

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11050
Version: 01/2024

IAN 444622-2307



PANINI-MAKER / PANINI MAKER SOPM 2200 A3

(DE)

PANINI-MAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(PL)

GRILL DO KANAPEK

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(RO) (MD)

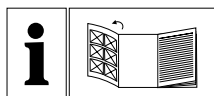
APARAT PENTRU SANDVIȘURI

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(HR)

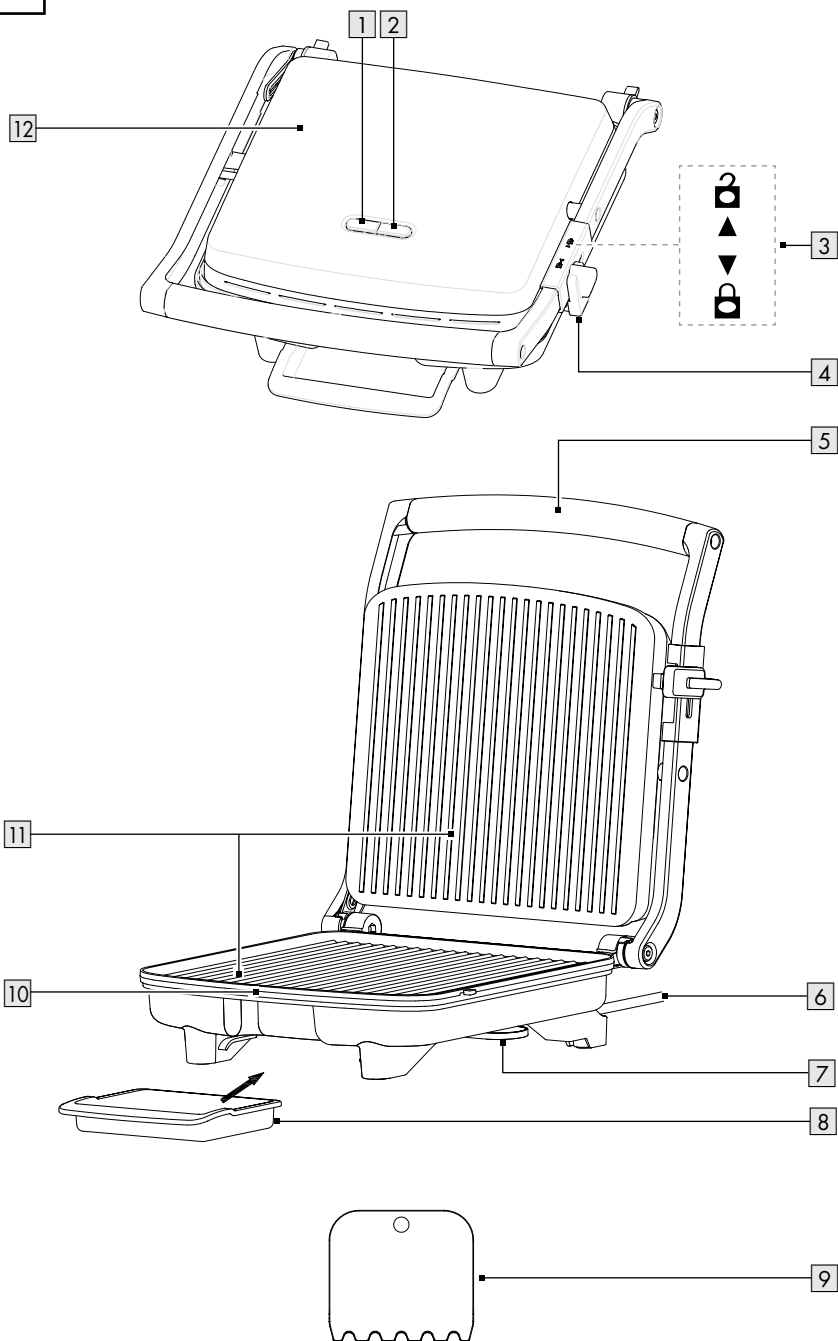
TOSTER ZA SENDVIČE

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost



DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	21
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	36
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	50

A



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Paninis grillen	Seite	12
Grilltipps	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Käse-Rosinenplunder auf Strudelbrot-Panini	Seite	12
Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern	Seite	13
Geräucherter Hähnchenschinken mit Mango	Seite	13
Apfelkuchen mit gegrilltem Käse	Seite	14
Puten- / Schinkensandwich	Seite	14
Prosciutto Panini	Seite	15
Roastbeef-Panini	Seite	15
Panini mit Honig-Apfel-Cheddar und Speck (x 4)	Seite	16
Panini mit geräucherter Makrele, Tomaten und Crème fraîche	Seite	16
Gesunde Pizza-Pitataschen	Seite	17
Reinigung und Pflege	Seite	18
Fehlerbehebung	Seite	19
Lagerung	Seite	19
Entsorgung	Seite	19
Garantie	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	20

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	Olivenöl
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	Olivenöl
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 ausgeschiedenen Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. Kaufland bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● 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



Service Deutschland

Tel.: 0800 1528352

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	22
Wstęp	Strona	22
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	22
Zakres dostawy	Strona	23
Opis części	Strona	23
Dane techniczne	Strona	23
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	23
Przed pierwszym użyciem	Strona	27
Obsługa	Strona	27
Panini z grilla	Strona	27
Rady związane z grillowaniem	Strona	28
Przepisy	Strona	28
Panini z serem strudelowym i rodzynkami	Strona	28
Bułeczka z wędzonym łososiem i kaparami	Strona	28
Wędzona szynka z kurczaka z mango	Strona	29
Placek jabłkowy z grillowanym serem	Strona	29
Kanaпка z indykiem/szynką	Strona	30
Panini Prosciutto	Strona	30
Panini z pieczonej wołowiny	Strona	30
Panini z miodem, jabłkiem, cheddarem i bekonem	Strona	31
Panini z wędzoną makrelą, pomidorami i śmietaną	Strona	31
Zdrowe kieszonki na pizzę pita	Strona	32
Czyszczenie i konserwacja	Strona	33
Usuwanie usterek	Strona	34
Przechowywanie	Strona	34
Utylizacja	Strona	34
Gwarancja	Strona	35
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	35
Serwis	Strona	35

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

GRILL DO KANAPEK

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi

obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wynikłą z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

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

- 1 Grill do kanapek
- 1 Tacka na tłuszcz (zamontowana)
- 1 Skrobak do czyszczenia
- 1 Instrukcja obsługi

● Opis części

(Rys. A)

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

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50–60 Hz

Pobór mocy: 1850–2200 W

Stopień ochrony: I

Certyfikat

HG11050: GS (Intertek)

HG11050-BS: -



Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

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

Dzieci i osoby z ograniczeniami

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

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

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

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

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

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

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

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu. Gdy urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

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

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

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

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

Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu, gdy jest używany lub krótko po użyciu, gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilania nie jest przyciśnięty przez płyty grilla ani nie dotyka krawędzi płyt grilla.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane.
W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kabel zasilania układać tak, aby nikt nie mógł się o nie potknąć lub go uszkodzić.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko

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

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

● **Przed pierwszym użyciem**

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

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

● **Obsługa**

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

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

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

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

■ **Włączanie produktu:**

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

Kontrolka świetlna	Stan
Kontrolka czerwona nie świeci, kontrolka zielona też nie świeci	Produkt wyłączony
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona nie świeci	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona świeci	Osiągnięta została optymalna temperatura

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

■ **Wyłączanie produktu:**

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

● **Panini z grilla**

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

● Rady związane z grillowaniem

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

● Przepisy

● Panini z serem strudelowym i rodzynekami

 15–20 min

 x 2

Składniki

- | | |
|--------------|--------------------------------------|
| 85 g | Niskotłuszczowego sera śmietankowego |
| 1 ½ łyżeczki | Cukru krystalicznego |
| ¼ łyżeczki | Czystego ekstraktu z wanilii |
| 2 łyżki | Rodzynek |
| 4 łyżeczki | Miękkiego masła (niesolonego) |
| 4 plasterki | Cynamonowego chleba tostowego |

(opcjonalnie) Cukier puder do posypania

Przygotowanie

- Poczekać, aż zaświeci się zielony wskaźnik **[2]**.
- Do małej miseczki włożyć ser, cukier, wanilię oraz rodzynek i wymieszać.
- 4 kromki chleba posmarować masłem z jednej strony i ułożyć posmarowaną masłem stroną do dołu. 2 kromki posmarować słodzoną mieszanką sera śmietankowego i rodzynek. Resztę chleba ułożyć na wierzchu posmarowaną masłem stroną do góry i delikatnie docisnąć.
- Panini położyć na podgrzanej dolnej płycie grilla **[11]**. Zamknąć pokrywę **[12]**.
- Poczekać ok. 4 minuty, aż panini staną się złotobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.

- Przed krojeniem odstawić na 3 do 5 minut na ruszcie (nie podawać zbyt wcześnie).
- Przed podaniem: W razie potrzeby pokroić i posypać cukrem pudrem.

● Buteczka z wędzonym łososiem i kaparami

 10 min

 x 4

Składniki

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

Przygotowanie

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

● Wędzona szynka z kurczaka z mango

 15 min

 x 4

Składniki

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

Przygotowanie

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

● Placek jabłkowy z grillowanym serem

 20 – 25 min

 x 2

Składniki

4 kromki	Chleb
2 łyżki stołowe	Masło
1 łyżeczka do herbaty	Cukier kryształ
1/4 łyżeczki do herbaty	Cynamon
1	Jabłko, obrane ze skórki, z usuniętym gniazdem nasiennym i utarte na tarce
1 łyżka stołowa	Brązowy cukier
1/4 łyżeczki do herbaty	Cynamon
szczypta	Sól koszerne
szczypta	Gałka muszkatołowa
1 łyżeczka do herbaty	Sok z cytryny
1 szklanka	Tarty ser cheddar

Przygotowanie

- Przygotowanie masła: wymieszać masło, cukier i cynamon w małej miseczce.
- Przygotowanie nadzienia: włożyć jabłko do małej miseczki. Posypać brązowym cukrem, cynamonem, gałką muszkatołową i solą. Dodać sok z cytryny i potrząsnąć. Odstawić na 15 minut. Dodać ser i wymieszać tak, aby połączyć składniki.
- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Posmarować masłem jedną stronę każdej kromki chleba. Odwrócić dwie kromki i rozdzielić nadzienie między dwie kromki. Równomiernie je rozprowadzić. Położyć pozostałe dwie kromki na nadzieniu, stroną posmarowaną masłem do góry.
- Ułożyć kanapki na nagrzaną dolną płytę grzewczą. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 5 minut, aż kanapki nabiorą złotobrzązowego koloru. Wyjąć kanapki z produktu.

● Kanapka z indykiem/szynką

🕒 20 min

👤 x 4

Składniki

4	Kromki z bułek
4 plastry	Pieczeń z indyka lub szynka
4 plastry	Ser szwajcarski, Monterey Jack lub Gruyere
8 małych dzwonek	Czerwona cebula
	Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
	Masto
	Majonez z suszonymi pomidorami:
1/4 szklanki	Majonez
2 drobno posiekane	Suszzone pomidory
	Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Posmarować środek każdej bułki 1 łyżką majonezu. Przygotować kanapki z pozostałymi składnikami, z wyjątkiem masta. Doprawić solą i pieprzem.
- Każdą bułkę posmarować od góry i od dołu niewielką ilością masta.
- Ułożyć kanapki na nagrzejanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 5-7 minut, aż bułki nabiorą złotobrzowego koloru. Wyjąć bułki z produktu.

● Panini Prosciutto

🕒 20 min

👤 x 2

Składniki

2 łyżki stołowe	Majonez
1 łyżka stołowa	Tapenada z czarnych oliwek
1 łyżka stołowa	Oliwa z oliwek
4 kromki	Chleb pełnoziarnisty
114 g (1/4 lb)	Szynka prosciutto (cienko pokrojona)
40 g	Poszatkowana mozzarella
20 g	Niebieski ser pleśniowy
2 łyżki stołowe	Miód

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- W małej miseczce wymieszać majonez z tapenadą z czarnych oliwek.
- Posmarować oliwą jedną stronę kromek chleba.
- Odwrócić kromki chleba i posmarować je majonezem oliwkowym. Podzielić prosciutto, mozzarellę i ser pleśniowy między 2 kromki chleba. Skropić miodem, a następnie nałożyć na kanapkę kromkę chleba posmarowaną oliwą stroną posmarowaną do góry.
- Ułożyć panini na nagrzejanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 4-5 minut, aż panini przypieka się na złotobrzowy kolor, a żółty ser ulegnie stopieniu. Wyjąć panini z produktu.

● Panini z pieczonej wołowiny

🕒 20 min

👤 x 2

Składniki

4 kromki	Chleb (krojony na kromki 1,3 cm)
1/2 łyżki stołowej	Oliwa z oliwek
1/8 szklanki	Majonez
230 g (1/2 lb)	Cienko pokrojona pieczeń wołowa
4 plastry	Ser Provolone
1	Pomidor (pokrojony)
1/2	Czerwona cebula, cienko pokrojona

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Lekko posmarować oliwą 1 stronę każdej kromki chleba. Położyć chleb stroną naoliwioną do dołu na czystej powierzchni roboczej. Każdą kromkę posmarować 1/2 łyżki majonezu (po stronie przeciwnej niż posmarowana olejem). Na 2 kromki chleba nałożyć pieczeń wołową, ser, pomidory i czerwoną cebulę. Zamknąć kanapkę drugą kromką chleba, stroną posmarowaną olejem do góry.
- Ułożyć kanapki na nagrzanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 3-5 minut, aż kanapki nabiorą złoto-brązowego koloru. Wyjąć kanapki z produktu.

● Panini z miodem, jabłkiem, cheddarem i bekonem

 20 min

 x 4

Składniki

4 kromki	Chleb na zakwasie
2 łyżki stołowe	Masło
2 łyżki stołowe	Masło jabłkowe
1/2 szklanki	Poszatkowany ser cheddar
1/2 szklanki	Poszatkowany ser havarti
1	Jabłko Honeycrisp, cienko pokrojone
4 plastry	Boczek gotowany
	Miód

Przygotowanie

- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Posmarować masłem zewnętrzną stronę każdej kromki chleba. Połowę kromek chleba posmarować od strony wewnętrznej masłem jabłkowym. Na masło jabłkowym równomiernie ułożyć sery, jabłka i bekon. Skropić miodem i posypać tymiankiem. Nałożyć górną kromkę chleba, stroną posmarowaną masłem do góry.
- Ułożyć kanapki na nagrzanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.

- Odczekać 5-7 minut, aż kanapki przypieką się na złoto-brązowy kolor, a żółty ser ulegnie stopieniu. Wyjąć kanapki z produktu.

● Panini z wędzoną makrelą, pomidorami i śmietaną

 20 min

 x 2

Składniki

2 małe	Ugotowane filety z wędzonej makreli
2 grube kromki	Pieczywo pełnoziarniste/razowe
4	Pomidorki koktajlowe, przepołowione
1 duża	Garść rzeżuchy
Sos:	
2 łyżki stołowe	Śmietana o obniżonej zawartości tłuszczu
1/2 łyżki stołowej	Skórka z cytryny, utarta, wyciśnięty sok z cytryny
1 łyżka stołowa	Czarny pieprz

Przygotowanie

- Wymieszać składniki sosu i odstawić do lodówki.
- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Położyć makrelę na kromce chleba, posypać pomidorami i rzeżuchą.
- Ułożyć kanapki na nagrzanej dolnej płycie grzewczej. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 3-4 minuty, aż kanapki nabiorą złoto-brązowego koloru. Wyjąć kanapki z produktu.
- Dodać sosu i podać.

● Zdrowe kieszonki na pizzę pita

 35 min

 x 2

Składniki

2 plastry	Chuda szynka lub indyk (gotowane)
50 g	Mozzarella o obniżonej zawartości tłuszczu
2	Pełnoziarniste chlebki pita
2	Pomidory, cienko pokrojone
2	Piecarki, cienko pokrojone
1/4	Mała cebula, cienko pokrojona
1 łyżka stołowa	Słodka kukurydza
1/4	Zielona papryka, pokrojona w kostkę
1	łyżka przecieru pomidorowego
1	łyżeczka oliwy z oliwek
1 łyżeczka do herbaty	Mieszanka suszonych ziół

Przygotowanie

- Rozciąć każdy chlebek pita, aby zrobić z niego kieszonkę i każdą kieszonkę posmarować od środka przecierem pomidorowym.
- Szynkę/indyka pokroić w paski, wrzucić do miski z pozostałymi składnikami, odstawić na pół godziny, aby zioła nasiąkły, a następnie napęlnić kieszonki pita.
- Odczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka.
- Ułożyć chlebki pita na nagrzaną dolną płytę grzewczą. Zamknąć pokrywę.
- Odczekać 3-5 minut, aż chlebki pita nabiorą złotobrzowego koloru. Wyjąć chlebki pita z produktu.

	Podawanie	Czas przygotowania
Ser i rodzynki duńskie na chlebie panini z wiórkami	2 szt.	~15 – 20 min
Bajgiel z wędzonym łososiem i kaparami	4 szt.	~10 min
Wędzona szynka z kurczaka z mango	4 szt.	~15 min
Placek jabłkowy z grillowanym serem	2 szt.	~20 – 25 min
Kanapka z indykiem/szynką	4 szt.	~20 min
Panini Prosciutto	2 szt.	~20 min
Panini z pieczonej wołowiny	2 szt.	~20 min
Panini z miodem, jabłkiem, cheddarem i bekonem	4 szt.	~20 min
Panini z wędzoną makrelą, pomidorami i śmietaną	2 szt.	~20 min
Zdrowe kieszonki na pizzę pita	2 szt.	~35 min

● Czyszczenie i konserwacja

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

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

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

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

Część	Sposób czyszczenia
- Opiekacz do panini - Płyty grilla 11	- Usuwanie tłuszczu i płynów: Używać ręczników kuchennych. - Przetrzeć obudowę i płyty grilla 11 lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. - Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
- Tacka na tłuszcz 8 - Skrobak do czyszczenia 9	- Usuwanie tłuszczu i pozostałości: Używać skrobaka do czyszczenia 9. - W zmywarce można również myć następujące części. - Tacka na tłuszcz 8 - Skrobak do czyszczenia 9

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

● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	■ Kabel zasilania  podłączyć do odpowiedniego gniazda sieciowego.
Panini są przypalone.	■ Skrócić czas grillowania.
Panini są częściowo surowo.	■ Wydłużyć czas grillowania.
Panini są trudne do usunięcia z produktu.	■ Zastosować inny przepis.

● Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

poparzenia! Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Przed schowaniem wyczyścić produkt i pozostawić wszystkie części do wyschnięcia.
- Zaczep bezpieczeństwa  przesunąć na pozycję  , aby zablokować produkt.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Produkt można przechowywać pionowo, aby zaoszczędzić miejsce.

● Utylizacja

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



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



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



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować.

Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą.

W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu.

Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykazuje wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 444622-2307) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: kontakt@kaufland.pl



Indicații de avertizare și simboluri folosite	Pagina	37
Introducere	Pagina	37
Utilizarea conform destinației	Pagina	37
Volumul livrării	Pagina	38
Descrierea pieselor	Pagina	38
Date tehnice	Pagina	38
Indicații de siguranță	Pagina	38
Înainte de prima utilizare	Pagina	42
Folosirea	Pagina	42
Prăjirea Panini	Pagina	42
Sfaturi pentru prăjire	Pagina	42
Rețete	Pagina	43
Stafide uscate pe chiflă de ștrudel Panini	Pagina	43
Baghete cu somon afumat și capere	Pagina	43
Pulpă de pui afumată cu mango	Pagina	44
Plăcintă cu mere și cu brânză gratinată	Pagina	44
Sandviș cu curcan / șuncă	Pagina	44
Panini cu prosciutto	Pagina	45
Panini cu friptură de vită	Pagina	45
Panini cu măr, cheddar și șuncă împănată	Pagina	45
Panini cu macrou afumat, roșii și smântână	Pagina	46
Buzunare de pizza umplute sănătoase	Pagina	46
Curățarea și îngrijirea	Pagina	47
Remediarea defecțiunilor	Pagina	47
Depozitarea	Pagina	48
Înlăturare	Pagina	48
Garanție	Pagina	48
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina	49
Service	Pagina	49

Indicații de avertizare și simboluri folosite

În aceste instrucțiuni de utilizare și pe ambalaj se folosesc următoarele indicații de avertizare:

	PERICOL! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Pericol” indică o pericolitare cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire gravă sau moartea.		Curent/tensiune alternativă
		Hz	Hertz (frecvența rețelei)
		W	Watt
	AVERTISMENT! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Avertisment” indică o pericolitare cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire gravă sau moartea.		INDICAȚIE: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Indicație” oferă mai multe informații utile.
			Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
	PRECAUȚIE! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Precauție” indică o pericolitare cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire redusă sau medie.		Pericol – riscul unei electrocutări!
			Precauție, suprafață fierbinte
	Simbol pentru împământare de protecție		Potrivit pentru alimente. Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului alimentelor.
CE	Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.		Informații de siguranță Instrucțiuni de utilizare

APARAT PENTRU SANDVIȘURI

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță.

Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

● Utilizarea conform destinației

Acest produs este prevăzut pentru prăjirea de Panini în spații interioare. Nu-l folosiți în alte scopuri.

Produsul este conceput exclusiv pentru utilizarea în gospodăriile private și nu este prevăzut pentru scopuri profesionale.

Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

● Volumul livrării

După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare.

Luăți legătura cu serviciul clienți dacă sunt piese lipsă sau deteriorate.

- 1 Aparat pentru sandvișuri
- 1 Cuvă de captare a grăsimii (premontată)
- 1 Racletă de curățare
- 1 Instrucțiuni de utilizare

● Descrierea pieselor

(Fig. A)

- 1 Indicator de funcționare roșu
- 2 Indicator de funcționare verde
- 3  (blocat) /  (deblocat)
- 4 Zăvor de siguranță
- 5 Mâner
- 6 Cablu de alimentare cu ștecher
- 7 Loc de înfășurare a cablului
- 8 Cuvă de captare a grăsimii
- 9 Racletă de curățare
- 10 Evacuare grăsimi
- 11 Plăci de grătar (placă de grătar superioară și inferioară)
- 12 Capac

● Date tehnice

Tensiune de intrare: 220–240 V~, 50–60 Hz
Consum de putere: 1850–2200 W
Clasă de protecție: I

Certificare

HG11050: GS (Intertek)
HG11050-BS: -



Indicații de siguranță

**ÎNAINTE DE PRIMA
UTILIZARE A PRODUSULUI,
FAMILIARIZAȚI-VĂ CU
TOATE INSTRUCȚIUNILE DE
SIGURANȚĂ ȘI DE UTILIZARE!
DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI
PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE
DOCUMENTELE!**

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispare!

Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

Copiii și persoanele cu dezabilități

⚠️ AVERTISMENT!

PERICOL DE MOARTE ȘI ACCIDENTE PENTRU SUGARI ȘI COPII!

Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalare nesupravegheați. Materialul de ambalare prezintă risc de sufocare.

Copiii subestimează adesea pericolele legate de acesta. Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

- Acest produs poate fi folosit de copiii începând cu 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul.

- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcută de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de produs și de cablul de alimentare.

Utilizarea conform destinației

- ⚠️ **AVERTISMENT!** O utilizare incorrectă poate duce la răniri. Folosiți produsul numai conform acestor instrucțiuni. Nu încercați să modificați în niciun fel produsul.

Securitatea electrică

- ⚠️ **PERICOL! Risc de electrocutare!** Nu încercați niciodată să reparați singur produsul. În cazul unei funcționări defectuoase, reparațiile pot fi efectuate numai de personal calificat.

⚠️ PRECAUȚIE! Suprafață fierbinte! Produsul se înfierbântă în timpul funcționării. Nu atingeți produsul în timpul sau imediat după utilizare. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul este în funcțiune.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de electrocutare! Nu scufundați niciodată produsul în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de electrocutare! Nu folosiți un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă comerciantului dacă produsul este deteriorat.

- Produsul nu trebuie folosit dacă a căzut sau dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Produsul este pornit permanent cât timp este conectat la rețeaua electrică.

- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și curentul nominal de pe plăcuța de tip a produsului corespund cu detaliile date pentru alimentarea electrică.
- Verificați regulat ștecherul și cablul de alimentare cu privire la deteriorări. Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată asemănător, pentru a evita pericolele.
- Protejați cablul de alimentare de deteriorări. Nu-l lăsați să atârne peste margini ascuțite și nu-l striviți sau îndoiți. Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.

Folosirea

- Nu lăsați produsul nesupravegheat, dacă este conectat la rețeaua de alimentare.
- Nu mutați produsul când aceasta este în funcțiune.
- Nu așezați produsul pe suprafețe fierbinți (plică de gaz, plită electrică, cuptor, etc.). Folosiți produsul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu acoperiți produsul în timp ce el este utilizat sau imediat după aceasta, cât timp el este cald.
- Aveți grijă de cablul de alimentare să nu fie prins de plăcile de grătar și să nu atingă muchiile plăcilor de grătar.
- Nu este recomandată folosirea de prelungitoare.
În cazul în care ar fi nevoie de un cablu prelungitor, acesta trebuie să fie prevăzut pentru un flux de curent de cel puțin 10 A.
- Amplasați cablurile de alimentare astfel, încât să nu împiedice nimeni de ele sau să se poată deteriora.

- Acest produs nu este destinat pentru operarea printr-un temporizator extern sau un sistem separat de acționare de la distanță.

Curățarea și păstrarea

⚠️ **AVERTISMENT! Risc de**

rănire! Decuplați produsul de la rețeaua electrică înainte de a-l curăța sau dacă nu mai este folosit.

- Nu păstrați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.
- Nu deconectați ștecherul din priză ținându-l de cablul de alimentare.
- Protejați produsul, cablul de alimentare și ștecherul de praf, razele solare directe, picături și împrăscări cu apă.
- Păstrați produsul într-un loc răcoros și uscat, protejat de umezeală și nu la îndemâna copiilor.
- Protejați produsul de căldură. Nu poziționați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură, cum ar fi cuptoare sau aparate de încălzire.

● Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați materialul de ambalare. Verificați dacă toate piesele sunt complete.
- În timpul producției, unele piese sunt unse cu un strat subțire de ulei pentru protecția lor.
- Operați produsul pentru prima dată fără alimente, pentru a vaporiza eventualele resturi.
- Curățați produsul și accesoriile sale (vezi „Curățarea și îngrijirea”).

❗ **INDICAȚIE:** Dacă produsul este încălzit primele două dăți, poate să apară un miros slab. Aveți grijă să existe o ventilație bună a zonei înconjurătoare.

● Folosirea

 **PRECAUȚIE! Suprafață fierbinte!** În timpul utilizării, suprafețele produsului se înfierbântă puternic. Atingeți produsul numai de mâner [5].

- Împingeți zăvorul de siguranță [4] în poziția 2 [3], pentru a debloca produsul.
- **Pregătirea:** Ungeți plăcile superioare și inferioare [11] cu ulei de gătit adecvat.
- Închideți capacul [12] cu mânerul [5].
- Împingeți cuva de captare a grăsimii [8] în produs.

❗ **INDICAȚIE:** Lichidele sau grăsimile care ies din aliment curg în direcția evacuării grăsimii [10] în cuva de captare a grăsimii [8].

■ Pornirea produsului:

- Introduceți ștecherul [6] într-o priză potrivită.
- Indicatorul de funcționare roșu [1] luminează.
- Imediat ce temperatura optimă este atinsă, indicatorul de funcționare verde [2] se aprinde.

Indicator luminos	Stare
Indicator roșu oprit & indicator verde pornit	Produs oprit
Indicator roșu pornit & indicator verde oprit	Produsul este în curs de preîncălzire / reîncălzire
Indicator roșu pornit & indicator verde pornit	Temperatura optimă a fost atinsă

❗ **INDICAȚIE:** În timpul funcționării, indicatorul de funcționare verde [2] se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că produsul se încălzește din nou la temperatura optimă.

■ Oprirea produsului:

- Scoateți ștecherul [6] din priză.
- Lampa de control roșie [1] se stinge.

● Prăjirea Panini

- Împingeți zăvorul de siguranță [4] pe poziția 2 [3]. Deschideți capacul [12].
- Puneți alimentele pe placa de grătar inferioară [11].
- Coborâți capacul [12] la unghiul dorit.
- Când ați terminat prăjirea: Scoateți ștecherul [6] din priză.

● Sfaturi pentru prăjire

- Scoaterea Panini: Folosiți un șpaclu din material plastic/lemn (sau alte unelte nemetalice) pentru a nu deteriora stratul antiaderent al produsului.
- Începeți întotdeauna cu un timp de prăjire scurt și măriți-l treptat până când ați găsit durata corectă.
- Verificați întotdeauna din când în când gradul de prăjire.

● Rețete

● Stafide uscate pe chiflă de ştrudel Panini

 15–20 min

 x 2

Ingrediente

85 g	Brânză proaspătă slabă
1 ½ linguriță	Zahăr cristalizat
¼ linguriță	Extract pur de vanilie
2 linguri	Stafide
4 linguriță	Unt moale (nesărat)
4 felii	Pâine prăjită pentru ştrudel cu scorţişoară
(opțional)	Zahăr pudră pentru presărat

Pregătirea

- Așteptați până când se aprinde indicatorul de funcționare verde **[2]**.
- Puneți brânza proaspătă, zahărul, vanilia și stafidele într-un vas mic și amestecați-le.
- Ungeți 4 felii de pâine pe o parte cu unt și puneți-le cu partea unsă în jos. Ungeți 2 felii cu amestecul îndulcit de brânză proaspătă și stafide. Puneți celelalte felii cu partea cu unt în sus peste acestea și apăsați-le ușor.
- Puneți Panini pe placa inferioară a grătarului **[11]** preîncălzită. Închideți capacul **[12]**.
- Așteptați cca. 4 minute până când Panini s-au prăjit maro-auriu și umplutura este caldă.
- Înainte de tăiere, lăsați-le să se liniștească 3 până la 5 minute pe un suport (nu le serviți prea devreme).
- Înainte de servire: Tăiați-le și presărați-le cu zahăr pudră după dorință.

● Baghete cu somon afumat și capere

 10 min

 x 4

Ingrediente

4	Baghete (tăiate în două)
4 linguri	Brânză proaspătă
8 felii	Somon afumat
6	Cepe eșalotă (curățate și tăiate pe lungime în felii subțiri)
1 linguri	Capere (scurse și tăiate)
½	Lămâie
1 pic de	Piper măcinat proaspăt (negru)

Pregătirea

- Așteptați până când se aprinde indicatorul de funcționare verde **[2]**.
- Ungeți jumătățile de jos ale baghetelor cu brânza proaspătă.
- Așezați deasupra somonul afumat.
- Garnisiți cu ceapă cele 4 baghete. Presărați-le cu capere și stropiți-le cu zeamă de lămâie. Condimentați-le cu piper și puneți deasupra jumătățile superioare ale baghetelor.
- Puneți baghetele pe placa inferioară a grătarului **[11]** preîncălzită. Închideți capacul **[12]**.
- Așteptați cca. 4 minute până când baghetele s-au prăjit maro-auriu. Luați baghetele din produs.

● Pulpă de pui afumată cu mango

 15 min

 x 4

Ingrediente

8 felii	Pâine integrală
60 g	Unt
250 g	Pulpă de pui afumată, tăiată felii
1	Mango copt, de mărime mijlocie (curățat și tăiat felii)
3-4 linguri	Maioneză din ouă întregi
1 pic de	Busuioc
1 pic de	Piper măcinat proaspăt (negru)

Pregătirea

- Așteptați până când se aprinde indicatorul de funcționare verde **[2]**.
- Ungeți pâine cu puțin unt.
- Aliniați pulpele de pui pe jumătatea pâinii și așezați feliile de mango pe pulpele de pui. Puneți maioneza pe mango și presărați frunzele de busuioc. Condimentați cu piper.
- Puneți deasupra restul de pâine.
- Puneți Panini pe placa inferioară a grătarului **[11]** preîncălzită. Închideți capacul **[12]**.
- Așteptați cca. 4 minute până când Panini s-au prăjit maro-auriu. Luați Panini din produs.

● Plăcintă cu mere și cu brânză gratinată

 20 – 25 min

 x 2

Ingrediente

4 felii	Pâine
2 linguri	Unt
1 lingură	Zahăr granulat
1/4 linguriță	Scorțișoară
1	Măr, decojit, decorticat și dat pe răzătoare
1 lingură	Zahăr brun
1/4 linguriță	Scorțișoară
un vârf	sare Kosher
un vârf	Nucșoară
1 linguriță	Suc de lămâie
1 ceașcă	Brânză cheddar rasă

Pregătirea

- Pregătirea untului: Amestecați untul cu zahărul și cu scorțișoara într-un bol mic.
- Pregătirea umpluturii: puneți mărul într-un bol mic. Presărați zahărul brun, scorțișoara, nucșoara și sarea. Adăugați suc de lămâie și amestecați. Așteptați 15 minute. Adăugați brânză și amestecați pentru a le combina.
- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.
- Ungeți cu unt o față a fiecărei felii de pâine. Întoarceți pe partea cealaltă două felii și împărțiți umplutura între două felii, întingând-o uniform. Amplasați celelalte două felii pe umplutură, cu fața unsă cu unt în sus.
- Amplasați sandvișurile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați 5 minute până când feliile de pâine sunt rumenite. Scoateți feliile de pâine din produs.

● Sandviș cu curcan / șuncă

 20 min

 x 4

Ingrediente

4	Felii de chifle
4 felii	Friptură de curcan sau șuncă
4 felii	Brânză elvețiană, Monterey jack sau Gruyere
8 felii mici	Ceapă roșie
	Sare și piper negru proaspăt măcinat
	Unt
	Maioneză cu roșii uscate la soare:
1/4 ceașcă	Maioneză
2 roșii uscate la soare	tocate mărunț
	Sare și piper negru proaspăt măcinat

Pregătirea

- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.

- Întindeți 1 lingură de maioneză în mijlocul fiecărei chifle. Asamblați chiflele cu ingredientele rămase, cu excepția untului. Asezonati cu sare și piper.
- Ungeți fiecare chiflă deasupra și dedesubt cu o cantitate mică de unt.
- Amplasați sandvișurile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați între 5 și 7 minute până când chiflele de pâine sunt rumenite. Scoateți chiflele din produs.

● Panini cu prosciutto

 20 min

 x 2

Ingrediente

2 linguri	Maioneză
1 lingură	Pastă de măsline negre
1 lingură	Ulei de măsline
4 felii	Pâine cu grâu integral
1/4 lb	Prosciutto (feliat subțire)
40g	Mozzarella rasă
20g	Brânză albastră
2 linguri	Miere

Pregătirea

- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.
- Într-un bol mic, amestecați maioneza și pasta de măsline negre.
- Ungeți cu ulei o față a fiecărei felii de pâine.
- Întoarceți feliile de pâine pe partea cealaltă și întindeți maioneza cu măsline. Împărțiți prosciutto-ul, mozzarella și brânza albastră între 2 felii de pâine. Stropiți cu miere deasupra după care închideți sandvișul cu pâinea rămasă, cu fața unsă îndreptată în sus.
- Amplasați panini-urile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați timp de 4-5 minute până când panini-urile sunt rumenite și brânza s-a topit. Scoateți panini-urile din produs.

● Panini cu friptură de vită

 20 min

 x 2

Ingrediente

4 felii de	pâine (cu grosimea de 1/2 inci)
1/2 lingură de	ulei de măsline
1/8 ceașcă	Maioneză
1/2 livră	friptură de vită feliată subțire de la raionul de mezeluri
4 felii	brânză Provolone
1	Roșie, feliată
1/2	Ceapă roșie, feliată subțire

Pregătirea

- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.
- Ungeți ușor 1 față a fiecărei felii de pâine cu ulei. Amplasați pâinea, cu fața unsă în jos pe o suprafață de lucru curată. Ungeți fiecare feliie (pe partea unsă cu ulei) cu 1/2 lingură de maioneză, puneți pe 2 dintre felii friptura de vită, brânza, roșiile și ceapa roșie. Închideți sandvișul cu o a doua feliie de pâine, cu fața unsă în sus.
- Amplasați sandvișurile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați între 3 și 5 minute până când sandvișurile sunt rumenite. Scoateți sandvișurile din produs.

● Panini cu măr, cheddar și șuncă împănată

 20 min

 x 4

Ingrediente

4 felii de	pâine țăranască
2 linguri	Unt
2 linguri	compot de măr cu unt
1/2 ceașcă	Brânză cheddar rasă
1/2 ceașcă	Brânză Havarti rasă
1	Măr crocant, feliat subțire
4 felii	Șuncă împănată gătită
	Miere

Pregătirea

- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.
- Ungeți fața exterioară a fiecărei felii de pâine cu unt. Ungeți fața interioară a jumătate dintre feliile de pâine cu compotul de mere cu unt. Deasupra compotului de mere, așezați brânzeturile, merele și șunca. Stropiți cu miere deasupra și presărați cimbru. Adăugați felia de pâine deasupra, cu fața unsă cu unt în sus.
- Amplasați pâinile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați timp de 5-7 minute până când pâinile sunt rumenite și brânza s-a topit. Scoateți pâinile din produs.

● Panini cu macrou afumat, roșii și smântână

 20 min

 x 2

Ingrediente

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 2 fileuri mici de | macrou afumat gătit |
| 2 felii groase de | pâine integrală/neagră |
| 4 | Roșii mici, înjumătățite |
| 1 mână mare de | creson de apă |

Sosul:

- | | |
|----------------|-------------------------------------|
| 2 linguri | de smântână degresată |
| 1/2 lingură de | coajă de lămâie rasă, suc de lămâie |
| 1 lingură | Piper negru |

Pregătirea

- Amestecați ingredientele sosului și puneți în frigider.
- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.
- Desfaceți macroul pe o felie de pâine, puneți roșiile deasupra și cresonul.
- Amplasați pâinile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați 3 - 4 minute până când feliile de pâine sunt rumenite. Scoateți pâinile din produs.
- Adăugați sosul și serviți.

● Buzunare de pizza umplute sănătoase

 35 min

 x 2

Ingrediente

- | | |
|-------------|---------------------------------------|
| 2 felii | de șuncă sau de curcan macru (gătite) |
| 50g | Mozzarella degresată |
| 2 | Lipii de pita integrale |
| 2 | Roșii, feliate subțire |
| 2 | Ciuperci, feliate subțire |
| 1/4 | ceapă mică, feliată subțire |
| 1 lingură | Porumb dulce |
| 1/4 | Ardei gras verde, tăiat cubulețe |
| 1 | Lingură de pastă de roșii |
| 1 | Linguriță de ulei de măsline |
| 1 linguriță | de amestec de mirodenii |

Pregătirea

- Tăiați pe interior fiecare lipie pentru a forma buzunare, și ungeți interiorul buzunarului cu pasta de roșii.
- Tăiați șunca/ curcanul în fâșii, puneți-le într-un bol cu restul ingredientelor. Așteptați jumătate de oră pentru a rehidrata mirodeniile uscate, apoi umpleți buzunarele de pită.
- Așteptați până când indicatorul verde se aprinde.
- Amplasați lipiile pe placa inferioară preîncălzită. Închideți capacul.
- Așteptați 3 - 5 minute până când lipiile sunt rumenite. Scoateți lipiile din produs.

	Servirea	Durată de pregătire
Panini de ruladă daneză cu brânză și stafide	2 buc.	~15 – 20 min
Chiflă cu somon afumat și caperi	4 buc.	~10 min
Șuncă afumată de pui cu mango	4 buc.	~15 min
Plăcintă cu mere și cu brânză gratinată	2 buc.	~20 – 25 min
Sandviș cu curcan / șuncă	4 buc.	~20 min
Panini cu prosciutto	2 buc.	~20 min
Panini cu friptură de vită	2 buc.	~20 min
Panini cu măr, cheddar și șuncă împănată	4 buc.	~20 min
Panini cu macrou afumat, roșii și smântână	2 buc.	~20 min
Buzunare de pizza umplute sănătoase	2 buc.	~35 min

● Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL! Risc de electrocutare!
Înainte de curățare: Decuplați întotdeauna produsul de la alimentarea cu tensiune.

⚠ PERICOL! Risc de arsuri! Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

⚠ AVERTISMENT! Nu scufundați niciodată părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.

❗ INDICAȚIE: Curățați produsul imediat după ce acesta s-a răcit. Dacă resturile alimentare sau uscat, acestea nu sunt simplu de îndepărtat.

Piesă	Metodă de curățare
■ Grătar Panini	■ Îndepărtarea grăsimii și lichidelor: Folosiți un prosop de hârtie.
■ Plăcile grătarului [11]	■ Ștergeți carcasa și plăcile grătarului [11] cu o cârpă ușor umezită. Dacă este nevoie, folosiți puțin detergent.
	■ Nu lăsați să pătrundă apă sau alte lichide în interiorul produsului.

Piesă Metodă de curățare

- Cuva de captare a grăsimii **[8]**
- Racleta de curățare **[9]**
- Îndepărtarea grăsimii și a resturilor: Folosiți racleta de curățare **[9]**.
- Puteți curăța următoarele componente și în mașina de spălat vase.
 - Cuva de captare a grăsimii **[8]**
 - Racleta de curățare **[9]**
- Nu folosiți detergenți agresivi sau care freacă, perii dure sau obiecte ascuțite pentru a curăța produsul sau accesoriile, deoarece acestea pot deteriora produsul și stratal antiaderent.
- După curățare: Lăsați toate piesele să se usuce.

● Remedierea defecțiunilor

Problemă	Remediere
Produsul nu funcționează.	■ Introduceți cablul de alimentare [6] într-o priză potrivită.
Panini sunt arși.	■ Scurtați timpul de coacere.
Panini nu sunt prăjiți.	■ Pelungiți timpul de coacere.

Problemă	Remediere
----------	-----------

Panbini se desprind greu din produs.	■ Încercați o altă rețetă.
--------------------------------------	----------------------------

● Depozitarea

 **PERICOL! Risc de arsuri!** Nu depozitați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

- Curățați produsul și lăsați toate piesele să se usuce înainte de depozitare.
- Împingeți zăvorul de siguranță **4** în poziția **3**, pentru a bloca produsul.
- Depozitați produsul în ambalajul original dacă nu este folosit.
- Păstrați produsul într-un loc uscat și nu la îndemâna copiilor.
- Puteți depozita produsul vertical pentru a economisi spațiu.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1–7: plastice / 20–22: hârtie și carton / 80–98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predăți-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

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

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 444622-2307) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service

 **Service România și Moldova**

 Tel.: 0800890239

E-Mail: client@kaufland.ro



Korištena upozorenja i simboli	Σελίδα 51
Uvod	Σελίδα 51
Predviđena upotreba	Σελίδα 51
Sadržaj isporuke	Σελίδα 52
Opis dijelova	Σελίδα 52
Tehnički podaci	Σελίδα 52
Sigurnosne napomene	Σελίδα 52
Prije prve upotrebe	Σελίδα 56
Rad	Σελίδα 56
Priprema panini sendviča	Σελίδα 56
Savjeti za pečenje	Σελίδα 56
Recepti	Σελίδα 57
Panini sendvič sa sirom i grožđicama na pecivu od tijesta za savijače	Σελίδα 57
Bagel peciva s dimljenim lososom i kaparima	Σελίδα 57
Dimljena pileća šunka s mangom	Σελίδα 58
Pita od jabuka sa sirom s roštilja	Σελίδα 58
Sendvič od puretine/šunke	Σελίδα 59
Panini sendvič s pršutom	Σελίδα 59
Panini od pečene govedine	Σελίδα 59
Panini sendvič s medom, jabukom, cheddar sirom i slaninom	Σελίδα 60
Panini sendvič od dimljene skuše s rajčicama i crème fraîche	Σελίδα 60
Zdravi pizza i pita džepovi	Σελίδα 61
Čišćenje i njega	Σελίδα 62
Rješavanje problema	Σελίδα 63
Skladištenje	Σελίδα 63
Zbrinjavanje	Σελίδα 63
Jamstvo	Σελίδα 63
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Σελίδα 64
Servis	Σελίδα 64

Korištena upozorenja i simboli

U ovom korisničkom priručniku i na ambalaži upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:

	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Opasnost“ označava opasnost visoke razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.	 Izmjenična struja/napon
		Hz Hertz (frekvencija napajanja)
		W Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Upozorenje“ označava opasnost srednje razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.	 NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji s riječi „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.
		 Proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Oprez“ označava opasnost niske razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili srednje teškim ozljedama.	 Oprez – opasnost od strujnog udara!
		 Oprez, vruća površina
	Simbol za zaštitno uzemljenje	 Sigurno za hranu Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris hrane.
CE	Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.	 Informacije o sigurnosti Upute za upotrebu

TOSTER ZA SENDVIČE

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

● Predviđena upotreba

Ovaj je proizvod predviđen za pečenje panini sendviča u zatvorenim prostorima. Proizvod nemojte upotrebljavati za druge svrhe.

Ovaj je proizvod predviđen samo za privatnu upotrebu u kućanstvu, a ne za komercijalne svrhe.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite je li isporuka potpuna i jesu li svi dijelovi u dobrom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

Ako dijelovi nedostaju ili ako su oštećeni, obratite se korisničkoj službi.

- 1 Toster za sendviče
- 1 Plitica za sakupljanje masnoće (prethodno postavljena)
- 1 Strugalica za čišćenje
- 1 Upute za upotrebu

● Opis dijelova

(sl. A)

- 1 Crveni indikator
- 2 Zeleni indikator
- 3 (zaključano) / (otključano)
- 4 Sigurnosni zasun
- 5 Ručka
- 6 Strujni kabel s utikačem
- 7 Prostor za odlaganje strujnog kabela
- 8 Plitica za sakupljanje masnoće
- 9 Strugalica za čišćenje
- 10 Izlazni otvor za masnoću
- 11 Ploče pekača (gornja i donja ploča pekača)
- 12 Poklopac

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potrošnja struje:	1850–2200 W
Razred zaštite:	I

Certifikat

HG11050:	GS (Intertek)
HG11050-BS:	-



Sigurnosne napomene

**PRIJE UPOTREBE
PROIZVODA UPOZNAJTE
SE DA SVIM SIGURNOSNIM
NAPOMENAMA I
UPUTAMA ZA UPOTREBU!
KKADA OVAJ PROIZVOD
PROSLJEĐUJETE DRUGIM
OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU
DOKUMENTACIJU!**

Potraživanja na temelju jamstva ne vrijede u slučaju oštećenja uzrokovanih nepridržavanjem ovih uputa za upotrebu!

Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s invaliditetom

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST PO ŽIVOT ILI OPASNOST OD NESREĆE ZA DOJENČAD I DJECU!

Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite podalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu upotrebljavati djeca dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način upotrebe proizvoda te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.

- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Proizvod i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

- ⚠ **UPOZORENJE!** Pogrešna upotreba može dovesti do ozljeda. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputama. Ne pokušavajte obavljati nikakve preinake ovog proizvoda.

Električna sigurnost

⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!

Nemojte nikada pokušavati da sami popravljate proizvod. U slučaju kvara popravke smije obavljati samo kvalificirano osoblje.

OPREZ! Vruća površina!

Proizvod se tijekom upotrebe zagrijava. Ne dotičite proizvod tijekom upotrebe niti neposredno nakon upotrebe. Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada uređaj radi.

UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!

Proizvod nemojte uranjati u vodu niti u druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara!

Nemojte nikada upotrebljavati oštećen proizvod. Ako je oštećen, proizvod odspojite od strujnog napajanja i obavijestite svog trgovca.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Proizvod se uvijek napaja dok je priključen na strujno napajanje.

- Prije priključivanja proizvoda na strujno napajanje provjerite odgovaraju li strujni napon i nazivna struja podacima o strujnom napajanju navedenima na natpisnoj pločici proizvoda.
- Redovito provjeravajte jesu li strujni utikač i kabel oštećeni. Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Strujni kabel zaštitite od oštećivanja. Nemojte dopustiti da strujni kabel visi preko oštih rubova, nemojte ga pritiskivati niti savijati. Držite strujni kabel podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Rad

- Proizvod se ne smije ostavljati bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte pomicati proizvod tijekom rada.
- Proizvod nemojte stavljati na vruće ploče (plinske, električne, na ugljen i sl.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suhoj površini.
- Nemojte prekrivati proizvod kada je u upotrebi ili neposredno nakon upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabel ne priklješti pločama pekača ili da ne dotiče rub ploča pekača.
- Ne preporučujemo upotrebu produžnih kabela. Ako se produžni kabel mora upotrebljavati, mora biti konstruiran za protok struje od najmanje 10 A.
- Kabele položite tako da ne postoji mogućnost spoticanja o kabele ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen da radi u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.

Čišćenje i skladištenje

- ⚠ UPOZORENJE! Rizik od ozljeda!** Prije radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, proizvod odspojite od strujnog napajanja.
- Nemojte spremati vrući proizvod u ormarić ili u ambalažu.
 - Nemojte izvlačiti strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabel.
 - Proizvod, pripadajući strujni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravne sunčeve svjetlosti, kapanja i prskanja vode.
 - Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.
 - Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod nemojte stavljati u blizini otvorenog plamena ili izvora topline, kao što su štednjaci ili grijalice.

● Prije prve upotrebe

- Uklonite ambalažu. Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi.
- Neki su dijelovi tijekom proizvodnje prekriveni tankim slojem ulja radi zaštite.
- Prije prve upotrebe uključite proizvod bez hrane kako bi svi eventualni ostaci isparili.
- Očistite uređaj i pripadajuću dodatnu opremu (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega“).

❗ **NAPOMENA!** Prilikom prvih nekoliko zagrijavanja proizvoda može se osjetiti slab miris. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju u prostoriji.

● Rad

 **OPREZ! Vruća površina!** Površine proizvoda vrlo se zagrijavaju tijekom upotrebe. Proizvod dotičite samo za ručku [5].

- Gurnite sigurnosni zasun [4] u  položaj [3] da otključate proizvod.
- **Priprema:** Podmažite gornju i donju ploču pekača [11] odgovarajućim jestivim uljem.
- Zatvorite poklopac [12] s pomoću ručke [5].
- Gurnite pliticu za sakupljanje masnoće [8] u proizvod.

❗ **NAPOMENA!** Tekućine ili masnoća koji istječu iz pečene hrane teku prema izlaznom otvoru za masnoću [10] u pliticu za sakupljanje masnoće [8].

■ Uključivanje proizvoda:

- Utaknite strujni utikač [6] u odgovarajuću strujnu utičnicu.
- Svijetli crveni indikator [1].
- Kada se dostigne optimalna temperatura, svijetli zeleni indikator [2].

Svjetlosni indikator	Status
Crveni indikator isključen i zeleni indikator isključen	Proizvod je isključen.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator isključen	Proizvod se zagrijava/ ponovno zagrijava.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator uključen	Optimalna temperatura je dostignuta.

❗ **NAPOMENA!** Zeleni indikator [2] se tijekom rada s vremena na vrijeme uključuje i isključuje. To znači da se proizvod ponovno zagrijava na optimalnu temperaturu.

■ Isključivanje proizvoda:

- Izvucite strujni utikač [6] iz strujne utičnice.
- Isključuje se crveni indikator [1].

● Priprema panini sendviča

- Gurnite sigurnosni zasun [4] u  položaj [3]. Otvorite poklopac [12].
- Stavite hranu za pečenje na donju ploču pekača [11].
- Spustite poklopac [12] do željenog kuta.
- Kada završite s pečenjem: Izvucite strujni utikač [6] iz strujne utičnice.

● Savjeti za pečenje

- Vađenje panini sendviča: Upotrebljavajte plastičnu/drvenu lopaticu (ili drugi prikladan alat) da izbjegnute oštećenje neprianjajućeg premaza proizvoda.
- Uvijek započnite s kratkim vremenom pečenja i produžite ga dok ne postignete odgovarajuće trajanje.

- S vremena na vrijeme provjerite stupanj zapečenosti.

● **Recepti**

● **Panini sendvič sa sirom i grožđicama na pecivu od tijesta za savijače**

 15–20 min.

 x 2

Sastojci

85 g	krem sira niske masnoće
1 ½ žličice	granuliranog šećera
¼ žličice	čistog ekstrakta vanilije
2 žlice	grožđica
4 žličice	omekšalog maslaca (nesoljen)
4 kriške	peciva od tijesta za savijače s cimetom za tostiranje
(opcija)	šećer u prahu za posipanje

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator **[2]**.
- Stavite krem sir, šećer, vaniliju i grožđice u malu zdjelu i promiješajte da se sjedine.
- Premažite maslacem 4 kriške kruha s jedne strane i stavite ih tako da strana s maslacem bude okrenuta prema dolje. Namažite 2 kriške smjesom zaslađenog krem sira i grožđica. Na to stavite preostali kruh tako da strana s maslacem bude okrenuta prema gore i lagano pritisnite zajedno.
- Panini sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača **[11]**. Zatvorite poklopac **[12]**.
- Pričekajte oko 4 minute dok panini sendviči ne poprime zlatnosmeđu boju i dok se nadjev ne zagrije.
- Ostavite da odstoje na rešetki 3 do 5 minuta prije rezanja (nemojte poslužiti prerano).
- Prije posluživanja: Izrežite i po želji pospite šećerom u prahu.

● **Bagel peciva s dimljenim lososom i kaparima**

 10 min.

 x 4

Sastojci

4	bagel peciva (prerezana napola)
4 žlice	krem sira
8 ploški	dimljenog lososa
6 kom.	luka kozjaka (oguljenog i narezanog na tanke ploške po dužini)
1 žlica	kapara (ocijeđenih i nasjeckanih)
½	limuna
1 prstohvat	svježe mljevenog papra (crnog)

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator **[2]**.
- Donje polovice bagel peciva namažite krem sirom.
- Odozgo stavite ploške dimljenog lososa.
- Stavite luk kozjak između 4 bagel peciva. Preko toga pospite kapare i prelijte limunovim sokom. Začinite paprom i preko toga stavite gornje polovice bagel peciva.
- Bagel sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača **[11]**. Zatvorite poklopac **[12]**.
- Pričekajte oko 4 minute dok bagel peciva ne poprime zlatnosmeđu boju. Izvadite bagel peciva iz proizvoda.

● Dimljena pileća šunka s mangom

 15 min.

 x 4

Sastojci

8 kriški	kruha od cjelovitog zrna
60 g	maslaca
250 g	narezane dimljene pileće šunke
1	zreli mango srednje veličine (oguljen i narezan na ploške)
3–4 žlice	majoneze od cijelih jaja
1 prstohvat	bosiljka
1 prstohvat	svježe mljevenog papra (crnog)

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator **[2]**.
- Kruh tanko premažite maslacem.
- Na polovicu kruha rasporedite pileću šunku i na pileću šunku stavite ploške manga. Preko manga žlicom premažite majonezu i pospite listićima bosiljka. Začinite paprom.
- Preko toga stavite preostali kruh.
- Panini sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača **[11]**. Zatvorite poklopac **[12]**.
- Pričekajte oko 4 minute dok panini sendviči ne poprime zlatnosmeđu boju. Izvadite panini sendviče iz proizvoda.

● Pita od jabuka sa sirom s roštilja

 20–25 min.

 x 2

Sastojci

4 kriške	kruha
2 žlice	maslaca
1 žličica	granuliranog šećera
1/4 žličice	cimet
1	jabuka, oguljena, očišćena od koštica i naribana
1 žlica	smeđeg šećera
1/4 žličice	cimet
prstohvat	košer soli
prstohvat	muškatnog oraščića
1 žličica	limunovog soka
1 šalica	naribanog cheddar sira

Priprema

- Priprema maslaca: pomiješajte maslac, šećer i cimet zajedno u maloj posudi.
- Priprema nadjeva: stavite jabuku u malu posudu. Pospite smeđim šećerom, cimetom, muškatnim oraščićem i soli. Dodajte limunov sok i miješajte 15 minuta. Dodajte sir i promiješajte da se sjedini.
- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- Namažite maslacem jednu stranu svake kriške kruha. Okrenite dvije kriške i ravnomjerno rasporedite nadjev između dvije kriške. Stavite druge dvije kriške na nadjev tako da strana s maslacem bude okrenuta prema gore.
- Sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.
- Pričekajte 5 minuta dok kruh ne poprime zlatnosmeđu boju. Izvadite kruh iz proizvoda.

● Sendvič od puretine/šunke

 20 min.

 x 4

Sastojci

4	okrugla peciva
4 kriške	pečene puretine ili šunke
4 kriške	švicarskog sira, sira Monterey Jack ili sira Gruyere
8 malih ploški	crvenog luka
	Sol i svježe mljeveni crni papar
	Maslac
	Majoneza od sušenih rajčica:
1/4 šalice	majoneze
2 sitno	sušene rajčice
nasjeckane	
	Sol i svježe mljeveni crni papar

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- Sredinu svakog okruglog peciva namažite 1 žlicom majoneze. Na sendviče stavite preostale sastojke, osim maslaca. Posolite i popaprite.
- Gornju i donju stranu svakog okruglog peciva premažite malom količinom maslaca.
- Sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.
- Pričekajte 5 do 7 minuta dok okrugla peciva ne poprime zlatnosmeđu boju. Izvadite okrugla peciva iz proizvoda.

● Panini sendvič s pršutom

 20 min.

 x 2

Sastojci

2 žlice	majoneze
1 žlica	paste od crnih maslina
1 žlica	maslinovog ulja
4 kriške	kruha od cjelovitog zrna
1/4 lb	pršuta (tanko narezanog)
40 g	naribane mozzarelle
20 g	plavog sira
2 žlice	meda

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- U maloj posudi pomiješajte majonezu i pastu od crnih maslina.
- Premažite jednu stranu kriški kruha uljem.
- Kriške kruha okrenite i namažite majonezom od maslina. Na 2 kriške kruha raspodijelite pršut, mozzarellu i plavi sir. Prelijte medom po vrhu, a zatim zatvorite sendvič s preostalim kruhom tako da strana premazana uljem bude okrenuta prema gore.
- Panini sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.
- Pričekajte 4 do 5 minuta dok panini sendviči ne poprime zlatnosmeđu boju i dok se sir ne otopi. Izvadite panini sendviče iz proizvoda.

● Panini od pečene govedine

 20 min.

 x 2

Sastojci

4 kriške	kruha (debljine oko 1,3 cm)
1/2 žlice	maslinovog ulja
1/8 šalice	majoneze
1/2 funte	tanko narezane delikatesne pečene govedine
4 kriške	sira Provolone
1	rajčica, narezana na ploške
1/2	crvenog luka tanko narezanog na ploške

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- 1 stranu svake kriške kruha tanko premažite uljem. Stavite kruh na čistu radnu površinu tako da strana premazana uljem bude okrenuta prema dolje. Svaku krišku (nasuprot strane premazane uljem) namažite s 1/2 žlice majoneze, a na 2 kriške kruha stavite pečenu govedinu, sir, rajčice i crveni luk. Zatvorite sendvič drugom kriškom kruha, tako da strana premazana uljem bude okrenuta prema gore.
- Sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.

- Pričekajte 3 do 5 minuta dok sendviči ne poprime zlatnosmeđu boju. Izvadite sendviče iz proizvoda.

● Panini sendvič s medom, jabukom, cheddar sirom i slaninom

🕒 20 min.

👤 x 4

Sastojci

4 kriške	kruha od kiselog tijesta
2 žlice	maslaca
2 žlice	maslaca od jabuka
1/2 šalice	naribanog cheddar sira
1/2 šalice	naribanog Havarti sira
1	Honeycrisp jabuka, narezana na tanke ploške
4 kriške	kuhane slanine
	Med

Priprema

- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- Vanjsku stranu svake kriške kruha premažite maslacem. Unutarnju stranu polovice kriški kruha premažite maslacem od jabuka. Na maslac od jabuka ravnomjerno rasporedite sir, jabuke i slaninu. Preko toga prelijte med i pospite majčinom dušicom. Stavite gornju krišku kruha tako da strana premazana maslacem bude okrenuta prema gore.
- Kriške kruha stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.
- Pričekajte 5 do 7 minuta dok kriške kruha ne poprime zlatnosmeđu boju i dok se sir ne otopi. Izvadite kruh iz proizvoda.

● Panini sendvič od dimljene skuše s rajčicama i crème fraîche

🕒 20 min.

👤 x 2

Sastojci

2 mala	kuhana dimljena fileta skuše
2 debele kriške	kruha od cjelovitog zrna/ cjelovitog pšeničnog zrna
4	Cherry rajčice, prepolovljene
1 velika	šaka potočarke

Preljev:

2 žlice	crème fraîche niskog sadržaja masti
1/2 žlice	naribane limunove kore, iscijeđenog limunovog soka
1 žlica	crnog papra

Priprema

- Pomiješajte sastojke za preljev i stavite preljev u hladnjak.
- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- Stavite skušu na krišku kruha i odozgo stavite rajčice i potočarku.
- Kriške kruha stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.
- Pričekajte 3 do 4 minute dok kriške kruha ne poprime zlatnosmeđu boju. Izvadite kruh iz proizvoda.
- Dodajte preljev i poslužite.

● Zdravi pizza i pita džepovi

 35 min.

 x 2

Sastojci

2 kriške	nemasne šunke ili puretine (kuhane)
50 g	mozzarelle niskog sadržaja masti
2	pita kruha od cjelovitog zrna
2	rajčice, tanko narezane na ploške
2	gljive, tanko narezane na ploške
1/4	malog crvenog luka, tanko narezanog na ploške
1 žlica	kukuruza šećerca
1/4	zelene paprike, narezane na kockice
1	žlica pirea od rajčice
1	žličica maslinovog ulja
1 žličica	mješavine osušenog začinskog bilja

Priprema

- Razrežite svaki pita kruh da oblikujete džepove i raspodijelite pire od rajčice unutar svakog džepa.
- Narežite šunku/puretinu na trakice, okrenite trakice u zdjeli s ostalim sastojcima, ostavite pola sata da se začinsko bilje rehidrira, a zatim napunite pita džepove.
- Pričekajte da zasvijetli zeleni indikator.
- Pita kruh stavite na prethodno zagrijanu donju ploču pekača i zatvorite poklopac.
- Pričekajte 3 do 5 minuta dok pita kruh ne poprimi zlatnosmeđu boju. Izvadite pita kruh iz proizvoda.

	Posluživanje	Vrijeme pripreme
Panini sendvič sa sirom i grožđicama na pecivu od tijesta za savijače	2 kom.	~15 – 20 min.
Bagel peciva s dimljenim lososom i kaparima	4 kom.	~10 min.
Dimljena pileća šunka s mangom	4 kom.	~15 min.
Pita od jabuka sa sirom s roštilja	2 kom.	~20 – 25 min.
Sendvič od puretine/šunke	4 kom.	~20 min.
Panini sendvič s pršutom	2 kom.	~20 min.
Panini od pečene govedine	2 kom.	~20 min.
Panini sendvič s medom, jabukom, cheddar sirom i slaninom	4 kom.	~20 min.
Panini sendvič od dimljene skuše s rajčicama i crème fraîche	2 kom.	~20 min.
Zdravi pizza i pita džepovi	2 kom.	~35 min.

● Čišćenje i njega

⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara! Prije čišćenja: Uvijek izvucite strujni utikač proizvoda iz strujne utičnice.

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekline! Nemojte čistiti proizvod odmah nakon upotrebe. Pričekajte da se proizvod ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

❗ NAPOMENA! Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Kada se ostaci hrane osuše, nije ih lako ukloniti.

Dio	Postupak čišćenja
■ Pekač za panini sendviče ■ Ploče pekača [11]	■ Uklanjanje masnoće i tekućina: upotrijebite komad kuhinjskog papira. ■ Kućište i ploče pekača [11] obrišite blago navlaženom krpom. Ako je potrebno, upotrijebite malu količinu tekućeg deterdženta za pranje posuđa. ■ Nemojte dopustiti da u proizvod dospije voda ili druge tekućine.
■ Plitica za sakupljanje masnoće [8] ■ Strugalica za čišćenje [9]	■ Uklanjanje masnoće i ostataka: upotrijebite strugalicu za čišćenje [9]. ■ Ove komponente možete prati i u perilici posuđa: – Plitica za sakupljanje masnoće [8] – Strugalica za čišćenje [9]
■ Za čišćenje proizvoda i pripadajuće dodatne	

opreme nemojte upotrebljavati abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje, krute četke ili oštre predmete jer mogu oštetiti proizvod i neprijanjajući premaz.

- Nakon čišćenja: pričekajte da se svi dijelovi osuše.

● Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Proizvod ne radi.	■ Priključite strujni kabel  u odgovarajuću strujnu utičnicu.
Panini sendviči su prepečeni.	■ Skratite vrijeme pečenja.
Panini sendviči nisu dobro pečeni.	■ Produžite vrijeme pečenja.
Panini sendviči teško se vade iz proizvoda.	■ Pokušajte upotrijebiti drugi recept.

● Skladištenje



OPASNOST! Opasnost od opekline!

Nemojte skladištiti proizvod odmah nakon upotrebe. Pričekajte da se proizvod ohladi.

- Prije skladištenja očistite proizvod i pričekajte da se svi dijelovi osuše.
- Gurnite sigurnosni zasun  u  položaj  da zaključate proizvod.
- Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- Proizvod skladištite na suhom mjestu izvan dohvata djece.
- Proizvod možete skladištiti u okomitom položaju radi uštede prostora.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitao prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 444622-2307) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

