

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11050
Version: 01/2024



IAN 444622_2307





PANINI MAKER SPM 2200 A3

(GB)

PANINI MAKER

Operation and safety notes

(HU)

PANINI SÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

APARAT ZA PRIPRAVO SENDVIČEV

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

PANINI GRIL

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

PANINI GRIL

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

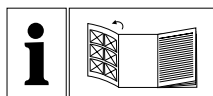
(DE)

(AT)

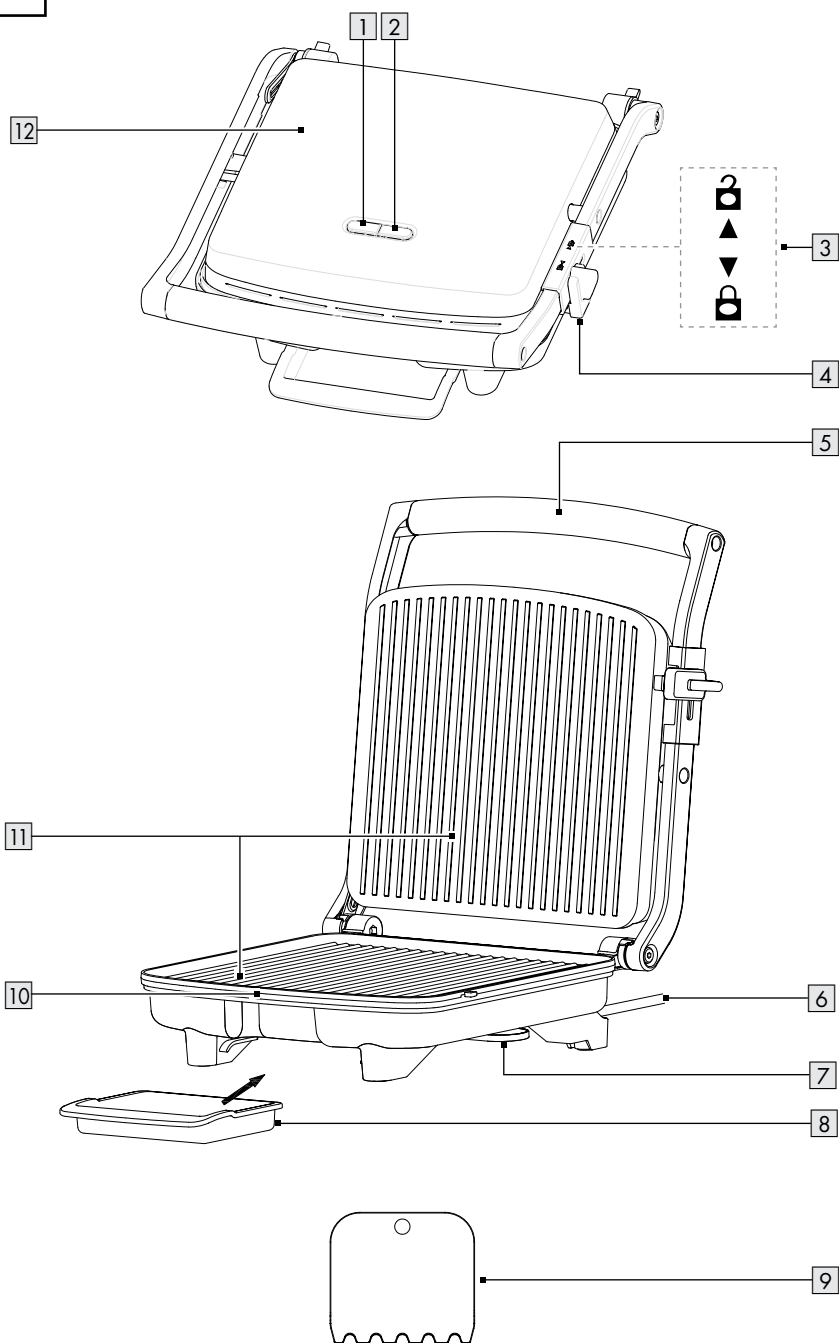
(CH)

PANINI-MAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	19
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	34
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	50
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	65
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	79

A

Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	11
Operation	Page	11
Making paninis	Page	11
Grilling tips	Page	12
Recipes	Page	12
Cheese and raisin Danish on swirl bread panini	Page	12
Bagel with smoked salmon and capers	Page	12
Smoked chicken ham with mango	Page	13
Apple pie grilled cheese	Page	13
Turkey / ham sandwich	Page	13
Prosciutto Panini	Page	14
Roast beef panini	Page	14
Honey apple cheddar and bacon panini	Page	14
Smoked mackerel panini with tomatoes and creme fraiche	Page	15
Healthy pizza pitta pockets	Page	15
Cleaning and care	Page	16
Troubleshooting	Page	17
Storage	Page	17
Disposal	Page	17
Warranty	Page	17
Warranty claim procedure	Page	18
Service	Page	18

Warnings and symbols used

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

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

PANINI MAKER

● Introduction

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

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

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

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

Please contact customer service if parts are missing or damaged.

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

● Description of parts

(Fig. A)

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

● Technical data

Input voltage: 220–240 V~, 50–60 Hz

Power consumption: 1850–2200 W

Protection class: I

Certification

HG11050: GS (Intertek)

HG11050-BS: -



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

CAUTION! Hot surface!

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

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING! Risk of

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

WARNING! Risk of

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

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

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the hotplates or touches the rim of the hotplates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Cleaning and storage

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

● Before first use

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection.
- Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

① **NOTE:** The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.

● Operation

 **CAUTION! Hot surface!** The surfaces of the product become extremely hot during use. Touch the product only by the handle [5].

- Slide the safety catch [4] to the  position [3] to unlock the product.
- **Preparation:** Grease the upper and lower hotplate [11] with suitable cooking oil.
- Close the lid [12] using the handle [5].
- Slide the fat collection tray [8] into the product.

① **NOTE:** The liquids or fat escaped from the grilled food flow in the direction of the fat outlet [10] into the fat collection tray [8].

■ Turning the product on:

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

Light indicator	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating / reheating
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

① **NOTE:** During operation, the green indicator [2] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the optimum temperature.

■ Turning the product off:

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

● Making paninis

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

● Grilling tips

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

● Recipes

● Cheese and raisin Danish on swirl bread panini

 15–20 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

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

● Bagel with smoked salmon and capers

 10 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Smoked chicken ham with mango

🕒 15 min

👤 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Apple pie grilled cheese

🕒 20 – 25 min

👤 x 2

Ingredients

4 slices	Bread
2 tablespoons	Butter
1 teaspoon	Granulated sugar
1/4 teaspoon	Cinnamon
1	Apple, peeled, cored and grated
1 tablespoon	Brown sugar
1/4 teaspoon	Cinnamon
a pinch	Kosher salt
a pinch	Nutmeg
1 teaspoon	Lemon juice
1 cup	Grated cheddar cheese

Preparation

- Prepare butter: Stir butter, sugar and cinnamon together in a small bowl.
- Prepare filling: place apple into a small bowl. Sprinkle with brown sugar, cinnamon, nutmeg and salt. Add the lemon juice and toss. let sit for 15 minutes. Add the cheese and stir to combine.
- Wait until green indicator lights up
- Butter one side of each of the slices of bread. Invert two of the slices and divide the filling between the two slices, spreading it out evenly. Place the other two slices onto the filling, buttered side up.
- Place the sandwiches on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 5 minutes until the breads are toasted golden brown. Remove the breads from the product.

● Turkey / ham sandwich

🕒 20 min

👤 x 4

Ingredients

4	Slices of rolls
4 slices	Roast turkey or ham
4 slices	Swiss, Monterey jack or Gruyere cheese
8 small slices	Red onion
	Salt and freshly ground black pepper
	Butter
	Sundried tomato mayonnaise:
1/4 cup	Mayonnaise
2 fine chopped	Sundried tomatoes
	Salt and freshly ground black pepper

Preparation

- Wait until green indicator lights up.
- Spread center of each roll with 1 tablespoon mayonnaise. Assemble sandwiches with remaining ingredients, except butter. Season with salt and pepper.
- Spread small amount of butter on top and bottom of each roll.

- Place the sandwiches on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 5 to 7 minutes until the rolls are toasted golden brown. Remove the rolls from the product.

● Prosciutto Panini

 20 min

 x 2

Ingredients

2 tablespoons	Mayonnaise
1 tablespoon	Black olive tapenade
1 tablespoon	Olive oil
4 slices	Whole grain bread
1/4 lb	Prosciutto (thinly sliced)
40g	Shredded mozzarella
20g	Blue cheese
2 tablespoons	Honey

Preparation

- Wait until green indicator lights up
- In a small bowl, mix this mayonnaise and black olive tapenade.
- Brush the oil over one side of the slices of bread.
- Turn the bread slices over and spread on the olive mayonnaise. Divide the prosciutto, mozzarella and blue cheese between 2 slices of bread. Drizzle the honey over top and then close the sandwich with the remaining bread oiled side facing up.
- Place the paninis on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 4 to 5 minutes until the paninis are toasted golden brown and the cheese has melted. Remove the paninis from the product.

● Roast beef panini

 20 min

 x 2

Ingredients

4 slices of	Bread (1/2-inch thick)
1/2 tablespoon	Olive oil
1/8 cup	Mayonnaise
1/2 pound	Thinly sliced deli roast beef
4 slices	Provolone cheese

1	Tomato, sliced
1/2	Red onion, thinly sliced

Preparation

- Wait until green indicator lights up.
- Lightly brush 1 side of each slice of bread with oil. place bread, oiled side down on a clean work surface. Spread each slice (opposite of oiled side) with 1/2 tablespoon of the mayonnaise, top 2 of the bread slice with roast beef, cheese, tomatoes and red onion. Close sandwich with second slice of bread, oiled side up.
- Place the sandwiches on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 3 to 5 minutes until the sandwiches are toasted golden brown. Remove the sandwiches from the product.

● Honey apple cheddar and bacon panini

 20 min

 x 4

Ingredients

4 slices of	Sourdough bread
2 tablespoons	Butter
2 tablespoons	Apple butter
1/2 cup	Shredded cheddar cheese
1/2 cup	Shredded Havarti cheese
1	Honeycrisp apple, thinly sliced
4 slices	Cooked bacon
	Honey

Preparation

- Wait until green indicator lights up.
- Spread the outside of each slice of bread with butter. Spread the inside of half of the slices of bread with apple butter. on top of the apple butter, evenly layer the cheeses, apples and bacon. Drizzle honey over top and sprinkle with thyme. Add the top piece of bread, buttered side face up.
- Place the breads on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 5 to 7 minutes until the breads are toasted golden brown and the cheese is melted. Remove the breads from the product.

● Smoked mackerel panini with tomatoes and creme fraiche

 20 min

 x 2

Ingredients

2 small	Cooked smoked mackerel fillets
2 thick slices	Wholegrain / wholewheat
4	Cherry tomatoes, halved
1 large	Handful watercress

Dressing:

2 tablespoons	Reduced fat creme fraiche
1/2 tablespoon	Lemon zest, grated squeeze lemon juice
1 tablespoon	Black pepper

Preparation

- Mix the dressing ingredients and refrigerate.
- Wait until green indicator lights up.
- Flake the mackerel on a slice of bread, top with tomatoes and watercress.
- Place the breads on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 3 to 4 minutes until the breads are toasted golden brown. Remove the breads from the product.
- Add the dressing and serve.

● Healthy pizza pitta pockets

 35 min

 x 2

Ingredients

2 slices	Lean ham or turkey (cooked)
50g	Reduced fat mozzarella
2	Wholemeal pitta breads
2	Tomatoes, thinly sliced
2	Mushrooms, thinly sliced
1/4	Small onion, thinly sliced
1 tablespoon	Sweetcorn
1/4	Green pepper, diced
1	Tablespoon tomato puree
1	Teaspoon olive oil
1 teaspoon	Dried mixed herbs

Preparation

- Slit open each pitta bread to form pockets, and spread the tomato puree inside each pocket.
- Cut the ham / turkey into strips, turn them in a bowl with the other ingredients, rest for half an hour to rehydrate the herbs, then fill the pitta pockets.
- Wait until green indicator lights up
- Place the pitta bread on preheated lower hotplate. closed the lid.
- Wait for 3 to 5 minutes until the pitta breads are toasted golden brown. Remove the pitta breads from the product.

	Serving	Preparation time
Cheese and raisin Danish on swirl bread panini	2 pcs	~15 – 20 min
Bagel with smoked salmon and capers	4 pcs	~10 min
Smoked chicken ham with mango	4 pcs	~15 min
Apple pie grilled cheese	2 pcs	~20 – 25 min
Turkey / ham sandwich	4 pcs	~20 min
Prosciutto panini	2 pcs	~20 min
Roast beef panini	2 pcs	~20 min
Honey apple cheddar and bacon panini	4 pcs	~20 min
Smoked mackerel panini with tomatoes and crème fraiche	2 pcs	~20 min
Healthy pizza pitta pockets	2 pcs	~35 min

● **Cleaning and care**

DANGER! Risk of electric shock!

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

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

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

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

Part	Cleaning method
■ Panini maker ■ Hotplates 	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ■ Wipe down the housing and the hotplates  with a slightly damp cloth. If necessary, use a small amount of washing-up liquid. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Fat collection tray  ■ Cleaning scraper 	■ Removing fat and residues: Use the cleaning scraper . ■ You can clean these components in the dishwasher: – Fat collection tray  – Cleaning scraper 
■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners, hard brushes, or sharp objects to clean the product or its accessories, as these could damage the product and the non-stick coating. ■ After cleaning: Let all parts dry.	

● Troubleshooting

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

● Storage

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

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



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



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



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

● Warranty

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

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

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 444622_2307) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	20
Bevezető	Oldal	20
Rendeltetésszerű használat	Oldal	20
A csomagolás tartalma	Oldal	21
A részegységek leírása	Oldal	21
Műszaki adatok	Oldal	21
Biztonsági tudnivalók	Oldal	21
Első használat előtt	Oldal	25
Kezelés	Oldal	25
Panini szendvicsek grillezése	Oldal	25
Grillezési tippek	Oldal	26
Receptek	Oldal	26
Sajtos mazsolás táska csavart panini kenyéren	Oldal	26
Bagel füstölt lazaccal és kapribogyóval	Oldal	26
Füstölt csirkemellsonka mangóval	Oldal	27
Almás pités grillezett sajtos	Oldal	27
Pulykás/sonkás szendvics	Oldal	28
Prosciutto Panini	Oldal	28
Marhasült panini	Oldal	29
Mézes, almás, cheddar sajtos és sonkás panini	Oldal	29
Füstölt makréla panini paradicsommal és creme fraiche-sel (krémtejföllel)	Oldal	30
Egészséges pizza pita	Oldal	30
Tisztítás és ápolás	Oldal	31
Hibaelhárítás	Oldal	32
Tárolás	Oldal	32
Mentesítés	Oldal	32
Garancia	Oldal	32
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	33
Szerviz	Oldal	33

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.	 Váltóáram/-feszültség
		Hz Hertz (hálózati frekvencia)
		W Watt
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.	 MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
		 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.	 Veszély – áramütésveszély!
		 Vigyázat, forró felület
	A földelés szimbóluma	 Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az élelmiszerek ízére vagy szagára.
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 Biztonsági információk Használati útmutató

PANINI SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a

megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A termék panini szendvicsek beltéri grillezésére alkalmas. A termék más célra nem használható.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

Ha bármely alkatrész hiányzik vagy sérült, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

- 1 Panini sütő
- 1 Zsiradékgyűjtő tálca (beszerelve)
- 1 Kaparó
- 1 Használati útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Piros jelzőfény
- 2 Zöld jelzőfény
- 3  (lezárva) /  (kioldva)
- 4 Biztonsági zár
- 5 Fogó
- 6 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 7 Vezetéktartó
- 8 Zsiradékgyűjtő tálca
- 9 Kaparó
- 10 Zsiradék kimenet
- 11 Sütőlapok (felső és alsó sütőlap)
- 12 Fedél

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség: 220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel: 1850–2200 W
Védelmi osztály: I

Tanúsítvány

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Biztonsági tudnivalók

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

A készülék működése közben az elérhető felületek felforrósodhatnak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.

- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapok közé, és hogy ne is érjen azok széleihez.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- Az elektromos vezetékeket úgy helyezze el, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani, és azokban ne eshessen kár.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távvezérlőrendszerrel.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácspeppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőhatásoktól. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● Első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg.
- A terméket először élelmiszerek behelyezése nélkül használja, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).

❗ **MEGJEGYZÉS:** A termék az első néhány felmelegedésekor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.

● Kezelés

 **VIGYÁZAT! Forró felületek!** A használat során a termék felületei rendkívül forróak. A termékhez csak a fogónál [5] érjen.

- A termék kioldásához tolja a biztonsági zárat [4]  [3] állásba.
- **Előkészületek:** Kenje be a felső és az alsó sütőlapot [11] megfelelő étkezési olajjal.
- Zárja le az fedőt [12] a fogóval [5].
- Tolja be a zsiradékgyűjtő tálcát [8] a termékbe.

❗ **MEGJEGYZÉS:** A grillezett élelmiszerekből származó folyadékok vagy zsírok a zsiradék kimeneten [10] át a zsiradékgyűjtő tálcába [8] folynak.

■ A termék bekapcsolása:

- Dugja be az elektromos csatlakozót [6] egy megfelelő konnektorba.
- A piros jelzőfény [1] kigyullad.
- Amint a hőmérséklet elérte a beállított szintet, a zöld jelzőfény [2] kigyullad.

Jelzőlámpa	Állapot
Piros jelzőlámpa ki és zöld jelzőlámpa ki	Termék kikapcsolva
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa ki	A termék előmelegít/felmelegít
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa be	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet

❗ **MEGJEGYZÉS:** A működés során a zöld jelzőfény [2] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az optimális hőmérsékletre.

■ A termék kikapcsolása:

- Húzza ki az elektromos csatlakozót [6] a konnektorból.
- A piros jelzőfény [1] kialszik.

● Panini szendvicsek grillezése

- Tolja a biztonsági zárat [4]  [3] állásba. Nyissa fel a fedőt [12].
- Helyezze rá a grillezni kívánt ételeket az alsó sütőlapra [11].
- Engedje le az fekvő fedőt [12] a kívánt szögbe.
- Amint a grillezéssel végzett: Húzza ki az elektromos csatlakozót [6] a konnektorból.

● Grillezési tippek

- A panini szendvicsek kivétele: Használjon egy műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy más, arra alkalmas nem fémből készült eszközt), hogy ne tegyen kárt a termék tapadámentes bevonatában.
- Rövidebb sütési idővel kezdje, majd növelje addig, amíg a megfelelő időtartamot meg nem állapítja.
- A sütés szintjét ellenőrizze rendszeresen.

● Receptek

● Sajtos mazsolás táska csavart panini kenyéren

 15–20 perc

 x 2

Hozzávalók

85 g	Zsírszegény krémsajt
1 ½ TK	Kristálycukor
¼ TK	Tiszta vaníliakivonat
2 EK	Mazsola
4 TK	Puha vaj (sózatlan)
4 szelet	Fahéjas csavart péksütemény (opcionális)
	Porcukor a szóráshoz

Előkészületek

- Várja meg, míg a zöld jelzőlámpa **[2]** kigyullad.
- A krémsajtot, a cukrot, a vaníliát és a mazsolát keverje össze egy kisebb edényben.
- A 4 kenyérszelet egyik felét kenje be vajjal, majd fordítsa azokat vajas felükkel lefelé. 2 szeletet kenjen meg a sajtkrémes-mazsolás keverékkel. A többi kenyeret a vajas felével felfelé helyezze rá, majd kissé nyomja össze.
- Helyezze rá a paniniket az előmelegített alsó sütőlapra **[11]**. Csukja le a fedőt **[12]**.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a paninik aranybarnára pirulnak, a töltelékük pedig átmelegsik.
- Szeletelés előtt hagyja egy rácson 3–5 percet pihenni (ne tálalja túl korán).
- Tálalás előtt: Szeletelje fel és kívánság szerint szórja be porcukorral.

● Bagel füstölt lazaccal és kapribogyóval

 10 perc

 x 4

Hozzávalók

4	Bagel (félbe vágva)
4 EK	Krémsajt
8 szelet	Füstölt lazac
6	Salottahagyma (lehéjazva, majd a növekedés irányában vékony szeletekre vágva)
1 EK	Kapribogyó (lecsepegtetve és felaprítva)
½	Citrom
1 csipet	Frissen őrölt bors (fekete)

Előkészületek

- Várja meg, míg a zöld jelzőlámpa **[2]** kigyullad.
- Kenje be a bagelek alsó felét krémsajttal.
- Helyezze rá a füstölt lazacot.
- Szórja be a salottahagymákat a 4 bagel közé. Szórja rá a kapribogyókat, majd csepegtessen rá citromlevet. Fűszerezze borssal, majd helyezze rájuk a bagelek felső részét.
- Helyezze rá a bageleket az előmelegített alsó sütőlapra **[11]**. Csukja le a fedőt **[12]**.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a bagelek aranybarnára pirulnak. Vegye ki a bageleket a termékből.

● Füstölt csirkemellsonka mangóval

🕒 15 perc

👤 x 4

Hozzávalók

8 szelet	Teljes kiörlésű kenyér
60 g	Vaj
250 g	Füstölt, szeletelt csirkemellsonka
1	Közepes méretű, érett mangó (megpucolva és felszeletelve)
3–4 EK	Egész tojásokból készült majonéz
1 csipet	Bazsalikom
1 csipet	Frissen őrölt bors (fekete)

Előkészületek

- Várja meg, míg a zöld jelzőlámpa **[2]** kigyullad.
- A kenyeret kenje meg kissé vajjal.
- A csirkemellsonkát helyezze rá a kenyér felére, majd a mangószeleteket helyezze rá a csirkemellsonkára. Kenje meg a mangót majonézzel, majd tegyen rá bazsalikomleveleket. Fűszerezze borssal.
- Helyezze rá a kenyér másik felét.
- Helyezze rá a paniniket az előmelegített alsó sütőlapra **[11]**. Csukja le a fedőt **[12]**.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a paninik aranybarnára pirulnak. Vegye ki a paniniket a termékből.

● Almás pités grillezett sajtos

🕒 20–25 min

👤 x 2

Hozzávalók

4 szelet	kenyér
2 evőkanál	vaj
1 teáskanál	porcukor
1/4 teáskanál	fahéj
1	hámozott, kimagvazott és reszelt alma
1 evőkanál	barna cukor
1/4 teáskanál	fahéj
egy csipet	kóser só
egy csipet	szerecsendió
1 teáskanál	Citromlé
1 csésze	reszelt cheddar sajt

Elkészítés

- Vaj elkészítése: Egy tálban keverje össze a vajat, a cukrot és a fahéjat.
- Töltelék elkészítése: helyezze az almát egy kis edénybe. Szórja meg barna cukorral, fahéjjal, szerecsendióval és sóval. Adja hozzá a citromlét, és keverje át. Hagyja állni 15 percig. Adja hozzá a sajtot, és keverje bele.
- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Vajazza meg az összes szelet kenyér egyik oldalát. Két szeletet fordítson meg, és egyenletesen ossza el a tölteléket a két szelet között. Helyezze a két másik szeletet a töltelékre, a vajas oldal legyen felül.
- Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 5 percig, amíg a kenyér aranybarnára pirul. Vegye ki az kenyeret a termékből.

● Pulykás/sonkás szendvics

 20 perc

 x 4

Hozzávalók

4	szelet kenyér
4 szelet	sült pulyka vagy sonka
4 szelet	svájci, Monterey Jack vagy gruyere sajt
8 kis szelet	Vöröshagyma
	Só és frissen őrölt bors
	Vaj
	Napon szárított paradicsomos majonéz:
1/4 csésze	majonéz
2 finomra vágottonapon szárított paradicsom	
	Só és frissen őrölt bors

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Kenje meg minden szelet közepét 1 evőkanál majonézzel. Töltse meg a szendvicseket a többi hozzávalóval a vaj kivételével. Fűszerezze sóval és borssal.
- Kenjen kis mennyiségű vajat minden szelet tetejére és aljára.
- Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 5–7 percig, amíg a szeletek aranybarnára pirulnak. Vegye ki a szeleteket a termékből.

● Prosciutto Panini

 20 perc

 x 2

Hozzávalók

2 evőkanál	Majonéz
1 evőkanál	Fekete olajbogyó tapenade (olajbogyókrém)
1 evőkanál	olívaolaj
4 szelet	teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
kb. 114 g (1/4 lb)	sonka (vékonyra szelt)
40 g	reszelt mozzarella sajt
20 g	márványsajt
2 evőkanál	méz

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Egy kis edényben keverje össze ezt a majonézt és a fekete olajbogyó tapenade-ot.
- Kenje az olajat a kenyérszeletek egyik oldalára.
- Fordítsa meg a kenyérszeleteket, és kenje meg az olívás majonézzel. Ossza el a sonkát, a mozzarella sajtot és a márványsajtot 2 szelet kenyér között. Csepegtessen a mézet a tetejére, és helyezze rá a maradék kenyeret az olajos felével felfelé.
- Helyezze a panini-eket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 4–5 percig, amíg a szeletek aranybarnára pirulnak, és a sajt megolvad. Vegye ki a panini-eket a termékből.

● Marhasült panini

 20 perc

 x 2

Hozzávalók

4 szelet	kenyér (kb. 1,3 cm (1/2-inch) vastag)
1/2 evőkanál	olívaolaj
1/8 csésze	Majonéz
kb. 230 g (1/2 font)	vékonyra szelt marhasült felvágott
4 szelet	Provolone sajt
1	hagyma, felvágott
1/2	vörshagyma, vékonyra szeletelt

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Kenje be minden szelet kenyer 1 oldalát vékonyan olajjal. Helyezze a kenyeret az olajozott oldalával lefelé egy tiszta munkafelületre. Minden szeletet kenjen meg (a másik oldalán, nem az olajozott felén) 1/2 evőkanál majonézzel, tegye a 2 szelet kenyérre a marhasültet, a sajtot, a paradicsomot és a lilahagymát. Helyezze a szendvicse a második szelet kenyeret az olajos oldallal felfelé.
- Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 3–5 percig, amíg a szendvicsek aranybarnára pirulnak. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Mézes, almás, cheddar sajtos és sonkás panini

 20 perc

 x 4

Hozzávalók

4 szelet	Kovászos kenyér
2 evőkanál	Vaj
2 evőkanál	almalekvár
1/2 csésze	reszelt cheddar sajt
1/2 csésze	reszelt havarti sajt
1	mézes ropogós alma, vékonyra vágva
4 szelet	sült bacon
	méz

Elkészítés

- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Kenje meg minden szelet kenyer külső oldalát vajjal. Kenje meg a kenyérszeletek felét az almalekvárral, az almalekváron egyenletesen rétegezze a sajtokat, az almát és a bacont. Csepegtessen mézet a tetejére, és szórja meg kakukkfűvel. Tegye rá a legfelső szelet kenyeret, a vajas oldala nézzen felfelé.
- Helyezze a kenyereket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 5–7 percig, amíg a kenyerek aranybarnára pirulnak, és a sajt megolvad. Vegye ki az kenyeret a termékből.

● Füstölt makréla panini paradicsommal és creme fraiche-sel (krémtejföllel)

🕒 20 perc

👤 x 2

Hozzávalók

2 kicsi	Főtt füstölt makréla filé
2 vastag szelet	Teljes kiőrlésű
4	Koktélpáradicsom, kettévágva
1 nagy	marék vízitorma
Öntet:	
2 evőkanál	csökkentett zsírtartalmú creme fraiche (krémtejföl)
1/2 evőkanál	citromkülönlegesség, reszelt, préselt citromlé
1 evőkanál	fekete bors

Elkészítés

- Keverje össze az öntet összetevőit, és hűtse le.
- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Rétegezze a makrelát egy szelet kenyérre, tegye rá a paradicsomot és a vízitormát.
- Helyezze a kenyereket az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 3–4 percre, amíg a kenyerek aranybarnára pirulnak. Vegye ki az kenyeret a termékből.
- Adja hozzá az öntetet, és tálalja.

● Egészséges pizza pita

🕒 35 perc

👤 x 2

Hozzávalók

2 szelet	Sovány sonka vagy pulykahús (főtt)
50 g	Csökkentett zsírtartalmú mozzarella sajt
2	Teljes kiőrlésű pita
2	Paradicsom, vékonyra vágott
2	Gomba, vékonyra vágott
1/4	Kicsi hagyma, vékonyra vágott
1 evőkanál	kukorica
1/4	zöld paprika, felkockázott
1	evőkanál paradicsompüré
1	teáskanál olívaolaj
1 teáskanál	Száritott vegyes fűszernövények

Elkészítés

- Vágjon nyílást az összes pitába, így zseb formájú, és kenjen meg minden zsebet a paradicsompürével.
- Vágja a sonkát/pulykát csíkokra, keverje össze egy edényben a többi hozzávalóval, pihentesse fél óráig, hogy a fűszernövények rehidratálódjanak, majd töltsen meg a pitákat.
- Várjon, amíg a jelzőlámpa világítani nem kezd.
- Helyezze a pitákat az előmelegített alsó sütőlapra, zárja le a fedelet.
- Várjon 3–5 percre, amíg a piták aranybarnára pirulnak. Vegye ki a pitákat a termékből.

	Tálalás	Előkészítési idő
Sajtos és mazsolas dán kenyér panini	2 darab	~15-20 perc
Kifli füstölt lazaccal és kapribogyóval	4 darab	~10 perc
Füstölt csirke sonka mangóval	4 darab	~15 perc
Almás pítés grillezett sajtos	2 darab	~20-25 perc
Pulykás/sonkás szendvics	4 darab	~20 perc
Prosciutto panini	2 darab	~20 perc
Marhasült panini	2 darab	~20 perc
Mézes, almás, cheddar sajtos és sonkás panini	4 darab	~20 perc
Füstölt makréla panini paradicsommal és crème fraîche-sel (kréntejföllel)	2 darab	~20 perc
Egészséges pizza pita	2 darab	~35 perc

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Minden esetben húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

❗ MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Paninigrill	■ A zsiradék és a folyadék eltávolítása: Használjon egy konyhai törlőt.
■ Sütőlapok [11]	■ A borítást és a sütőlapokat [11] tisztítsa meg egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén használjon mosogatószeret.
	■ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
■ Zsiradékgyűjtő tálca [8]	■ A zsiradékok és az ételmaradékok eltávolítása: Használja a kaparót [9] .
■ Kaparó [9]	■ Az alábbi alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja. – Zsiradékgyűjtő tálca [8] – Kaparó [9]
	■ A terméknek és az alkatrészeinek tisztításához ne használjon súroló hatású, durva tisztítószeret, mert azok kárt tehetnek a termékben és a tapadásmentes bevonatokban.

- Tisztítás után: Hagyja az alkatrészeket megszáradni.

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	■ Csatlakoztassa az elektromos vezetékét  egy megfelelő konnektorhoz.
A paninik elégnek.	■ Süsse rövidebb ideig.
A paninik nem sülték át.	■ Süsse hosszabb ideig.
Az paniniket csak nehezen lehet kivenni a termékből.	■ Próbáljon ki egy másik receptet.

● Tárolás

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket és hagyja az alkatrészeket megszáradni.
- A termék zárásához tolja a biztonsági zárat   állásba.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
- A terméket a helytakarékoság érdekében függőlegesen is tárolhatja.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, vásárlásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 444622_2307) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

(HU)

Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	35
Uvod	Stran	35
Namenska uporaba	Stran	35
Obseg dobave	Stran	36
Opis delov	Stran	36
Tehnični podatki	Stran	36
Varnostni napotki	Stran	36
Pred prvo uporabo	Stran	40
Uporaba	Stran	40
Peka toplih sendvičev	Stran	40
Nasveti za peko	Stran	41
Recepti	Stran	41
Sendviči s sirom in rozinami na kruhu za štrudelj	Stran	41
Bagel s dimljenim lososom in kaprami	Stran	41
Prekajena piščančja šunka z mangom	Stran	42
Sendvič s sirom in jabolki	Stran	42
Sendvič s puranom ali slanino	Stran	43
Sendvič s pršutom	Stran	43
Sendvič z govejo pečenko	Stran	43
Sendvič z jabolkom, sirom in slanino	Stran	44
Sendvič z dimljeno skušo, paradižniki in creme fraiche	Stran	44
Zdravi pica žepki s pita kruhom	Stran	45
Čiščenje in nega	Stran	46
Odpravljanje napak	Stran	46
Shranjevanje	Stran	46
Odstranjevanje	Stran	47
Garancijski list	Stran	48
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	49
Servis	Stran	49

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

	NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (omrežna frekvenca)
		W	Vat
	OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	PREVIDNO! Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.		Nevarnost – tveganje električnega udara!
			Previdno, vroča površina
	Simbol za zaščitno ozemljitev		Varno za živila. Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj hrane.
CE	Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.		Varnostne informacije Navodila za uporabo

APARAT ZA PRIPRAVO SENDVIČEV

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek

uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Namenska uporaba

Izdelek je predviden samo za pek toplih sendvičev v notranjih prostorih. Izdelka ne uporabljajte v druge namene.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže izdelka preverite, ali je dobava popolna in da so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

Če deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na servis.

- 1 Aparat za pripravo sendvičev
- 1 Prestrezna posoda za mast (predhodno nameščena)
- 1 Strgalo za čiščenje
- 1 Navodila za uporabo

● Opis delov

(Sl. A)

- 1 Rdeča kontrolna lučka
- 2 Zelena kontrolna lučka
- 3  (blokirano) /  (sproščeno)
- 4 Varnostni zapah
- 5 Ročaj
- 6 Priključni kabel z omrežnim vtičem
- 7 Pripomoček za navijanje kabla
- 8 Prestrezna posoda za mast
- 9 Strgalo za čiščenje
- 10 Izstop za mast
- 11 Žar plošči (zgornja in spodnja žar plošča)
- 12 Pokrov

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Priključna moč:	1850–2200 W
Zaščitni razred:	I

Certifikat

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati!

Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih navodil!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

⚠ **OPOZORILO!**

NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti.

Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Ta izdelek smejo otroci od dopolnjenega 8 leta in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati le, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.

- Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

Namenska uporaba

- ⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe. Ta izdelek uporabljajte izključno skladno s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

Električna varnost

⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami. Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebje.

⚠ PREVIDNO! Vroča površina! Izdelek se med delovanjem segreje. Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte. Med delovanjem naprave lahko temperatura dostopnih površin postane visoka.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara! Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara! Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Izdelek ločite od električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla ali so na njem vidne poškodbe.
- Ta izdelek je vedno vklopljen, ko je priključen na električno omrežje.

- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, ali napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na tipski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in priključni kabel poškodovana. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljene osebe, da se izognete nevarnostim.
- Priključni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da ne visi čez ostre robove in ga ne mečkajte ali prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini vročih površin ali odprtega ognja.

Uporaba

- Izdelka ne pustite brez nadzora medtem ko je priključen na električno omrežje.
- Med delovanjem izdelka ne premikajte.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče površine (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti vročini.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je le-ta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
- Pazite, da žar plošče ne stisnejo priključnega kabla ali da bi se robovi dotikali žar plošč.
- Ne priporočamo uporabe podaljševalnega kabla. Če morate uporabiti podaljšek za kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
- Priključne kable položite tako, da se na njih ni mogoče spotakniti ali jih poškodovati.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.
- Omrežnega vtiča iz vtičnice ne potegnite za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo ter kapljanjem ali brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in zunaj dosega otrok.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.

● Pred prvo uporabo

- Odstranite embalažo. Preverite, ali so priloženi vsi deli.
- Med proizvodnjo so bili nekateri deli izdelka za vašo varnost premazani s tankim slojem olja.
- Pred prvo uporabo zaženite izdelek brez uporabe živil, da morebitni ostanki izhlapijo.
- Izdelek in pribor očistite (glejte del »Čiščenje in nega«).

❗ **OPOMBA:** Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič segreli. Poskrbite za zadostno zračenje okolice.

● Uporaba

 **PREVIDNO! Vroča površina!** Med uporabo se površine izdelka zelo segrejejo. Dotikajte izdelek le za ročaj [5].

- Potisnite varnostni zapah [4] v položaj  [3], da sprostite izdelek.
- **Priprava:** Namastite zgornjo in spodnjo žar ploščo [11] s primernim jedilnim oljem.
- Zaprite pokrov [12] z ročajem [5].
- Prestrežno posodo za mast [8] potisnite v izdelek.

❗ **OPOMBA:** Tekočine ali maščobe, ki uhajajo iz hrane za žar, tečejo v smeri izstopa za mast [10] v prestrežno posodo za mast [8].

■ Vkllop izdelka:

- Električni vtič [6] priključite v vtičnico.
- Vključi se rdeča kontrolna lučka [1].
- Ko je dosežena optimalna temperatura, zasveti zelena kontrolna lučka [2]. Na.

Svetlobni indikator	Stanje
Rdeči indikator izklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek izklopljen
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek se predhodno/ponovno segreva
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator vklopljen	Dosežena je bila optimalna temperatura

❗ **OPOMBA:** Med delovanje se zelena kontrolna lučka [2] občasno vklopi in izklopi. To pomeni, da se izdelek znova segreva do optimalne temperature.

■ Izklop izdelka:

- Električni vtič [6] izvlecite iz vtičnice.
- Izklopi se rdeča kontrolna lučka [1].

● Peka toplih sendvičev

- Premaknite varnostni zapah [4] v položaj  [3]. Odprite pokrov [12].
- Položite hrano za žar na spodnjo žar ploščo [11].
- Spustite pokrov [12] do zelenega kota.
- Ko končate s peko: Električni vtič [6] izvlecite iz vtičnice.

● Nasveti za peko

- Odstranjevanje toplih sendvičev: Uporabite plastično/leseno lopatico (ali drugo primerno nekovinsko orodje), da ne poškodujete nelepljive prevleke izdelka.
- Vedno začnite s kratkim časom peke in ga podaljšujte, dokler ne najdete pravega časa.
- Občasno preverjajte stopnjo zapečenosti.

● Recepti

● Sendviči s sirom in rozinami na kruhu za štrudelj

 15–20 min

 x 2

Sestavine

85 g	Kremni sir z nizko vsebnostjo maščob
1 ½ žličke	Kristalni sladkor
¼ žličke	Čisti ekstrakt vanilje
2 jž	Rozine
4 čž	Mehko maslo (nesoljeno)
4 rezine	Toast kruh za štrudelj s cimetom (poljubno)
	Sladkor v prahu za posipanje

Priprava

- Počakajte, da zasveti zelena kontrolna lučka **[2]**.
- V manjšo skledo dajte kremni sir, sladkor, vaniljo in rozine ter premešajte.
- 4 rezine kruha na eni strani premažite z maslom in položite z namazano stranjo navzdol. 2 rezini premažite s sladkano mešanico kremnega sira/rozin. Na vrh položite preostanek kruha z namazano stranjo navzgor in nežno stisnite.
- Tople sendviče položite na predhodno segreto spodnjo ploščo za žar **[11]**. Zaprite pokrov **[12]**.
- Počakajte pribl. 4 minute, da se topli sendviči popečejo, dokler niso zlato rjavi in se nadev segreje.
- Pred rezanjem pustite počivatina rešetki 3 do 5 minut (ne postrezite prezgodaj).
- Pred streženjem: Narežite in po želji potresite s sladkorjem v prahu.

● Bagel s dimljenim lososom in kaprami

 10 min

 x 4

Sestavine

4	Bagli (prepolovljeni)
4 jž	Kremasti sir
8 rezine	Dimljen losos
6	Šalotke (olupljena in na tanko narezana po dolžini)
1 jž	Kapre (odcejene in sesekljane)
½	Limona
1 ščepec	Sveže mlet poper (črni)

Priprava

- Počakajte, da zasveti zelena kontrolna lučka **[2]**.
- Spodnje polovice baglov premažite s kremnim sirom.
- Na vrh položite rezine dimljenega lososa.
- Med 4 baglami okrasite s šalotko. Potresite s kaprami in pokapajte z limoninim sokom. Začinite s poprom in na vrh položite zgornje polovice baglov.
- Bagle položite na predhodno segreto spodnjo ploščo za žar **[11]**. Zaprite pokrov **[12]**.
- Počakajte pribl. 4 minute, da se bagli popečejo, dokler niso zlato rjavi. Bagle odstranite iz izdelka.

● Prekajena piščančja šunka z mangom

 15 min

 x 4

Sestavine

8 rezin	Polnozrnat kruh
60 g	Maslo
250 g	Prekajena, narezana piščančja šunka
1	Srednje velik, zrel mango (olupljen in narezan)
3–4 jž	Majoneza iz celih jajc
1 ščepec	Bazilika
1 ščepec	Sveže mlet poper (črni)

Priprava

- Počakajte, da zasveti zelena kontrolna lučka **[2]**.
- Kruh rahlo premažite z maslom.
- Na polovico kruha razporedite piščančjo šunko in na njo položite rezine manga. Mango prelijte z majonezo in potresite z listi bazilike. Začinite s poprom.
- Na vrh položite preostanek kruha.
- Tople sendviče položite na predhodno segreto spodnjo ploščo za žar **[11]**. Zaprite pokrov **[12]**.
- Počakajte pribl. 4 minute, da se topli sendviči popečejo, dokler niso zlato rjavi. Tople sendviče vzemite iz izdelka.

● Sendvič s sirom in jabolki

 20 – 25 min

 x 2

Sestavine

4 rezine	kruha
2 jedilni žlici	masla
1 čajna žlička	sladkorja
1/4 čajne žličke	cimeta
1	olupljeno, razkoščičeno in naribano jabolko
1 jedilna žlica	rjavega sladkorja
1/4 čajne žličke	cimeta
Ščepec	sol
Ščepec	muškatnega oreščka
1 čajna žlička	limoninega soka
1 skodelica	naribanega sira čedar

Priprava

- Pripravite maslo: V manjši posodi skupaj zmešajte maslo, sladkor in cimet.
- Pripravite nadev: jabolko dodajte v manjšo posodo. Po jabolku potresite rjavi sladkor, cimet, muškatni orešček in sol. Dodajte limonin sok in pomešajte. Pustite stati 15 minut. Dodajte sir in dobro premešajte.
- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.
- Z maslom namažite eno stran obeh rezin kruha. Obrnite oba kosa na drugo stran, razdelite nadev po obeh rezinah in ga enakomerno razmažite. Na nadev položite druga dva kosa kruha z maslom, obrnjenim navzgor.
- Sendviča položite na predhodno segreto spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 5 minut, dokler sendviča nista zlato rjavo zapečena. Odstranite sendviča iz izdelka.

● Sendvič s puranom ali slanino

 20 min

 x 4

Sestavine

- 4 rezine štručke
- 4 rezine pečenega piščanca ali slanine
- 4 rezine švicarskega sira, monterey jacka ali sira gruyere
- 8 manjših rezin rdeče čebule
- sol in sveže mleti črni poper
- na soncu sušeni paradižniki
- 1/4 skodelice majoneza
- 2 fino narezana sušena paradižnika
- sol in sveže mleti črni poper

Priprava

- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.
- Na sredino vsake rezine namažite 1 žlico majoneze. Sestavite sendvič s preostalimi sestavinami, razen masla. Začinite s soljo in poprom.
- Namažite manjšo količino masla na vrhno in spodnjo stran vsake štručke.
- Sendviča položite na predhodno segreto spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 5 do 7 minut, dokler štručki nista zlato rjavo zapečeni. Štručki odstranite iz izdelka.

● Sendvič s pršutom

 20 min

 x 2

Sestavine

- 2 jedilni žlici majoneza
- 1 jedilna žlica namaza iz črnih oliv
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 4 rezine polnozrnatega kruha
- 114 g (1/4 lb) pršuta (tanke rezine)
- 40 g naribane mocarele
- 20 g modrega sira
- 2 jedilni žlici medu

Priprava

- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.

- V manjši posodi zmešajte majonezo in namaz iz črnih oliv.
- Dve rezini kruha na eni strani pomažite z oljem.
- Obrnite rezini in na drugo stran namažite majonezo z olivami. Pršut, mocarelo in modri sir razdelite na 2 rezini kruha. Po vrhu nakapajte med in pokrijte sendviča z drugima rezinama, tako da je stran, namazana z oljem, obrnjena navzgor.
- Sendviča položite na predhodno segreto spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 4 do 5 minut, dokler sendviča nista zlato rjavo zapečena in se je sir raztopil. Sendviča odstranite iz izdelka.

● Sendvič z govejo pečenko

 20 min

 x 2

Sestavine

- 4 rezine kruha (debeline 1,3 cm)
- 1/2 jedilne žlice olivnega olja
- 1/8 skodelice majoneza
- 230 g (1/2 lb) tanko narezane goveje pečenke
- 4 rezine sira provolone
- 1 na rezine narezan paradižnik
- 1/2 tanko narezane rdeče čebule

Priprava

- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.
- Oba kosa kruha na eni strani rahlo pomažite z oljem. Kruh, z naoljeno stranjo obrnjen navzdol, položite na čisto delovno površino. Na oba kosa kruha (na nenaoljeno stran) namažite 1/2 jedilne žlice majoneze, po vrhu rezin pa porazdelite govejo pečenko, sir, paradižnik in rdečo čebulo. Sendvič pokrijte z drugo rezino, tako da je naoljena stran obrnjena navzgor.
- Sendviča položite na predhodno segreto spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 3 do 5 minut, dokler sendviča nista zlato rjavo zapečena. Sendviča odstranite iz izdelka.

● Sendvič z jabolkom, sirom in slanino

 20 min

 x 4

Sestavine

4 rezine	kruha z drožmi
2 jedilni žlici	maslo
2 jedilni žlici	jabolčne marmelade
1/2 skodelice	naribanega sira čedar
1/2 skodelice	naribanega sira havarti
1	jabolko honeycrisp, narezano na tanke rezine
4 rezine	kuhane slanine
	med

Priprava

- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.
- Zunanjo stran vsakega kosa namažite s maslom. Na notranjo stran dveh kosov namažite jabolčno marmelado, po vrhu pa enakomerno porazdelite rezine sira, jabolka in slanine. Po vrhu nakapajte med in potresite nekaj timijana. Sendviča pokrijte s preostalima kosoma kruha, tako da je stran kruha, pomazana z maslom, obrnjena navzgor.
- Sendviča položite na predhodno segreti spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 5 do 7 minut, dokler sendviča nista zlato rjavo zapečena in se sir raztopi. Odstranite sendviča iz izdelka.

● Sendvič z dimljeno skušo, paradižniki in creme fraiche

 20 min

 x 2

Sestavine

2 manjša	fileja kuhane dimljene skuše
2 debeli rezini	polnozrnatega pšeničnega kruha
4	češnjevi paradižniki, prepolovljeni
1 velika	pest vodne kreše

Omaka:

2 jedilni žlici	creme fraiche z manjšo vsebnostjo maščobe
1/2 jedilne žlice	naribane limonine lupinice, nekaj kapljic svežega limoninega soka
1 jedilna žlica	črnega popra

Priprava

- Zmešajte sestavine za omako in jo postavite v hladilnik.
- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.
- Skušo položite na kos kruha in jo pokrijte s paradižniki in vodno krešo.
- Sendviča položite na predhodno segreti spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 3 do 4 minute, dokler obe rezini zlato ne porjavita. Odstranite sendviča iz izdelka.
- Dodajte omako in postrezite.

● Zdravi pica žepki s pita kruhom

 35 min

 x 2

Sestavine

2 rezini	puste šunke ali purana (kuhanega)
50 g	močarele z nizko vsebnostjo maščobe
2	polnozrnat pita kruhka
2	paradižnika, tanko narezana
2	gobi, tanko narezani
1/4	male čebule, tanko narezane
1 jedilna žlica	sladke koruze
1/4	zelene paprike, drobno narezane
1	jedilna žlica paradižnikovega pireja
1	čajna žlička olivnega olja
1 čajna žlička	suih mešanih zelišč

Priprava

- Vsak pita kruhek razrežite, da oblikujete žepke, in v vsak žepke razmažite paradižnikov pire.
- Šunko/purana narežite na trakove, jih zmešajte v skledo z drugimi sestavinami, pustite počivati pol ure, da se navzamejo arome zelišč, nato z mešanico napolnite pita žepke.
- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator.
- Pita kruhek na predhodno segreto spodnjo grelno ploščo. Zaprite pokrov.
- Pecite 3 do 5 minute, dokler pita kruhki zlato ne porjavijo. Pita kruhke odstranite iz izdelka.

	Porcija	Čas priprave
Danski kruhek s sirom in rozinami	2 kosa	~15 – 20 min
Bagel z dimljenim lososom in kaprami	4 kosi	~10 min
Prekajena piščančja šunka z mangom	4 kosi	~15 min
Sendvič s sirom in jabolki	2 kosa	~20 – 25 min
Sendvič s puranom ali slanino	4 kosi	~20 min
Sendvič s pršutom	2 kosa	~20 min
Sendvič z govejo pečenko	2 kosa	~20 min
Sendvič z jabolkom, sirom in slanino	4 kosi	~20 min
Sendvič z dimljeno skušo, paradižniki in creme fraiche	2 kosa	~20 min
Zdravi pica žepki s pita kruhom	2 kosa	~35 min

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara! Pred čiščenjem: Izdelek vedno ločite od električnega napajanja.

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih delov izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

ⓘ OPOMBA: Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.

Del	Način čiščenja
■ Žar za tople sendviče ■ Žar plošči [11]	■ Odstranjevanje maščobe in tekočine: Uporabite kos kuhinjskega papirja. ■ Ohišje in žar plošči [11] obrišite z rahlo navlaženo krpo. Po potrebi uporabite malo sredstva za pomivanje posode. ■ Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine vdrle v izdelek.
■ Prestrezna posoda za mast [8] ■ Strgalo za čiščenje [9]	■ Odstranite maščobo in ostanke: Uporabite strgalo za čiščenje [9]. ■ V pomivalnem stroju lahko očistite tudi naslednje dele. – Prestrezna posoda za mast [8] – Strgalo za čiščenje [9]
■ Za čiščenje izdelka in dodatne opreme ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih čistilnih sredstev, trdih krtač ali konicastih predmetov, saj lahko poškodujejo izdelek in premaz proti sprijemanju. ■ Po čiščenju: Pustite, da se vsi deli posušijo.	

● Odpravljanje napak

Težava	Odprava
Izdelek ne deluje.	■ Priključite priključni kabel [6] v primerno vtičnico.
Topli sendviči so zažgani.	■ Skrajšajte čas pečenja.
Topli sendviči pečeni do konca.	■ Podaljšajte čas pečenja.
Tople sendviče je težko odstraniti iz izdelka.	■ Preizkusite drug recept.

● Shranjevanje

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Ne shranjujte izdelka takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

- Očistite izdelek in pred shranjevanjem pustite, da se vsi deli posušijo.
- Potisnite varnostni zapah [4] v položaj [3], da zaklenete izdelek.
- Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.
- Izdelek lahko shranite navpično, da prihranite prostor.

● **Odstranjevanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvržite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, 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 oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglasnevalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevno izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačane zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke.
Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 444622_2307) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtini ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis

Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	51
Úvod	Strana	51
Použití v souladu s určením	Strana	51
Rozsah dodávky	Strana	52
Popis dílů	Strana	52
Technické údaje	Strana	52
Bezpečnostní pokyny	Strana	52
Před prvním použitím	Strana	56
Obsluha	Strana	56
Grilování panini	Strana	56
Tipy na grilování	Strana	57
Recepty	Strana	57
Sýrová a rozinková plundra na závinovém chlebovém panini	Strana	57
Bagel s uzeným lososem a kaparami	Strana	57
Uzená kuřecí šunka s mangem	Strana	58
Grilovaný sýr s jablečným koláčem	Strana	58
Krůtí sendvič / sendvič se šunkou	Strana	59
Šunkové panini	Strana	59
Panini s pečeným hovězím masem	Strana	59
Panini s medem, jablkem, čedarem a slaninou	Strana	60
Panini z uzené makrely s rajčaty a smetanovým krémem	Strana	60
Zdravé pizza kapsy pitta	Strana	61
Čištění a péče	Strana	62
Odstraňování chyb	Strana	62
Skladování	Strana	63
Zlikvidování	Strana	63
Záruka	Strana	63
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	64
Servis	Strana	64

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.	 Střídavý proud/napětí
		Hz Hertz (síťová frekvence)
		W Watt
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.	 UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.
		 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
		 Opatrně, horký povrch
	Symbol ochranného uzemnění	 Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni potravin.
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.	 Bezpečnostní informace Návod k použití

PANINI GRIL

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen ke grilování panini ve vnitřních prostorech. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

Kontaktujte zákaznický servis, pokud by nějaké díly měly chybět nebo být poškozeny.

- 1 Panini gril
- 1 Miska na zachyt tuku (přemontovaná)
- 1 Čistící škrabka
- 1 Návod na obsluhu

● Popis dílů

(Obr. A)

- 1 Červená kontrolka
- 2 Zelená kontrolka
- 3  (zamčeno) /  (odemčeno)
- 4 Bezpečnostní západka
- 5 Rukojeť
- 6 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
- 7 Návin kabelu
- 8 Miska na zachyt tuku
- 9 Čistící škrabka
- 10 Výpust tuku
- 11 Grilovací desky (horní a dolní grilovací deska)
- 12 Víko

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	1850–2200 W
Ochranná třída:	I

Certifikace

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

- ⚠️ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

Elektrická bezpečnost

⚠️ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

OPATRNĚ! Horký povrch!

Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte pod tekoucí vodou.

VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, když spadnul nebo když vykazuje viditelná poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přírodní vedení nebylo sevřeno grilovacími deskami nebo aby nebylo v kontaktu s okraji grilovacích desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přípojné vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout, ani aby ho nemohl poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Čištění a uložení

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

zranění! Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

● Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje.
- Provozujte výrobek před prvním použitím bez potravin, aby se případné zbytky odpařily.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

❗ UPOZORNĚNÍ: Když se výrobek poprvé několikrát zahřeje, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí.

● Obsluha

⚠️ OPATRNĚ! Horký povrch! Během používání se povrchy výrobku stávají extrémně horkými. Dotýkejte se výrobku jen na rukojeti [5].

- K odemčení výrobku posuňte bezpečnostní západku [4] do polohy **A** [3].
- **Příprava:** Namažte horní i dolní grilovací desku [11] vhodným jedlým olejem.
- Zavřete víko [12] s pomocí rukojeti [5].
- Zasuňte misku na zachyt tuku [8] do výrobku.

❗ UPOZORNĚNÍ: Kapaliny nebo tuky, které vystupují z grilovaných potravin, tečou ve směru výpusti tuku [10] do misky na zachyt tuku [8].

■ Zapněte výrobek:

- Spojte síťovou zástrčku [6] s vhodnou zásuvkou.
- Červená kontrolka [1] svítí.
- Jakmile se dosáhne optimální teploty, rozsvítí se zelená kontrolka [2].

Světelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka nesvítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek se přehřívá / ohřívá
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka svítí	Bylo dosaženo optimální teploty

❗ UPOZORNĚNÍ: V průběhu provozu se zelená kontrolka [2] z času na čas zapíná a vypíná. To ukazuje, že se výrobek znovu zahřívá na optimální teplotu.

■ Vypněte výrobek:

- Vytáhněte síťovou zástrčku [6] ze zásuvky.
- Červená kontrolka [1] zhasne.

● Grilování panini

- Posuňte bezpečnostní západku [4] do polohy **B** [3]. Otevřete víko [12].
- Vložte potraviny ke grilování na dolní grilovací desku [11].
- Spusťte víko [12] do požadovaného úhlu.
- Když skončíte s grilováním: Vytáhněte síťovou zástrčku [6] ze zásuvky.

● Tipy na grilování

- Odeberte panini: Použijte plastovou/ dřevěnou špachtli (nebo jiné vhodné nekovové nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Vždy začněte s krátkou dobou grilování a zvyšujte ji, dokud správnou dobu grilování nezjistíte.
- Vždy čas od času zkontrolujte stupeň zhnědnutí.

● Recepty

● Sýrová a rozinková plundra na závinovém chlebovém panini

 15–20 min

 x 2

Přísady

85 g	Nízkotučný tavený sýr
1 ½ čajové lžičky	Krystalového cukru
¼ čajové lžičky	Čistý vanilkový extrakt
2 polévkové lžíce	Rozinky
4 čajové lžičky	Měkké máslo (nesolené)
4 plátky	Skořicový závinový toustový chléb
(volitelně)	Práškový cukr na posypání

Příprava

- Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka [\[2\]](#).
- Do malé misky vložte tavený sýr, cukr, vanilku a rozinky a promíchejte.
- Potřete po jedné straně máslem 4 plátky chleba a položte máslovou stranou dolů. Potřete 2 plátky slazenou směsí z taveného sýra a rozinek. Přiložte na ně zbývající chléb s máslovou stranou nahoru a lehce přitlačte.
- Panini položte na předehřátou dolní grilovací desku [\[11\]](#). Zavřete víko [\[12\]](#).
- Počkejte asi 4 minuty, dokud nejsou panini zlatohnědé a náplň není teplá.
- Před řezáním nechte odpočinout na stojanu po dobu 3 až 5 minut (nepodávejte příliš brzy).
- Před podáváním: Nakrájejte a podle přání posypejte moučkovým cukrem.

● Bagel s uzeným lososem a kaparami

 10 min

 x 4

Přísady

4	Bagely (rozpuštěné)
4 polévkové lžíce	Čerstvé sýry
8 plátky	Uzený losos
6	Šalotky (oloupané a podélně nakrájené na jemné plátky)
1 polévková lžíce	Kapary (odkapané a nasekané)
½	Citrón
1 špetka	Čerstvě namletý pepř (černý)

Příprava

- Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka [\[2\]](#).
- Potřete dolní poloviny bagelů taveným sýrem.
- Položte na ně plátky uzeného lososa.
- Obložte šalotkou mezi 4 bagely. Posypejte kaparami a pokropte citronovou šťávou. Okořeňte pepřem a doplňte horní poloviny bagelů.
- Bagely položte na předehřátou dolní grilovací desku [\[11\]](#). Zavřete víko [\[12\]](#).
- Počkejte cca 4 minuty, až se bagely opečou do zlatohněda. Vyjměte bagely z výrobku.

● Uzená kuřecí šunka s mangem

 15 min

 x 4

Přísady

8 plátků	Celozrnný chléb
60 g	Máslo
250 g	Uzená, na plátky nakrájená kuřecí šunka
1	Sřadně velké, zralé mango (oloupané a nakrájené na plátky)
3–4 polévkové lžíce	Celovaječná majonéza
1 špetka	Bazalka
1 špetka	Čerstvě namletý pepř (černý)

Příprava

- Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka **[2]**.
- Chléb lehce potřete máslem.
- Uspořádejte kuřecí šunku na polovině chleba a položte plátky manga na kuřecí šunku. Majonézu naliňte na mango a posypejte listy bazalky. Opepřete.
- Na to položte zbylý chléb.
- Panini položte na předehřátou dolní grilovací desku **[11]**. Zavřete víko **[12]**.
- Počkejte asi 4 minuty, až se panini opeče do zlatohněda. Odeberte panini z výrobku.

● Grilovaný sýr s jablečným koláčem

 20 – 25 min

 x 2

Přísady

4 plátky	Chléb
2 polévkové lžíce	Máslo
1 čajová lžička	Krystalový cukr
1/4 čajové lžičky	Skořice
1	Jablko, oloupané, zbavené jádřinců a nastrouhané
1 polévková lžíce	Hnědý cukr
1/4 čajové lžičky	Skořice
špetka	Kosher sůl
špetka	Muškatový oříšek
1 čajová lžička	Citronová šťáva
1 šálek	Strouhaný sýr čedar

Příprava

- Připravte si máslo: V malé misce smíchejte máslo, cukr a skořici.
- Příprava náplně: jablko vložte do malé misky. Posypejte hnědým cukrem, skořicí, muškátovým oříškem a solí. Přidejte citronovou šťávu, promíchejte a nechte 15 minut odstát. Přidejte sýr a promíchejte.
- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
- Jeden krajíc chleba potřete máslem. Dva plátky obraťte a náplň rovnoměrně rozdělte na oba plátky. Na náplň položte další dva plátky máslem nahoru.
- Sendviče položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 5 minut, až se chleby opečou dozlatova. Vyjměte chleby z výrobku.

● Krutí sendvič / sendvič se šunkou

 20 min

 x 4

Přísady

4	Plátky závitků
4 plátky	Pečený krocan nebo šunka
4 plátky	Švýcarský sýr, sýr Monterey jack nebo sýr Gruyere
8 malých plátků	Červená cibule
	Sůl a čerstvě mletý černý pepř
	Máslo
	Majonéza ze sušených rajčat:
1/4 šálku	Majonéza
2 jemně nasekané	Sušená rajčata
	Sůl a čerstvě mletý černý pepř

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Střed každého závitu potřete 1 lžící majonézy. Sendviče sestavte ze zbývajících ingrediencí kromě másla. Dochuťte solí a pepřem.
- Každý závitek potřete nahoře i dole malým množstvím másla.
- Sendviče položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 5 až 7 minut, dokud nejsou závitky opečené dozlatova. Vyjměte závitky z výroby.

● Šunkové panini

 20 min

 x 2

Přísady

2 polévkové lžíce	Majonéza
1 polévková lžíce	Tapenáda z černých oliv
1 polévková lžíce	Olivový olej
4 plátky	Celozrnný chléb
1/4 libry	Šunka (nakrájená na tenké plátky)
40g	Strouhaná mozzarella
20g	Modrý sýr
2 polévkové lžíce	Med

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
- V malé misce smíchejte majonézu a tapenádu z černých oliv.
- Jednu stranu plátků chleba potřete olejem.
- Plátky chleba otočte a potřete je olivovou majonézou. Rozdělte šunku, mozzarellu a nivu na 2 plátky chleba. Poté sendvič pokapejte medem a uzavřete ho zbývajícím naolejovanou stranou nahoru.
- Panini položte na předehřátou spodní plotýnku. zavřete víko.
- Počkejte 4 až 5 minut, až se panini opečou dozlatova a sýr se roztaví. Panini vyjměte z výroby.

● Panini s pečeným hovězím masem

 20 min

 x 2

Přísady

4 plátky	Chléb (1/2 palce tlustý)
1/2 polévkové lžíce	Olivový olej
1/8 šálku	Majonéza
1/2 libry	Hovězí roštěná nakrájená na tenké plátky
4 plátky	Sýr Provolone
1	Rajče nakrájené na plátky
1/2	Červená cibule nakrájená na tenké plátky

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Každý plátek chleba lehce potřete z jedné strany olejem a položte ho namazanou stranou dolů na čistou pracovní plochu. Každý plátek (opačná strana než namazaná) potřete 1/2 lžice majonézy, na 2 plátky chleba dejte hovězí pečení, sýr, rajčata a červenou cibuli. Sendvič uzavřete druhým plátkem chleba namazanou stranou nahoru.
- Sendviče položte na předehřátou spodní plotýnku, zavřete víko.
- Počkejte 3 až 5 minut, dokud nejsou sendviče opečené dozlatova. Vyjměte sendviče z výrobku.

● Panini s medem, jablkem, čedarem a slaninou

🕒 20 min

👤 x 4

Přísady

4 plátky	Kváskový chléb
2 polévkové lžice	Máslo
2 polévkové lžice	Jablečné máslo
1/2 šálku	strouhaný sýr čedar
1/2 šálku	strouhaný sýr Havarti
1	Jablko Honeycrisp, nakrájené na tenké plátky
4 plátky	Pečená slanina
	Med

Příprava

- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Každý krajíc chleba namažte zvenku máslem. Vnitřní stranu poloviny krajíce chleba potřete jablečným máslem. Na jablečné máslo rovnoměrně navrstvěte sýry, jablka a slaninu. Povrch pokapejte medem a posypte tymiánem. Přidejte horní krajíc chleba namazanou stranou nahoru.
- Chleby položte na předehřátou spodní plotýnku, zavřete víko.

- Počkejte 5 až 7 minut, až se chleby opečou dozlatova a sýr se roztaví. Vyjměte chleby z výrobku.

● Panini z uzené makrely s rajčaty a smetanovým krémem

🕒 20 min

👤 x 2

Přísady

2 malé	Vařené filety z uzené makrely
2 silné plátky	Celozrnné / celozrnné
4	Cherry rajčata, rozpůlená
1 velká	Hrst řeřichy

Dresink:

2 polévkové lžice	Smetanový krém se sníženým obsahem tuku
1/2 polévkové lžice	Citronová kůra, nastrohaná, vymačkaná citronová šťáva
1 polévková lžice	Černý pepř

Příprava

- Smíchejte ingredience na dresink a uložte do chladničky.
- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
- Makrely nakrájejte na plátek chleba, obložte rajčaty a řeřichou.
- Chleby položte na předehřátou spodní plotýnku, zavřete víko.
- Počkejte 3 až 4 minuty, až se chleby opečou dozlatova. Vyjměte chleby z výrobku.
- Přidejte dresink a podávejte.

● Zdravé pizza kapsy pitta

 35 min

 x 2

Přísady

2 plátky	Libová šunka nebo krůtí maso (vařené)
50g	mozzarella se sníženým obsahem tuku
2	Celozrnné chleby pitta
2	Rajčata nakrájená na tenké plátky
2	Žampiony nakrájené na tenké plátky
1/4	Malá cibule nakrájená na tenké plátky
1 polévková lžice	Sladká kukuřice
1/4	Zelený pepř, na drobno pokrájený
1	Lžice rajčatového protlaku
1	Lžička olivového oleje
1 čajová lžička	Sušené směsi bylin

Příprava

- Každý chléb pitta rozřízněte, abyste vytvořili kapsy, a do každé z nich rozetřete rajčatové pyré.
- Nakrájejte šunku/krůtí maso na proužky, dejte je do mísy s ostatními ingrediencemi, nechte půl hodiny odpočívat, aby se bylinky rehydratovaly, a pak naplňte pitta kapsy.
- Počkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
- Chléb pitta položte na předehřátou spodní plotýnku a zavřete víko.
- Počkejte 3 až 5 minut, až se chleby pitta opečou dozlatova. Chleby pitta vyjměte z výrobku.

	Podávání	Doba přípravy
Sýr a rozinky na koláčový chléb panini	2 ks	~15 – 20 min
Bagel s uzeným lososem a kapary	4 ks	~10 min
Uzená kuřecí šunka s mangem	4 ks	~15 min
Grilovaný sýr s jablečným koláčem	2 ks	~20 – 25 min
Krůtí sendvič / sendvič se šunkou	4 ks	~20 min
Panini se šunkou	2 ks	~20 min
Panini s pečeným hovězím masem	2 ks	~20 min
Panini s medem, jablkem, čedarem a slaninou	4 ks	~20 min
Panini z uzené makrely s rajčaty a smetanovým krémem	2 ks	~20 min
Zdravé pizza kapsy pitta	2 ks	~35 min

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

❗ UPOZORNĚNÍ: Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
■ Panini gril	■ Odstraňte tuk a kapalinu: Použijte kus kuchyňského papíru.
■ Grilovací desky [11]	■ Otrěte kryt a grilovací desky [11] lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čistícího prostředku.
	■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

Díl	Způsob čištění
■ Miska na záchyt tuku [8]	■ Odstraňte tuk a zbytky: Použijte čistící škrabku [9].
■ Čistící škrabka [9]	■ Následující části můžete také vyčistit v myčce nádobí. – Miska na záchyt tuku [8] – Čistící škrabka [9]

- K čištění výrobku nebo příslušenství nepoužívejte abrazivní, agresivní čistící prostředky, tvrdé kartáče nebo špičaté předměty, protože ty by mohly poškodit výrobek a nepřilnavý povrch.
- Po čištění: Nechte všechny části uschnout.

● Odstraňování chyb

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	■ Připojte přípojně vedení [6] k vhodné zásuvce.
Panini jsou spálené.	■ Zkorte dobu grilování.
Panini nejsou propečené.	■ Prodlužte dobu grilování.
Panini se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	■ Zkuste použít jiný recept.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!

Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- Před uskladněním výrobek vyčistěte a nechte všechny díly uschnout.
- K uzamčení výrobku posuňte bezpečnostní západku [4] do polohy  [3].
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.
- Pro úsporu místa můžete výrobek uložit svisle.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 444622_2307) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana	66
Úvod	Strana	66
Používanie v súlade s určením	Strana	66
Rozsah dodávky	Strana	67
Popis súčiastok	Strana	67
Technické údaje	Strana	67
Bezpečnostné upozornenia	Strana	67
Pred prvým použitím	Strana	71
Obsluha	Strana	71
Grilovanie panini	Strana	71
Tipy pre grilovanie	Strana	71
Recepty	Strana	72
Syr - hrozičková roláda z toastového chleba ala panini	Strana	72
Žemľa s údeným lososom a kaparami	Strana	72
Údená kuracia šunka s mangom	Strana	73
Grilovaný syr s jablkovým koláčom	Strana	73
Sendvič s morčacím mäsom/šunkou	Strana	74
Šunkové panini	Strana	74
Panini s pečeným hovädzím mäsom	Strana	74
Panini s medom, jablkom, čedarom a slaninou	Strana	75
Panini z údenej makrely s paradajkami a čerstvou smotanou	Strana	75
Zdravé pizza pitta vrecká	Strana	76
Čistenie a starostlivosť	Strana	77
Odstránenie porúch	Strana	77
Skladovanie	Strana	77
Likvidácia	Strana	78
Záruka	Strana	78
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	78
Servis	Strana	78

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Striedavý prúd/striedavé napätie
		Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.		Nebezpečenstvo – úraz elektrickým prúdom!
			Pozor, horúci povrch
	Symbol ochranného uzemnenia		Vhodné pre potraviny. Tento produkt nemá negatívny vplyv na chuť alebo vôňu potravín.
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné informácie Návod na obsluhu

PANINI GRIL

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti.

Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na grilovanie panini v interiéri. Nepoužívajte ho na iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

Ak chýbajú diely alebo sú poškodené, spojte sa s oddelením služieb zákazníkom.

- 1 Panini gril
- 1 Miska na zachytávanie tuku (predmontovaná)
- 1 Škrabka na čistenie
- 1 Návod na používanie

● Popis súčiastok

(Obr. A)

- 1 Červená kontrolka
- 2 Zelená kontrolka
- 3  (zablokované) /  (odblokované)
- 4 Bezpečnostná závera
- 5 Rukoväť
- 6 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 7 Miesto na navinutie kábla
- 8 Miska na zachytávanie tuku
- 9 Škrabka na čistenie
- 10 Výstup tuku
- 11 Grilovacie platne (horná a spodná grilovacia platňa)
- 12 Kryt

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	1850–2200 W
Trieda ochrany:	I

Certifikát

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ **VÝSTRAHA!**

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacemu káblu.

Používanie v súlade s určením

⚠ **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**
Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

POZOR! Horúci povrch!

Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať v prípade, že spadol alebo ak vykazuje viditeľné poškodenie.
- Produkt je stále zapnutý, keď je pripojený do prúdovej siete.

- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Nezakrývajte produkt počas používania a krátko po použití, pretože je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezachytil o grilovacie platne a nedotýkal sa hrán grilovacích platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Napájací kábel pokladajte tak, aby netvoril nebezpečenstvo potknutia a nemohol sa poškodiť.

- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu.
- Vyskúšajte produkt pred prvým použitím bez potravín aby sa odparili eventuálne zvyšky.
- Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

❗ **UPOZORNENIE:** Keď sa produkt nahrieva prvých pár krát, môže byť prítomný mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.

● Obsluha



POZOR! Horúci povrch! Povrch

produktu je počas používania extrémne horúci. Produkt držte iba za rukoväť [5].

- Ak chcete produkt odblokovať, bezpečnostnú závoru [4] posuňte do polohy  [3].
- **Príprava:** Hornú a spodnú grilovaciu platňu [11] natrite vhodným jedlým olejom.
- Zatvorte kryt [12] pomocou rukoväte [5].
- Zasuňte misku na zachytávanie tuku [8] do produktu.

❗ **UPOZORNENIE:** Tekutiny alebo tuk, vytekajúce počas grilovania, tečú v smere výstupu tuku [10] do misky na zachytávanie tuku [8].

■ Zapnutie produktu:

- Sieťovú zástrčku [6] zapojte do vhodnej zásuvky.
- Červená kontrolka [1] svieti.
- Keď sa dosiahne optimálna teplota, rozsvieti sa zelená kontrolka [2].

Svetelná kontrolka

Stav

Červená kontrolka nesvieti a zelená kontrolka nesvieti	Výrobok vypnutý
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka je vypnutá	Výrobok sa predhrieva / ohrieva
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka svieti	Bola dosiahnutá optimálna teplota

❗ **UPOZORNENIE:** Počas prevádzky sa z času na čas vypne zelená kontrolka [2]. To znamená, že produkt sa znova nahrieva na optimálnu teplotu.

■ Vypnutie produktu:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku [6] zo zásuvky.
- Červená kontrolka [1] zhasne.

● Grilovanie panini

- Bezpečnostnú závoru [4] posuňte do polohy  [3]. Otvorte kryt [12].
- Položte grilované potraviny na spodnú grilovaciu platňu [11].
- Kryt [12] spustíte do požadovaného uhla.
- Keď je grilovanie ukončené: Vytiahnite sieťovú zástrčku [6] zo zásuvky.

● Tipy pre grilovanie

- Vyberanie panini: Použite plastový/drevenú lopatku (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch produktu.
- Vždy začínate s krátkym časom grilovania a postupne ho zvyšujete, kým nedosiahnete správny čas.
- Z času na čas skontrolujte zhnednutie.

● **Recepty**

● **Syrovo – hrozienuková roláda z toastového chleba ala panini**

 15–20 min

 x 2

Prísady

85 g	Čerstvého syra s nízkym obsahom tuku
1 ½ čajovej lyžičky	Kryštálového cukru
¼ ČL	Čistého vanilkového extraktu
2 PL	Hrozienuk
4 ČL	Mäkkého masla (nesoleného)
4 plátky	Škoricovo-štrúdlového toastového chleba
(voliteľne)	Práškový cukor na posypanie

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka [2].
- Do misky vložte čerstvý syr, cukor, vanilku a hrozienuka a zamiešajte.
- Potrite 4 plátky chleba z jednej strany maslom a položte omaslovenou stranou smerom dole. Potrite 2 plátky sladkou zmesou čerstvého syra/hrozienuk. Položte zvyšný chlieb omaslovenou stranou nahor a mierne pritlačte.
- Panini položte na predohriatu spodnú grilovaciu platňu [11]. Zatvorte kryt [12].
- Počkajte pribl. 4 minúty, kým panini nebude zlatohnedé a náplň teplá.
- Pred rozrezaním počkajte 3 až 5 minút (neservirujte príliš skoro).
- Pred servírovaním: Narežte a podľa želania posypte práškovým cukrom.

● **Žemľa s údeným lososom a kaparami**

 10 min

 x 4

Prísady

4	Žemle (rozrezané na polovicu)
4 PL	Čerstvého syra
8 plátok	Údeného lososa
6	Šalotiek (ošúpaných a narezaných pozdĺžne na jemné plátky)
1 PL	Kapár (odkvapkaný a nasekaný)
½	Citrona
1 štipka	Čerstvo namletého korenia (čierneho)

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka [2].
- Potrite spodné polovice žemlí čerstvým syrom.
- Na to položte plátky údeného lososa.
- Opečte šalotky medzi 4 žemľami. Posypte kaparami a pokvapkajte citrónovou šťavou. Okoreňte čiernym korením a položte horné polovice žemlí.
- Žemle položte na predohriatu spodnú grilovaciu platňu [11]. Zatvorte kryt [12].
- Počkajte pribl. 4 minúty, kým žemle nebudú upečené do zlatohneda. Vyberte žemle z produktu.

● Údená kuracia šunka s mangom

 15 min

 x 4

Prísady

8 krajcov	Celozrnného chleba
60 g	Masla
250 g	Údenej kuracej šunky, nakrájanej na plátky
1	Stredno veľké, zrelé mango (ošúpané a narezané na plátky)
3–4 PL	Vaječnej majonézy
1 štipka	Bazalky
1 štipka	Čerstvo namletého korenia (čierneho)

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka [2](#).
- Potrite chlieb maslom.
- Položte kuraciu šunku na polovice chleba a na to plátky manga. Na mango dajte majonézu a posypte bazalkou. Okoreňte korením.
- Na to položte zvyšný chlieb.
- Panini položte na predohriatu spodnú grilovaciu platňu [11](#). Zatvorte kryt [12](#).
- Počkajte pribl. 4 minúty, kým panini nebudú upečené do zlatohneda. Vyberte panini z produktu.

● Grilovaný syr s jablkovým koláčom

 20 – 25 min

 x 2

Ingrediencie

4 plátky	Chlieb
2 polievkové lyžice	Maslo
1 čajová lyžička	Kryštálový cukor
1/4 čajovej lyžičky	Škorica
1	Jablká, olúpané, zbavené jadriek a nastrúhané
1 polievková lyžica	Hnedý cukor
1/4 čajovej lyžičky	Škorica
štipka	Košer soľ
štipka	Muškátový oriešok
1 čajová lyžička	Citrónová šťava
1 šálka	Nastrúhaný syr čedar

Príprava

- Pripravte si maslo: V malej miske zmiešajte maslo, cukor a škoricu.
- Príprava náplne: jablko vložte do malej misky. Posypte hnedým cukrom, škoricou, muškátovým orieškom a soľou. Pridajte citrónovú šťavu, premiešajte a nechajte 15 minút odstáť. Pridajte syr a premiešajte.
- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka
- Každý z plátok chleba potrite maslom. Obráťte dva plátky a rovnomerne na ne rozdeľte plnku. Na plnku položte ďalšie dva plátky maslom nahor.
- Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu. Zatvorte veko.
- Počkajte 5 minút, kým sa chleby opečú dozlatista. Chleby vyberte z výrobku.

● Sendvič s morčacím mäsom/šunkou

🕒 20 min

👤 x 4

Ingrediencie

4	Plátky roliek
4 plátky	Pečený moriak alebo šunka
4 plátky	Švajčiarsky syr, syr Monterey jack alebo syr Gruyere
8 malých plátok	Červená cibuľa
	Sol' a čerstvo mleté čierne korenie
	Maslo
	Majonéza zo sušených paradajok:
1/4 šálky	Majonéza
2 jemne nasekané	Sušené paradajky
	Sol' a čerstvo mleté čierne korenie

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Stred každej rolky potrite 1 lyžicou majonézy. Zostavte sendviče z ostatných surovín okrem masla. Dochutíme soľou a korením.
- Vrchnú a spodnú časť každej rolky potrite malým množstvom masla.
- Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu. Zatvorte veko.
- Počkajte 5 až 7 minút, kým sa rolky neopečú dozlatista. Odstráňte rolky z výrobku.

● Šunkové panini

🕒 20 min

👤 x 2

Ingrediencie

2 polievkové lyžice	Majonéza
1 polievková lyžica	Tapenáda z čiernych olív
1 polievková lyžica	Olivový olej
4 plátky	Celozrnný chlieb
1/4 libry	Šunka (nakrájané na tenké plátky)
40g	Strúhaná mozzarella
20g	Modrý syr
2 polievkové lyžice	Med

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka
- V malej miske zmiešajte majonézu a tapenádu z čiernych olív.
- Jednu stranu plátok chleba potrite olejom.
- Plátky chleba otočte a potrite ich olivovou majonézou. Šunku, mozzarellu a modrý syr rozdeľte na 2 plátky chleba. Vrch pokvapkajte medom a sendvič uzavrite zvyšnou naolejovanou stranou nahor.
- Panini položte na predhriatu spodnú platňu. zatvorte veko.
- Počkajte 4 až 5 minút, kým panini nie sú opečené dozlatista a syr sa nerozpustí. Panini vyberte z výrobku.

● Panini s pečeným hovädzím mäsom

🕒 20 min

👤 x 2

Ingrediencie

4 plátky	Chlieb (1/2 palca hrubý)
1/2 polievkovej lyžice	Olivový olej
1/8 šálky	Majonéza
1/2 libry	Hovädzí rosbif nakrájaný na tenké plátky
4 plátky	Syr Provolone
1	Paradajka, nakrájaná na plátky
1/2	Červená cibuľa, nakrájaná na tenké plátky

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Každý plátok chleba zľahka potrite z jednej strany olejom. Položte chlieb naolejovanou stranou nadol na čistú pracovnú plochu. Každý plátok (na opačnej strane, ako je naolejovaná strana) potrite 1/2 polievkovej lyžice majonézy, na 2 plátky chleba dajte hovädzí rosbif, syr, paradajky a červenú cibuľu. Sendvič uzavrite druhým plátkom chleba naolejovanou stranou nahor.
- Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu. Zatvorte veko.
- Počkajte 3 až 5 minút, kým nebudú sendviče opečené dozlatista. Odstráňte sendviče z výrobku.

● Panini s medom, jablkom, čedarom a slaninou

 20 min

 x 4

Ingrediencie

4 plátky	Kváskový chlieb
2 polievkové lyžice	Maslo
2 polievkové lyžice	Jablkové maslo
1/2 šálky	Strúhaný syr čedar
1/2 šálky	Strúhaný syr Havarti
1	Jablko Honeycrisp, nakrájané na tenké plátky
4 plátky	Upečená slanina
	Med

Príprava

- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Vonkajšiu stranu každého plátka chleba potrite maslom. Vnútornú stranu polovice plátok chleba natrite jablkovým maslom. Na jablkové maslo rovnomerne navrstvite syry, jablká a slaninu. Vrch pokvapkajte medom a posypte tymianom. Pridajte vrchný kúsok chleba natretý maslom nahor.
- Chleby položte na predhriatu spodnú platňu. zatvorte veko.

- Počkajte 5 až 7 minút, kým sa chleby neopečú dozlatista a syr sa nerozpustí. Chleby vyberte z výrobku.

● Panini z údenej makrely s paradajkami a čerstvou smotanou

 20 min

 x 2

Ingrediencie

2 malé	Uvarené filety z údenej makrely
2 hrubé plátky	Celozrnné / celozrnné
4	Cherry paradajky, rozpolené
1 veľká	Hrst žeruchy

Dressing:

2 polievkové lyžice	Čerstvá smotana so zníženým obsahom tuku
1/2 polievkovej lyžice	Citronová kôra, nastrúhaná, vytlačená citrónová šťava
1 polievková lyžica	Čierne korenie

Príprava

- Zmiešajte prísady na dressing a dajte ich do chladničky.
- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Makrely nakrájajte na plátok chleba, obložte paradajkami a žeruchou.
- Chleby položte na predhriatu spodnú platňu. zatvorte veko.
- Počkajte 3 až 4 minúty, kým chleby nie sú opečené dozlatista. Chleby vyberte z výrobku.
- Pridajte dressing a podávajte.

● Zdravé pizza pitta vrecká

🕒 35 min

👤 x 2

Ingrediencie

2 plátky	Chudá šunka alebo morčacie mäso (varené)
50g	Mozarella so zníženým obsahom tuku
2	Celozrnné chleby pitta
2	Paradajky nakrájané na tenké plátky
2	Huby nakrájané na tenké plátky
1/4	Malá cibuľa, nakrájaná na tenké plátky
1 polievková lyžica	Sladká kukurica
1/4	Zelené korenie, na drobno pokrájané
1	Polievková lyžica paradajkového pretlaku
1	Čajová lyžička olivového oleja
1 čajová lyžička	Sušené zmiešané bylinky

Príprava

- Každý chlieb pitta rozrežte tak, aby vznikli vrecká, a do každého vrecka rozotrite paradajkový pretlak.
- Nakrájajte šunku / morčacie mäso na pásiky, vložte ich do misky s ostatnými prísadami, nechajte pol hodiny odpočívať, aby sa bylinky rehydratovali, a potom naplňte pitta vrecká.
- Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka
- Chlieb pitta položte na predhriatu spodnú platňu.
- Počkajte 3 až 5 minút, kým sa chleby pitta opečú dozlatista. Chleby pitta vyberte z výrobku.

	Servírovanie	Čas prípravy
Syr a hrozička na koláčový chlieb panini	2 ks	~15 – 20 min
Bagel s údeným lososom a kaparami	4 ks	~10 min
Údená kuracia šunka s mangom	4 ks	~15 min
Grilovaný syr s jablkovým koláčom	2 ks	~20 – 25 min
Sendvič s morčacím mäsom/šunkou	4 ks	~20 min
Šunkové panini	2 ks	~20 min
Panini s pečeným hovädzím mäsom	2 ks	~20 min
Panini s medom, jablkom, čedarom a slaninou	4 ks	~20 min
Panini z údenej makrely s paradajkami a čerstvou smotanou	2 ks	~20 min
Zdravé pizza pitta vrecká	2 ks	~35 min

● Čistenie a starostlivosť

NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Pred čistením:
Produkt vždy odpojte z napájania.

NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

UPOZORNENIE: Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ľažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
■ Gril na panini	■ Odstránenie tuku a kvapaliny: Použite kuchynskú papierovú utierku.
■ Grilovacie platne 	■ Teleso a grilovacie platne  utrite jemne navlhčenou handričkou. Ak je to nutné, použite prostriedok na umývanie riadu.
	■ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
■ Miska na zachytávanie tuku 	■ Odstránenie tuku a zvyškov: Použite škrabku na čistenie  .
■ Škrabka na čistenie 	■ Nasledovné diely môžete umývať aj v umývačke riadu. – Miska na zachytávanie tuku  – Škrabka na čistenie 

- Nepoužívajte abrazívne, agresívne čistiace prípravky, tvrdé kefy alebo špicaté predmety na čistenie produktu alebo častí jeho príslušenstva, pretože by mohli poškodiť nepriľnavú vrstvu a samotný produkt.
- Po vyčistení: Nechajte všetky diely vyschnúť.

● Odstránenie porúch

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Pripojte napájací kábel  do vhodnej zásuvky.
Panini sú spálené.	■ Skráťte čas grilovania.
Panini nie sú prepečené.	■ Predĺžte čas grilovania.
Panini sa nedajú ľahko vybrať z produktu.	■ Vyskúšajte iný recept.

● Skladovanie

NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Očistite produkt a nechajte diely pred odložením uschnúť.
- Ak chcete produkt zablokovat', bezpečnostnú závoru  posuňte do polohy .
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.
- Ak chcete ušetriť miesto, produkt môžete skladovať aj vertikálne.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 444622_2307) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 80
Einleitung	Seite 80
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 81
Lieferumfang	Seite 81
Teilebeschreibung	Seite 81
Technische Daten	Seite 81
Sicherheitshinweise	Seite 81
Vor der ersten Verwendung	Seite 85
Bedienung	Seite 85
Paninis grillen	Seite 86
Grilltipps	Seite 86
Rezepte	Seite 86
Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini	Seite 86
Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern	Seite 87
Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango	Seite 87
Apfelkuchen mit gegrilltem Käse	Seite 88
Puten- / Schinkensandwich	Seite 88
Prosciutto Panini	Seite 89
Roastbeef-Panini	Seite 89
Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck (x 4)	Seite 90
Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche	Seite 90
Gesunde Pizza-Pitataschen	Seite 91
Reinigung und Pflege	Seite 92
Fehlerbehebung	Seite 93
Lagerung	Seite 93
Entsorgung	Seite 93
Garantie	Seite 94
Abwicklung im Garantiefall	Seite 94
Service	Seite 94

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

PANINI-MAKER

● Einleitung

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

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

- 1 Panini-maker
- 1 Fettauffangschale (vormontiert)
- 1 Reinigungsschaber
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

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

● Technische Daten

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

Zertifizierung

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

VORSICHT! Heiße

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

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

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

WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

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

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

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

Bedienung

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

Reinigung und Aufbewahrung

WARNUNG! Verletzungsrisiko! Trennen Sie das

Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

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

● **Bedienung**

VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

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

■ Produkt einschalten:

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

Kontrollleuchte	Status
Rote und grüne Kontrollleuchte aus	Produkt ausgeschaltet
Rote Kontrollleuchte leuchtet und grüne Kontrollleuchte ist aus	Produkt heizt auf/heizt erneut auf
Rote und grüne Kontrollleuchte leuchten	Die optimale Temperatur ist erreicht

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

■ Produkt ausschalten:

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

● Paninis grillen

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

● Grilltipps

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

● Rezepte

● Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini

 15–20 min

 x 2

Zutaten

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

Vorbereitung

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

- Vor dem Servieren: Anschneiden und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

● Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern

 10 min

 x 4

Zutaten

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

Vorbereitung

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

● Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango

 15 min

 x 4

Zutaten

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

Vorbereitung

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

● Apfelkuchen mit gegrilltem Käse

 20 – 25 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben	Brot
2 Esslöffel	Butter
1 Teelöffel	Kristallzucker
1/4 Teelöffel	Zimt
1	Apfel, geschält, entkernt und gerieben
1 Esslöffel	brauner Zucker
1/4 Teelöffel	Zimt
Eine Prise	Koscheres Salz
Eine Prise	Muskatnuss
1 Teelöffel	Zitronensaft
1 Tasse	Geriebener Cheddar-Käse

Zubereitung

- Butter zubereiten: Butter, Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.
- Füllung zubereiten: Apfel in eine kleine Schüssel geben. Mit braunem Zucker, Zimt, Muskatnuss und Salz bestreuen. Den Zitronensaft hinzufügen und durchschwenken. 15 Minuten ziehen lassen. Den Käse hinzufügen und umrühren.
- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Je eine Seite der Brotscheiben mit Butter bestreichen. Zwei der Scheiben umdrehen und die Füllung gleichmäßig auf beiden Scheiben verteilen. Die beiden anderen Scheiben mit der gebutterten Seite nach oben auf die Füllung legen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 5 Minuten, bis das Brot goldbraun getoastet ist. Entfernen Sie das Brot aus dem Gerät.

● Puten- / Schinkensandwich

 20 min

 x 4

Zutaten

4	Brötchen
4 Scheiben	Putenbraten oder Schinken
4 Scheiben	Schweizer Käse, Monterey Jack oder Gruyere Käse
8 Kleine	Scheiben rote Zwiebel
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Butter
	Mayonnaise aus sonnengetrockneten Tomaten:
1/4 Tasse	Mayonnaise
2 fein	Gehackte sonnengetrocknete Tomaten
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Die Mitte jedes Brötchens mit 1 Esslöffel Mayonnaise bestreichen. Die Sandwiches mit den restlichen Zutaten (außer Butter) belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Jedes Brötchen oben und unten mit etwas Butter bestreichen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 5 bis 7 Minuten, bis die Brötchen goldbraun getoastet sind. Entfernen Sie die Brötchen aus dem Gerät.

● Prosciutto Panini

 20 min

 x 2

Zutaten

2 Esslöffel	Mayonnaise
1 Esslöffel	Schwarze Olivenpaste
1 Esslöffel	Olivener Öl
4 Scheiben	Vollkornbrot
1/4 Pfund	Prosciutto (in dünne Scheiben geschnitten)
40 g	Geriebener Mozzarella
20 g	Blauschimmelkäse
2 Esslöffel	Honig

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Die Mayonnaise und die schwarze Olivenpaste in einer kleinen Schüssel vermengen.
- Eine Seite der Brotscheiben mit dem Öl bestreichen.
- Die Brotscheiben umdrehen und mit der Olivenmayonnaise bestreichen. Prosciutto, Mozzarella und Blauschimmelkäse auf 2 Brotscheiben verteilen. Den Honig darüber träufeln und das Sandwich mit der restlichen geölten Seite nach oben schließen.
- Legen Sie die Paninis auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 4 bis 5 Minuten, bis die Paninis goldbraun getoastet sind und der Käse geschmolzen ist. Entfernen Sie die Paninis aus dem Gerät.

● Roastbeef-Panini

 20 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben	Brot (ca. 1,5 cm dick)
1/2 Esslöffel	Olivener Öl
1/8 Tasse	Mayonnaise
1/2 Pfund	Dünn geschnittenes Deli-Roastbeef
4 Scheiben	Provolone-Käse
1	Tomate, in Scheiben geschnitten
1/2 Rote	Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- 1 Seite jeder Brotscheibe leicht mit Öl bestreichen. Brot mit der geölten Seite nach unten auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Jede Scheibe (gegenüber der geölten Seite) mit 1/2 Esslöffel Mayonnaise bestreichen, 2 der Brotscheiben mit Roastbeef, Käse, Tomaten und roten Zwiebeln belegen. Das Sandwich mit der zweiten Scheibe Brot mit der geölten Seite nach oben schließen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 3 bis 5 Minuten, bis die Sandwiches goldbraun getoastet sind. Entfernen Sie die Sandwiches aus dem Gerät.

● Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck (x 4)

 20 min

 x 4

Zutaten

4 Scheiben	Sauerteigbrot
2 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Apfelbutter
1/2 Tasse	Geriebener Cheddar-Käse
1/2 Tasse	Geriebener Havarti-Käse
1	Honeycrisp-Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten
4 Scheiben	Gebratener Speck
	Honig

Zubereitung

- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Bestreichen Sie die Außenseite jeder Brotscheibe mit Butter. Die Innenseite der Hälfte der Brotscheiben mit Apfelbutter bestreichen. Auf die Apfelbutter gleichmäßig Käse, Äpfel und Speck schichten. Den Honig darüber träufeln und mit Thymian bestreuen. Das oberste Stück Brot mit der gebutterten Seite nach oben auflegen.
- Legen Sie die Brote auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 5 bis 7 Minuten, bis die Brote goldbraun getoastet sind und der Käse geschmolzen ist. Entfernen Sie das Brot aus dem Gerät.

● Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche

 20 min

 x 2

Zutaten

2 Kleine	Gegarte Räuchermakrelenfilets
4 Dicke	Scheiben Vollkorn-/ Vollkornweizenbrot
4	Cherrytomaten, halbiert
1 Große	Handvoll Brunnenkresse

Dressing:

2 Esslöffel	Fettarme Crème fraîche
1/2 Esslöffel	Geriebene Zitronenschale, ausgepresster Zitronensaft
1 Esslöffel	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Die Zutaten für das Dressing mischen und in den Kühlschrank stellen.
- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Makrele auf eine Scheibe Brot geben und mit Tomaten und Brunnenkresse belegen.
- Legen Sie die Brote auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 3 bis 4 Minuten, bis das Brot goldbraun getoastet ist. Entfernen Sie das Brot aus dem Gerät.
- Das Dressing hinzufügen und servieren.

● Gesunde Pizza-Pitataschen

 35 min

 x 2

Zutaten

2 Scheiben	Magerer Schinken oder Truthahn (gegart)
50 g	Fettarmer Mozzarella
2	Vollkorn-Pitabrote
2	Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
2	Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
1/4 einer kleinen	Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel	Zuckermais
1/4	grüne Paprika, gewürfelt
1 Esslöffel	Tomatenmark
1 Teelöffel	Olivöl
1 Teelöffel	Getrocknete Kräutermischung

Zubereitung

- Jedes Pitabrot aufschneiden, um Taschen zu bilden, und das Tomatenmark in jeder Tasche verteilen.
- Den Schinken / Truthahn in Streifen schneiden, in einer Schüssel mit den anderen Zutaten wenden, eine halbe Stunde ruhen lassen, um die Kräuter zu entfuchten, und dann die Pitataschen füllen.
- Warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
- Legen Sie die Pitabrote auf die vorgeheizte untere Heizplatte und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie 3 bis 5 Minuten, bis die Pitabrote goldbraun getoastet sind. Entfernen Sie die Pitabrote aus dem Gerät.

	Portion	Zubereitungszeit
Käse-Rosinen Strudel-Panini	2 St.	~ 15 – 20 Min.
Bagel mit Räucherlachs und Kapern	4 St.	~ 10 Min.
Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango	4 St.	~ 15 Min.
Apfelkuchen mit gegrilltem Käse	2 St.	~ 20 – 25 Min.
Puten- / Schinkensandwich	4 St.	~ 20 Min.
Prosciutto Panini	2 St.	~ 20 Min.
Roastbeef-Panini	2 St.	~ 20 Min.
Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck	4 St.	~ 20 Min.
Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche	2 St.	~ 20 Min.
Gesunde Pizza-Pitataschen	2 St.	~ 35 Min.

● **Reinigung und Pflege**

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

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

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

① HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
■ Panini-Grill ■ Grillplatten [11]	■ Fett und Flüssigkeit entfernen: Verwenden Sie ein Stück Küchenpapier. ■ Wischen Sie das Gehäuse und die Grillplatten [11] mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie, falls nötig, etwas Spülmittel. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
■ Fettauffangschale [8] ■ Reinigungsschaber [9]	■ Fett und Rückstände entfernen: Verwenden Sie den Reinigungsschaber [9]. ■ Sie können die folgenden Teile auch in der Spülmaschine reinigen. – Fettauffangschale [8] – Reinigungsschaber [9]
■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten oder spitze Gegenstände, um das Produkt oder die Zubehöreile zu reinigen, da diese das Produkt und die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.	

- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	■ Schließen Sie die Anschlussleitung 6 an eine geeignete Steckdose an.
Die Paninis sind verbrannt.	■ Verkürzen Sie die Grillzeit.
Die Paninis sind nicht durchgebacken.	■ Verlängern Sie die Grillzeit.
Die Paninis lassen sich nur schwierig aus dem Produkt entfernen.	■ Probieren Sie ein anderes Rezept aus.

● Lagerung



GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Lagern

- Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt und lassen Sie alle Teile vor der Lagerung trocknen.
 - Schieben Sie den Sicherheitsriegel **4** auf die Position **3**, um das Produkt zu verriegeln.
 - Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
 - Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Sie können das Produkt vertikal lagern, um Platz zu sparen.

● Entsorgung

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



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



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



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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 444622_2307) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

