby sa nikde nezachytila a bola ďaleko od horúcich predmetov. Nenechajte sieťový šnúru voľne visieť zo stola alebo pracovnej plochy.
- Nikdy neatvárajte kryt prístroja.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu zdravia.
- Opravy smú prevádzať iba výrobcom autorizované, špecializované obchody alebo skúsený odborný personál.

Tým predídete nebezpečenstvám vzniku požiaru a poraneníam

- Postavte spotrebič na rovnú podložku, odolnú proti sklzu a vysokej teplote a neukladajte ho na alebo vedľa iných prístrojov, ktoré vyžarujú veľa tepla (napr. toaster, kuchynský sporák).
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti ľahko zápalných predmetov, napr. pod závesmi alebo vedľa kuchynských krepovaných utierok.



Aj pri používaní podľa predpisov sú niektoré časti prístroja veľmi horúce (napr. horná a dolná plocha telesa). Dajte pozor, by ste sa týchto povrchov nedotkli dovtedy, kým po vypnutí celkom nevychladnú.


- Aby ste zamedzili nebezpečnému prehriatiu, odviňte vždy celú dĺžku sieťového kábla.
- Zariadenie môžete počas prevádzky bezpečne otvoriť a zatvoriť za držadlo, ktoré je tepelne izolované.

- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dozerať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Tento spotrebič nepoužívajte s externými spínacími hodinami, alebo so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Po vypnutí nechajte prístroj úplne vychladnúť a až potom ho vyčistíte a uložíte.

Tým zabránite škodám na prístroji

- Potraviny vyberajte len lopatkou z umelej hmoty alebo dreva, alebo iným vhodným nekovovým predmetom aby sa nepoškodila vrstva brániaca prilepeniu potraviny.
- Na čistenie nepoužívajte – z toho istého dôvodu – žiadne ostré čistiace prostriedky a špicaté predmety.

Prvé uvedenie do prevádzky

1. Vyberte spotrebič z obalu. Odstráňte všetky prídatné ochrany pre prepravu, napr. fólie alebo držiak kábla.
2. Pred uvedením do prevádzky si overte dodávku z hľadiska jej úplnosti a prípadných viditeľných poškodení
3. Starostlivo si prečítajte tento návod na používanie.
4. Umiestnite prístroj podľa bezpečnostných pokynov.
5. Otvorte bezpečnostný uzáver **4** .
6. Spotrebič očistite vlhkou handričkou tak, ako je to opísané v kap. "čistenie a ošetrovanie".
7. Spotrebič zatvorte.
8. Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky a nechajte zohriať spotrebič počas cca 5 minút pri max. nastavení teploty .

i **Upozornenie:**

Pri prvom ohreve spotrebiča môže v dôsledku prítomnosti zvyškov po výrobe dochádzať k miernemu vytváraniu dymu a zápachu. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

9. Po zohriatí vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
10. Prístroj znovu očistite vlhkou handričkou.

Ovládanie

1. Prístroj zatvorte pomocou rukoväte **6**.
2. Záchytnú miskú na tuk **7** zasuňte do prístroja.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Ak je regulátor ohrevu **1** v polohe „0“, rozsvieti sa zelená kontrolka „Pripravené/Ready“ **5**.
4. Nastavte požadovaný stupeň na regulátore ohrevu **1**. Zelená kontrolka „Pripravené/Ready“ **5** zhasne a rozsvieti sa červená kontrolka „Zohrievanie“ **2**. Po dosiahnutí nastaveného stupňa ohrevu zhasne červená kontrolka „Zohrievanie“ **2** a opäť sa rozsvieti zelená kontrolka „Pripravené/Ready“ **5**.

i **Upozornenie:**

Zelená kontrolka „Ready“ **5** svieti aj vtedy, keď je regulátor stupňa vyhrievania **1** v polohe „0“. Len čo regulátor stupňa vyhrievania **1** presuniete do požadovanej polohy, zelená kontrolka „Ready“ **5** zhasne a zostane zhasnutá až do dosiahnutia nastavenej teploty.

i **Upozornenie:**

Zelená kontrolka „Pripravené/Ready“ **5** môže medzičasom zhasnúť a opäť sa rozsvieti červená kontrolka „Zohrievanie“ **2**. To znamená že nastavená teplota poklesla a prístroj sa znova zohrieva!

5. Otvorte veko prístroja, položte potraviny, ktoré sa majú piecť/grilovať na spodnú ohrievaciu platňu **9**.
6. Zatvorte veko prístroja na rukoväti **6**. Vďaka otočne uloženej hornej platni ohrevu **9**, je táto aj pri hrubšej grilovanej potravine vždy rovnobežná so spodnou platňou ohrevu **9**. Tým sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
7. Po určitej dobe skontrolujte zhnednutie grilovanej potraviny. K tomu otvorte veko prístroja na rukoväti **6**.

i **Upozornenie:**

Začnite s kratšími časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, až kým nájdete správnu dobu.

8. Keď ste so zhnednutím spokojní, otvorte veko a grilovanú potravinu vyberte.

⚠ **Upozornenie:**

Na vybratie grilovanej potraviny nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Tieto by mohli poškodiť povrchy platní ohrevu **9**!

9. Otočte regulátor stupňov ohrevu **1** do polohy "0" a vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

⚠ **Upozornenie:**

Keď prístroj nepoužívate, vždy vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len prestaviť regulátor stupňa ohrevu **1** do polohy "0" !

Tipy a triky

- Aby mäso bolo po úprave mäkkšie, a aby sa grilovanie urýchlilo, môžete ho pred tým dať do marinády. Základ pre marinádu môže tvoriť napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, kyslé mlieko, alebo čerstvá šřava z papaye, alebo ananásu. Podľa chuti pridajte byliny a koreniny. Nepridávajte žiadnu soľ, lebo táto odoberá mäsu vodu a tým sa stáva tvrdé. Mäso vložte do marinády tak, aby bolo celé zakryté a zatvorte prístroj. Nechajte ho nasiaknuť marinádou, najlepšie cez noc .
- Vyhrievacie platne **9** sú potiahnuté vrstvou brániacou prilepeniu, preto nie je potrebné pridávať tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak ste si nie istí či je grilovaná potravina aj vo vnútri už hotová, použite bežne predávaný mäsový teplomer.

Čistenie a údržba

⚠ **Pozor!**

Pred čistením vyťahnite zástrčku a vyčkejte, až prístroj úplne vychladne. Riziko poranenia!

⚠ **Pozor!**


Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou a neponárajte ho do vody. Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

- Po vychladnutí vyhrievacích platní **9** potiahnite čistiacu škrabku **10** po vyhrievacích platinách **9** tak, aby sa tuk a zvyšky jedla zhromaždili a ľahšie sa dali odstrániť.
- Utrite vyhrievacie platne **9** vlhkou handričkou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie. Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré čistiace prostriedky, drsné hubky alebo ostré predmety, aby ste nepoškodili protiadhézný povlak.
- Pri veľkých prípečeninách položte mokrú umývaciu handričku na prípečené zbytky, aby sa tieto odmočili.

Pre čistenie vonkajších plôch stačí použiť vlhkú handru. Dbajte na to aby pred opätovným použitím zariadenia boli všetky jeho časti úplne suché.

Čistiacu škrabku **10** umyte vlhkou handrou. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na handru jemný čistiaci prostriedok.

Uskladnenie

Očistené zariadenie uschovajte na suchom mieste. Zatvorte bezpečnostný uzáver **4**  . Navíňte napájaciu šnúru **3** okolo navíjacieho zariadenia na spodnej časti spotrebiča.

Recepty

Panini je teplý sendvič pripravený z čerstvého bieleho chleba. V čerstvom stave sa opečie a potom sa servíruje

Špenátovo-syrové-Panini.

250 g špenátových listov

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL (polievkový lyžica) oleja

2 ČL (čajové lyžičky) citrónovej šľavy

1 štipka soli (a korenia)

4 krajíčky hrianky/bliely chlieb

40 g bylinkové maslo

75 g mozarela

20 g píniové jadrá

- Listy špenátu preberte a umyte
- Cibuľu a cesnak ošúpte a najemno posekajte, poduste na horúcom oleji do sklovita. Pridajte špenát. Dochufte citrónovou šľavou, soľou a korením.
- Hrianku potrite bylinkovým maslom.
- Mozarelu pokrájajte na plátky, odkvapkaný špenát rozdeľte na dve hrianky. Posypte píniami.
- Panino zakryte druhou hriankou.
- Panino opatrne vložte do Panini-Maker predhriatom na strednom stupni ohrevu a zatvorte veko.
- Počkajte kým sa Panino opraží do zlatohneda. Potom ho z Panini-Makera vyberte.

Kuracie prsia - Panini

400 g filetov z kuracích prs

20 g masla

Korenie, soľ, mletá paprika

120 g pášikov slaniny

6 krajíčkov z bieleho chleba/hrianky

3 PL šalátového dressingu (jogurt)

30 g ľadového šalátu

2 paradajky

1 avokádo

1 ČL citrónovej šľavy

50 g šalátovej uhorky

- Kuracie prsia krátko opláchnite v tečúcej vode a papierovou utierkou vysušte. V panvici s ochranným povlakom zohrejte maslo a filety z kuracích prs v ňom z oboch strán riadne opražte. Sporák nastavte naspäť na strednú teplotu a filety z kuracích prs opražte počas cca 10 minút nahoto. Po opražení okoreňte soľou, korením a paprikou, vyberte z panvice a odložte nabok.
- Tuk v panvici ešte raz zohrejte a pášiky zo slaniny opražte dochrumkava.
- Na 3 hrianky/krajíčky bieleho chleba natrite jogurtový dressing, položte naň ľadový šalát, pokrájajte paradajky na kolieska, okoreňte ich a položte ich na to.
- Filety z kuracích prs narežte po dĺžke a položte na paradajky.
- Avokádo po dĺžke dokola narežte a otáčavým pohybom ho oddeľte od jadra. Odstráňte šupku a nakrájajte avokádo na kolieska. Avokádo pokropte citrónovou šľavou aby sa zabránilo jeho zfarbeniu do hnedo. Kolieska položte na Panino.
- Uhorku pokrájajte na kolieska a položte na avokádo.
- Panino zakryte druhou hriankou.
- Panino položte opatrne na Panini-Maker predhriaty na strednom stupni ohrevu a zatvorte veko.
- Počkajte kým sú panini opražené do zlatohneda a opatrne ich z Panini-Makera vyberte.

Horčicová bageta

1 Bageta
1 strúčik cesnaku
50 g nakladanej uhorky
40 g pekorino
1 PL horčice
2 PL sladkej horčice
50 g masla
2 PL pažitky
soľ, korenie

- Bagetu nakrojíte v 2-3 cm vzdialenostiach v priechnom smere, ale ju neperežte.
- Očistíte cesnak a rozpučte ho, nakladané uhorky pokrájajte na drobné kocôčky a pekorino porajbite.
- Ostrú a sladkú horčicu rozmiešajte so zmäknutým maslom, cesnakom, uhorkovými kocôčkami, pekorinom a pažitkou a dochuťte soľou a korením.
- Horčicové maslo naplňte do zárezov bagety a oviňte ju hliníkovou fóliou.
- Bagetu položte na Panini-Maker predhriaty na strednom stupni ohrevu a zatvorte veko. Bageta má byť zlato-hnedá.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2002/96/EC.

Zlikvidujte ho v oprávnenej likvidačnej firme alebo v miestnom zariadení na likvidáciu odpadu.

Dodržte pritom aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 87712

Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	50
Sicherheitshinweise	50
Erste Inbetriebnahme	52
Bedienen	52
Tipps und Tricks	53
Reinigen und Pflegen	53
Aufbewahren	54
Rezepte	54
Spinat-Käse-Panini	54
Hähnchenbrust-Panini	54
Senf-Baguette	55
Entsorgen	55
Garantie und Service	55
Importeur	56

Panini-Grill

Einleitung

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Panini-Grill ist dafür bestimmt, kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen.

Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

- Panini-Grill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Heizstufenregler
- ➋ rote Kontrollleuchte "Aufheizen"
- ➌ Netzkabel
- ➍ Sicherheitsverschluss
- ➎ grüne Kontrollleuchte "Ready"
- ➏ Griff
- ➐ Fett-Auffangschale
- ➑ Fettauslauf
- ➒ Heizplatten

Abbildung B:

- ➓ Reinigungsschaber

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag

- Das Gerät darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.



Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden.

So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.



Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.


- Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie stets die gesamte Länge des Netzkabels ab.
- Während des Betriebs kann das Gerät gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie jegliche Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitzen Gegenstände.

Erste Inbetriebnahme

1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
5. Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss **4** .
6. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
7. Schließen Sie das Gerät.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen.

Hinweis:

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

9. Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
10. Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

1. Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **6**.
2. Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **1** auf „0“ steht.
4. Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **1** ein. Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** erlischt und die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** und die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet wieder auf.

Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler **1** auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **1** 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 "Aufheizen" **2** leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

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

i Hinweis:

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

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

⚠ Achtung:

Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **9** beschädigen!

9. Drehen Sie den Heizstufenregler **1** auf „0“ 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 **1** auf „0“ zu stellen!

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 **9** sind antihaft-beschichtet, 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

⚠ Achtung!

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!

⚠ Achtung!

Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **10**, nachdem sich die Heizplatten **9** abgekühlt haben, über die Heizplatten **9**, so dass Fett und Rückstände zusammengesoben 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 Antihaftbeschichtung 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 .

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

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 Panini-Grill legen und den Deckel schließen.
- Warten bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Panini-Grill 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 darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls drauflegen.
- Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten 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 Panini-Grill legen und den Deckel schließen.
- Warten bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Panini-Grill 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 in Alufolie einwickeln.
- Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Panini-Grill legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte gold-braun sein.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt.
Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 87712

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 87712

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 87712

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Információk állása
Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stand der
Informationen: 02 / 2013 · Ident.-No.: SPM2000A2022013-2

IAN 87712

