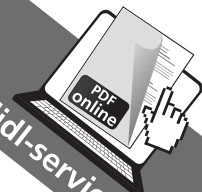


SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PANINI MAKER SPM 2000 A2

(GB)

PANINI MAKER

Operating instructions

(RO)

GRĂȚAR PANINI

Instrucțiuni de utilizare

(GR)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

(HR)

PANINI-ROŠTILJ

Upute za upotrebu

(BG)

ПАНИНИ ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

(DE)

(AT)

(CH)

PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 29604

(HR) (RO) (BG) (GR)



(GB)

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

(HR)

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

(RO)

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

(BG)

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

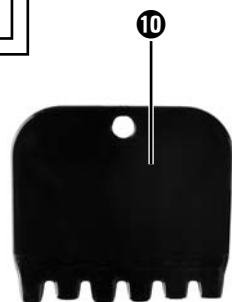
(GR)

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	9
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	17
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	25
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	35
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

A**B**

CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Commissioning	5
Operation	5
Tips and Tricks	6
Cleaning and Care	6
Storage	7
Recipes	7
Spinach & Cheese Panini	7
Chickenbreast Panini	7
Mustard Baguette	8
Disposal	8
Warranty and Service	8
Importer	8

Panini Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended Use

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

Items supplied

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

Description of the appliance

Figure A:

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

Figure B:

- ⑩ Cleaning scraper


Technical data

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

Safety instructions

Danger! Risk of electrical shock!

- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Protect the power cable against contact with heated appliance parts. NEVER use the appliance adjacent to open flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the appliance to rain and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Before use, check the appliance for externally visible damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
- The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
- The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.

 Never immerse the appliance in water or other liquids! You could receive a fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

Warning! Risk of injury!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.

- Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. There is a risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.




Caution! Hot surface!!

⚠ Caution! Property damage!

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Ensure that the appliance, the power cable or the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or open flames.
- Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Commissioning

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

Note:

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

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

Operation

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

Note:

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

Note:

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

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

i Note:

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

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

⚠ Warning:

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

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

⚠ Warning:

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

Tips and Tricks

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

- If you are not sure if the foodstuff is cooked in the middle, use a standard commercial meat thermometer.

Cleaning and Care

⚠ Important!

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

⚠ Important!

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

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


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


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

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

Storage

Store the cleaned appliance at a dry location.

Close the safety closure .

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

Recipes

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

Spinach & Cheese Panini

250 g Spinach leaves

1 Onion

1 Garlic clove

1 tbsp. oil

2 tbsp Lemon juice

1 Pinch of salt (and pepper)

4 Slices of white bread

40 g Herb butter

75 g Mozzarella

20 g Pine nuts

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

Chickenbreast Panini

400 g chicken breast fillet

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g Bacon, in strips

6 Slices of white bread

3 Tbsp Salad dressing (Yoghurt)

30 g Lettuce

2 Tomatoes

1 Avocado

1 Tsp Lemon juice

50 g Cucumber

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

Mustard Baguette

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

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

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2012/19/EU.

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 29604

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

SADRŽAJ

STRANA

Uvod	10
Uporaba u skladu sa namjenom	10
Obim isporuke	10
Opis uređaja	10
Tehnički podaci	10
Sigurnosne napomene	11
Prvo puštanje u pogon	13
Rukovanje	13
Savjeti i trikovi	14
Čišćenje i održavanje	14
Čuvanje uređaja	14
Recepti	15
Panini sa špinatom i sirom	15
Panini sa pilećim prsima	15
Baget sa senfom	16
Zbrinjavanje	16
Jamstvo i servis	16
Uvoznik	16

Panini-roštilj

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja. Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajite sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima primjene. Svu dokumentaciju u slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i takođe predajte.

Uporaba u skladu sa namjenom

Uređaj za izradu sendviča (Panini-Maker) namijenjen je za pečenje malih žemički i sendviča i za grilanje drugih vrsti namirnica.

Namijenjen je isključivo za upotrebu u privatnom domaćinstvu.

Uređaj ne koristite u komercijalne svrhe!

Obim isporuke

- Panini-roštilj
- Zdjela za prihvat masnoće
- Lopatica za čišćenje
- Upute za uporabu

Opis uređaja

Slika A:

- 1 Regulator stupnja zagrijavanja
- 2 crvena kontrolna lampica "Zagrijavanje"
- 3 Mrežni kabel
- 4 Sigurnosni zatvarač
- 5 zelena kontrolna lampica "Ready"
- 6 Rukohvat
- 7 Zdjela za prihvat masnoće
- 8 Ispust za mast
- 9 Grijače ploče

Slika B:

- 10 Lopatica za čišćenje

Tehnički podaci

Nominalni napon: 220 - 240 V ~, 50 Hz


Snaga: 2000 W

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Sigurnosne napomene

Opasnost! Strujni udar!

- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno dajte zamijeniti od strane ovlaštenog stručnog osoblja ili od strane servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju. Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Mrežni kabel treba redovito pregledavati kako biste ustanovili, postoje li znakovi oštećenja. Ukoliko je mrežni kabel oštećen, uređaj se više ne smije koristiti.
- Uređaj mora biti priključen na utičnicu sa zaštitnim vodom.
- Uređaj ne smije doći u dodir s vlagom, primjerice kišom ili vodom.

-  Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.

Upozorenje! Opasnost od ozljeda!

- Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.

- Djetu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti!
Opasnost od opeklina!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Osigurajte sigurno postolje uređaja.




Oprez! Vruća površina!

⚠ Pozor! Oštećenje proizvoda!

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

Prvo puštanje u pogon

1. Izvadite uređaj iz pakiranja. Otklonite sve dodatne transportne osigurače, na primjer folije ili držače kabela.
2. Prije prvog puštanja u rad provjerite kompletnost obima isporuke i provjerite, da li postoje vidljiva oštećenja.
3. Ove upute za uporabu pažljivo pročitajte.
4. Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
5. Otvorite sigurnosni zatvarač **4** .
6. Očistite uređaj pomoću vlažne krpe na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
7. Zatvorite uređaj.
8. Utaknite mrežni utikač u utičnicu i uređaj zagrijte ca. 5 minuta na maksimalnoj podešenoj temperaturi.

i **Napomena:**

Kod prvog zagrijavanja uređaja zbog naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do pojave blagog dima i mirisa. To predstavlja potpuno normalnu i bezopasnu pojavu. Osigurajte dostatnu ventilaciju, primjerice možete otvoriti jedan prozor.

9. Mrežni utikač nakon zagrijavanja izvucite iz mrežne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
10. Očistite uređaj još jednom pomoću vlažne krpe.

Rukovanje

1. Zatvorite poklopac uređaja pomoću rukohvata **6**.
2. Gurnite zdjelu za prihvat masnoće **7** u uređaj.
3. Utikač utaknite u utičnicu. Kada je regulator stupnja zagrijavanja **1** postavljen na „0“, pali se svijetli zelena kontrolna lampica "Ready" **5**.
4. Pomoću regulatora **1** podesite željeni stupanj zagrijavanja. Zelena kontrolna lampica "Ready" **5** se gasi i pali se crvena kontrolna lampica "Zagrijavanje" **2**. Čim uređaj dostigne podešeni stupanj zagrijavanja gasi se crvena kontrolna lampica "Zagrijavanje" **2** i ponovno svijetli zelena lampica "Ready" **5**.

i **Napomena:**

Zelena kontrolna lampica "Ready" **5** svijetli i onda, kada regulator stupnja zagrijavanja **1** stoji u položaju „0“. Čim regulator stupnja zagrijavanja **1** postavite u željeni položaj, zelena kontrolna lampica „Ready" **5** se gasi, sve dok ne bude dostignuta odgovarajuća temperatura.

i **Napomena:**

Zelena kontrolna lampica "Ready" **5** se povremeno može ponovno ugastiti, a crvena kontrolna lampica "Zagrijavanje" ponovno upaliti. To znači da je temperatura pala ispod podešene vrijednosti, pa se uređaj ponovno zagrijava!

5. Otvorite poklopac uređaja i postavite namirnice za pečenje/grilanje na donju ploču za zagrijavanje **9**.
6. Zatvorite poklopac uređaja na rukohvatu **6**. Zatvorite poklopac uređaja. Uslijed okretne gornje ploče za zagrijavanje **9** ista se uvijek nalazi paralelno u odnosu na donju ploču, čak i kada pripremate deblje vrste namirnica **9**. Na taj način ćete postići optimalan rezultat grilanja.
7. Nakon nekog vremena kontrolirajte stupanj rušenila namirnice, koje grilate. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na rukohvatu **6**.

i Napomena:

Započnite sa kratkim razdobljima grilanja i ista postupno povećavajte, sve dok ne pronađete ispravno vrijeme trajanja postupka pripremanja.

8. Kada ste zadovoljni sa postignutim rumenilom, otvorite poklopac i izvadite namirnice.

⚠ Pažnja:

Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje namirnica. Ovi predmeti bi površine grijaćih ploča **9** mogli oštetiti!

9. Okrenite regulator stupnja zagrijavanja **1** u položaj "0" i izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

⚠ Pažnja:

Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada ne koristite uređaj. Nije dovoljno postaviti regulator stupnja zagrijavanja **1** u položaj "0"!

Savjeti i trikovi

- Da biste meso načinili mekšim i ubrzali postupak grilanja, meso možete prethodno marinirati. Kao podloga za to prikladni su primjerica kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlaćenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodavajte soli, jer ona izvlači vodu iz mesa, koje uslijed toga postaje tvrde. Meso postavite tako u marinadu, da bude potpuno pokriveno. Zatvorite posudu. Najbolje je, da meso preko noći ostavite u posudi.
- Ploče za grijanje **9** obložene su slojem protiv prljanja, stoga dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ukoliko niste sigurni, da li je unutrašnjost namirnica kuhana, koristite toplomjer za meso, kakav je uobičajen u trgovinama.

Čišćenje i održavanje

⚠ Pažnja!

Prije čišćenja izvucite mrežni utikač i čekajte, dok se uređaj potpuno ne ohladi. Opasnost od ozljeđivanja!

⚠ Pažnja!

Uređaj nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode i nikada ga ne uranjajte u vodu. Uređaj u tom slučaju može biti nepopravljivo oštećen!

- Prevucite lopaticu za čišćenje **10**, nakon što su se grijaće ploče **9** ohladile, preko grijaćih ploča **9**, tako da masnoća i naslage mogu biti skupljene i lakše odstranjene.
- Prebrišite ploče za grijanje **9** sa vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje suđa na krpu. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, hrapave spužve ili šiljate predmete, kako biste izbjegli uništenje protuljepljivog sloja.
- U slučaju izraženih naslaga postavite vlažnu krpu na zapekle naslage, kako biste ih razmekšali.


Za čišćenje vanjskih površina uređaja dovoljna je vlažna krpa.

Obratite pažnju na to, da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.

Prebrišite lopaticu za čišćenje **10** sa vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje posuda na krpu.

Čuvanje uređaja

Očišćen uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Zatvorite sigurnosni zatvarač **4** .

Omotajte mrežni kabel **3** oko namotača kabela na donjoj strani uređaja.

Recepti

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

Panini sa špinatom i sirom

250 g špinata u listu

1 Luk

1 češanj češnjaka

1 VŽ ulja

2 MŽ soka od limuna

Malo soli (i papra)

4 ploške tosta/bijelog kruha

40 g maslaca sa začinskim biljkama

75 g Mocarele

20 g koštica piniija

- Listove špinata proberite i operite.
- Luk i češnjak oljuštite i fino isjeckajte, u vrućem ulju pirjajte dok ne poprimi stakleni izgled. Dodajte špinat. Začinite sa limunovim sokom, soli i paprom.
- Tost premažite sa maslacom sa začinskim biljkama.
- Mocarelu izrežite u ploške i zajedno sa ocijedenim špinatom podijelite na dvije ploške tosta. Pospite sa košticama piniije.
- Panine prekrte sa drugom ploškom tosta.
- Panine oprezno postavite na uređaj za izradu sendviča, koji ste prethodno zagrijali na srednjoj temperaturi, te zatvorite poklopac.
- Pričekajte, dok panini ne poprime zlatno-rumenu boju. Zatim sendviče izvadite iz uređaja.

Panini sa pilećim prsima

400 g fileta od pilećih prsa

20 g maslaca

Papar, sol, paprika u prahu

120 g špeka izrezanog

6 ploški bijelog kruha/tosta

3 VŽ umaka za salatu (jogurt)

30 g ledene salate

2 rajčice

1 Avokado

1 MŽ soka od limone

50 g krastavca za salatu

- Filet od pilećih prsa kratko operite pod mlazom tekuće vode i osušite pomoću kuhinjskog papira. U tavi zagrijte maslac i u njemu filete pilećih prsa sa obje strane dobro zapecite. Štednjak vratite na srednju vatru i filete pilećih prsa ca. 10 minuta pecite. Nakon toga začinite sa soli, paprom i paprikom, izvadite iz tave i stavite na stranu.
- Mast u tavi još jednom zagrijte i u njoj pržite izrezani špek, dok ne porumeni.
- Na 3 ploške tosta/bijelog kruha raspodijelite umak od jogurta, ploške obložite sa ledenom salatou, rajčice izrežite na kriške, začinite i takođe stavite na sendviče.
- Filete od pilećih prsa po dužini rasjecite i postavite na rajčice.
- Duguljaste komadiće bekona postavite na filete od pilećih prsa.
- Avokado po dužini rasjecite i okretanjem odvojite od koštice. Koru svucite i avokado izrežite u ploške. Avokado pospite sa sokom od limone, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panine.
- Krastavac izrežite na ploške i stavite na avokado.
- Panine prekrte sa drugom ploškom tosta.
- Panine oprezno postavite na uređaj za izradu sendviča, koji ste prethodno zagrijali na srednjoj temperaturi, te zatvorite poklopac.
- Pričekajte, dok panini ne budu zlatnorumeno pečeni, a zatim ih oprezno izvadite iz uređaja.

Baget sa senfom

1 Baget (francuski kruh)

1 češanj češnjaka

50 g krastavaca

40 g Pecorino

1 VŽ senfa

2 VŽ slatkog senfa

50 g maslaca

2 VŽ vlasca

Sol, papar

- Baget zarezite u razmacima od ca. 2-3 cm, ali ne prorezite sasvim.
- Češnjak oljuštite i zgnječite, krastavce isjecite na vrlo sitne kockice, a pecorino naribajte.
- Ljuti i slatki senf pomiješajte sa mekanim maslacem, češnjakom, kockicama od krastavaca, pecorinom i vlascem, te začinite sa soli i paprom.
- Maslac umetnite u otvore u bagetu i umotajte u aluminijsku foliju.
- Bagete postavite na uređaj za izradu sendviča, koji ste prethodno na srednjoj vatri zagrijali, te zatvorite poklopac. Baget bi trebao biti zlatnožute boje.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU.

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran.

Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo da se u slučaju ostvarivanja prava na jamstvo telefonski povežete sa Vašom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Jamstvo vrijedi samo za greške materijala i izrade, a ne za transportne štete, potrošne dijelove ili oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarsvenu uporabu.

U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta. Jamstveni rok se ne produžava uslijed ostvarivanja prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovine prisutna oštećenja i nedostaci moraju biti javljena neposredno nakon raspakiranja, ali najkasnije dva dana nakon datuma kupovine. Popravke vršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezi plaćanja.

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 29604

Dostupnost dežurne telefonske linije:

Ponedjeljak do petak od 8:00 - 20:00 sati (SEV)

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

p.p. 61

10020 Novi Zagreb

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CUPRINS

PAGINA

Introducere	18
Utilizarea conform destinației	18
Furnitura	18
Descrierea aparatului	18
Date tehnice	18
Indicații de siguranță	19
Prima punere în funcțiune	21
Operarea	21
Sfaturi și sugestii	22
Curățarea și îngrijirea	22
Depozitarea	23
Rețete	23
Panini cu spanac și cașcaval	23
Panini cu piept de pui	23
Baghete cu muștar	24
Eliminarea aparatelor uzate	24
Garanția și service-ul	24
Importator	24

Grătar panini

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specifice. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Utilizarea conform destinației

Grillul de masă pentru panini este destinat rumenirii chiflelor și sandvișurilor sau pentru prăjirea pe grill a altor alimente.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării în locuințele private. Este interzisă utilizarea în scopuri profesionale!

Furnitura

- Grătar panini
- Vas pentru grăsime
- Răzuitor de curățat
- Instrucțiuni de utilizare

Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Buton reglare temperatură
- 2 Bec roșu de pornire „Încălzire”
- 3 Cablu de alimentare
- 4 Mecanism de închidere de siguranță
- 5 Bec verde „Ready”
- 6 Mâner
- 7 Vas pentru grăsime
- 8 Gură scurgere grăsime
- 9 Plite

Figura B:

- 10 Răzuitor de curățare


Date tehnice

Tensiune nominală:	220 240 V ~, 50 Hz
Consum:	2000 W

Indicații de siguranță

Pericol! Electrocutare!

- Pentru a evita pericolele, solicitați imediat personalului de specialitate autorizat sau serviciului de relații cu clienții schimbarea ștecărelor și cablurilor de alimentare deteriorate.
- Protejați cablul de alimentare de atingerea cu suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea focului deschis, a unei plite de gătit sau a unui cuptor încălzit.
- Nu expuneți aparatul ploii și nu îl utilizați în medii ude sau umede. Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește.
- Verificați aparatul înainte de utilizare referitor la daunele exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este defect sau dacă a căzut.
- Cablul de alimentare trebuie verificat la intervale regulate referitor la semne de deteriorare.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, nu este permisă utilizarea aparatului.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză cu conductor de protecție.
- Aparatul nu trebuie să intre în contact cu umiditatea, precum ploaia sau umezeala.

 Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Se poate produce pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării resturi de lichid ajung pe componentele conductoare de tensiune.

Avertizare! Pericol de rănire!

- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la modul de utilizare sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu sunt permise copiilor decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.

- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Lăsați aparatul să se răcească după utilizare, înainte de a-l curăța! Pericol de arsuri!
- Instalați aparatul cât mai aproape de o priză. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- Asigurați poziția stabilă a aparatului.




Atenție! Suprafețe fierbinți!

⚠ Atenție! Daune materiale!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu intră în contact cu suprafețe fierbinți, precum plitele sau flăcările deschise.
- Nu utilizați cărbune sau combustibili asemănători, pentru a opera aparatul!
- Protejați stratul antiaderent, neutilizând obiecte metalice, precum cuțite, furculițe etc. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale din pachetul de livrare.

Prima punere în funcțiune

1. Scoateți aparatul din ambalaj. Îndepărtați toate siguranțele pentru transport, de exemplu, folii sau coliere pentru cablu.
2. Înainte de punerea în funcțiune verificați dacă au fost livrate toate componentele și dacă aparatul prezintă defecte vizibile.
3. Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
4. Amplasați aparatul conform indicațiilor de siguranță.
5. Deschideți mecanismul de blocare de siguranță **4** .
6. Curățați aparatul cu un prosop umed în modul descris în secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.
7. Închideți aparatul.
8. Introduceți ștecărul în priză și lăsați aparatul să se încălzească cca 5 minute la temperatură maximă.

i **Indicație:**

La prima încălzire a aparatului se pot degaja mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea ferestrei.

9. Scoateți ștecărul din priză și așteptați să se răcească aparatul.
10. Curățați încă o dată aparatul cu un prosop umed.

Operarea

1. Închideți capacul aparatului ținând de mâner **6**.
2. Împingeți vasul de grăsime **7** în aparat.
3. Introduceți ștecărul în priză. Becul verde „Ready” **5** se aprinde dacă butonul de reglare temperatură **1** este reglat la „0”.
4. Reglați temperatura dorită de la butonul de reglare temperatură **1**. Becul verde „Ready” **5** se stinge și se aprinde becul roșu de pornire „Încălzire” **2**. La atingerea treptei de temperatură regulate, becul roșu de pornire „Încălzire” **2** se stinge și se aprinde din nou becul verde „Ready” **5**.

i **Indicație:**

Becul verde „Ready” **5** se aprinde și dacă butonul de temperatură **1** este reglat la „0”. După reglarea butonului de temperatură **1** la valoarea dorită, butonul verde „Ready” **5** se stinge până când s-a atins temperatura respectivă.

i **Indicație:**

Între timp becul verde „Ready” **5** se poate stinge și se aprinde din nou becul roșu de pornire „Încălzire” **2**. Aceasta înseamnă că temperatura a scăzut sub valoarea reglată și că aparatul se încălzește din nou!


5. Deschideți capacul aparatului și așezați produsul pe plita de jos **9**.
6. Închideți capacul aparatului ținând de mâner **6**. Datorită rezemării rotative a plitei superioare **9**, aceasta va rămâne tot timpul paralelă cu plita de jos, chiar dacă produsul este voluminos **9**. Astfel se obține un rezultat de preparare optim.
7. După un timp verificați rumenirea produsului. Deschideți capacul aparatului ținând de mâner **6**.


Indicație:

Începeți cu timpi de preparare mici și creșteți valoarea treptat până aflați durata corectă.


8. Dacă sunteți mulțumiți de gradul de rumenire, deschideți capacul și scoateți produsul.

Atenție!


Nu utilizați obiecte ascuțite sau tăioase pentru a scoate produsul din aparat. Acestea ar putea deteriora suprafața plitelor !

9. Rotiți butonul de temperatură  la „0” și scoateți ștecărul din priză.

Atenție!

Dacă nu utilizați aparatul scoateți totdeauna ștecărul din priză. Simpla rotire a butonului de temperatură  la „0” nu este suficientă!

Sfaturi și sugestii

- Pentru prăjirea fragedă a cărnii și pentru grăbirea procesului, puteți marina carnea înainte de a o prăji. Pentru marinare se poate utiliza smântână acră, vin roșu, oțet, lapte bătut sau suc proaspăt de papaia sau ananas. După gust, adăugați verdeață și condimente. Nu adăugați sare, deoarece aceasta reține apa din carne și o întărește. Așezați carnea în sosul de marinat astfel încât să fie acoperită complet și acoperiți recipientul. Lăsați carnea în sos peste noapte.
- Plăcile de încălzire  sunt acoperite cu un strat antiaderent, de aceea nu este necesară utilizarea de grăsime suplimentară. Dacă totuși doriți să utilizați grăsime, aveți grijă ca grăsimea/uleiul să fie adecvat/ă pentru prăjit, de exemplu uleiul de rapiță.

- Dacă nu sunteți siguri că alimentele sunt coapte în interior, utilizați un termometru de carne.





Curățarea și îngrijirea

Atenție!


Înainte de curățare scoateți ștecărul din priză și așteptați până aparatul s-a răcit complet. *Pericol de rănire!*

Atenție!

Este interzisă spălarea aparatului sub jet de apă sau introducerea acestuia în apă. Aparatul se poate defecta iremediabil!

- Curățați plitele , cu răzuitorul , după răcirea plitelor , pentru a îndepărta mai ușor grăsimea și resturile de mâncare.
- Ștergeți plitele  cu un prosop umed. În cazul depunerilor persistente turnați un detergent moale pe prosop. Pentru curățare, nu utilizați soluții acide, bureți cu asperități sau obiecte ascuțite pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent.
- Resturile întărite trebuie înmuiate prin acoperire cu un prosop umed.


Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale aparatului este suficientă ștergerea cu un prosop umed. Înainte de a utiliza din nou aparatul, asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate.

- Ștergeți răzuitorul  cu un prosop umed. În cazul depunerilor persistente turnați un detergent moale pe prosop.

Depozitarea

Păstrați aparatul într-un loc uscat.

Închideți mecanismul de blocare de siguranță  4 .

Înfășurați cablul  3 pe mosorul de sub aparat.

Rețete

Panini este un sandviș cald, preparat din pâine albă proaspătă. Este proaspăt rumenit și servit imediat.

Panini cu spanac și cașcaval

250 g de spanac

1 ceapă

1 cățel de usturoi

1 lingură de ulei

2 linguriță de suc de lămâie

1 vârf de sare (și piper)

4 felii de pâine / pâine albă

40 g unt cu verdețuri

75 g de mozzarella

20 g de sămburi de pin

- Alegeți spanacul și spălați-l.
- Curățați usturoiul și ceapa, mărunțiți-le și căliți-le în ulei încins. Adăugați spanacul. Condimentați cu suc de lămâie, sare și piper.
- Ungeți pâinea prăjită cu unt cu verdețuri.
- Tăiați mozzarella felii și așezați-o împreună cu spanacul pe două felii de pâine. Presărați sămburi de pin.
- Acoperiți cu 2 felii de pâine.
- Așezați panini pe aparatul încălzit la treapta medie de temperatură și închideți capacul.
- Așteptați până când panini devin rumeni. Apoi scoateți-i din aparat.

Panini cu piept de pui

400 g de piept de pui file

20 g de unt

piper, sare, boia

120 g de bacon, felii

6 felii de pâine albă

3 linguri de dressing pentru salate (iaurt)

30 g de salată iceberg

2 de tomate

1 avocado

1 linguriță de suc de lime

50 g de castraveți

- Clătiți pieptul de pui file sub jet de apă și tampo nați cu hârtie de bucătărie pentru a absorbi apa. Încălziți unt într-o tigaie și prăjiți fileul de pui pe ambele părți. Reglați aragazul pe treapta medie de temperatură și prăjiți încă 10 minute. Apoi condimentați cu sare, piper și boia după care scoateți-le din tigaie.
- Încălziți din nou untul din tigaie și prăjiți feliile de bacon până devin crocante.
- Puneți dressing de iaurt pe trei felii de pâine, salată, tomate felii condimentate.
- Tăiați fileul de pui pe lungime și așezați feliile peste tomate.
- Așezați feliile de bacon peste pieptul de pui.
- Tăiați avocado pe lungime de al lungul sămburelui și desprindeți feliile de acesta. Curățați coaja și tăiați felii. Presărați suc de lime peste feliile de avocado pentru a nu deveni maro. Așezați feliile pe panini.
- Tăiați castravetele felii și așezați-le peste avocado.
- Acoperiți panini cu o felie de pâine.
- Așezați panini pe plita încălzită la treapta medie de temperatură și închideți capacul.
- Așteptați până se rumenește și scoateți-l din aparat

Baghete cu muștar

1 baghetă
1 cățel de usturoi
50 g de castraveți murați cu boabe de muștar
40 g de pecorino
1 lingură de muștar
2 linguri de muștar dulce
50 g de unt
2 linguri de felii de arpagic
sare, piper

- Tăiați pe o parte bagheta în mai multe felii de 2-3 cm.
- Curățați usturoiul și presăți-l, tăiați castraveții cuburi mici și radeți pecorino pe răzătoare.
- Amestecați muștarul iute și cel dulce cu untul moale, usturoiul, cubulețele de castraveți, pecorino, și condimentați cu sare și piper.
- Întindeți untul cu muștar între feliile baghetei și înveliți-le în folie de staniol.
- Așezați baghetele pe plita încălzită la treapta medie de temperatură și închideți capacul. Bagheta trebuie să se rumenească până devine auriu maronie.

Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firmei specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor.

Respectați reglementările actuale în vigoare.

Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat, se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediție gratuită a produsului dumneavoastră.

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărate la componentele fragile, de ex. comutatoare sau acumulatori. Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanției. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după deambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 29604

Acces linie telefonică directă:

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Съдържание	Страница
Въведение	26
Употреба по предназначение	26
Окомплектовка на доставката	26
Описание на уреда	26
Технически характеристики	26
Указания за безопасност	27
Първоначално пускане в експлоатация	29
Обслужване	29
Съвети и трикове	30
Почистване и поддържане	30
Съхранение	31
Рецепти	31
Панини със спанак и сирене	31
Панини с пилешки гърди	31
Багета с горчица	32
Изхвърляне	32
Гаранция и сервиз	32
Вносител	33

Панини грил

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт.

Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта, само както е описано и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Настолният грил за панини е предназначен за препичане на хлебчета и сандвичи или печене на грил на други хранителни продукти. Уредът е предназначен само за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели!

Окомплектовка на доставката

- Панини грил
- Тавичка за събиране на мазнината
- Гребло за почистване
- Ръководство за обслужване

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Регулатор за степените на нагряване
- 2 Червен контролен индикатор "Нагряване"
- 3 Мрежов кабел
- 4 Предпазна блокировка
- 5 Зелен контролен индикатор "Ready"
- 6 Дръжка
- 7 Тавичка за събиране на мазнината
- 8 Отвор за изтичане на мазнината
- 9 Нагревателни плочи

Фигура В:

- 10 Гребло за почистване


Технически характеристики

Номинално напрежение: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Консумирана мощност: 2000 W

Указания за безопасност

Опасност – електрически удар!

- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- Пазете охранявания кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка. Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.
- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Кабелът за свързване към мрежата трябва да се проверява редовно за признаци на повреди. В случай че кабелът за свързване към мрежата е повреден, уредът не трябва да се използва повече.
- Уредът трябва да се включва към контакт със защитен проводник.
- Уредът не трябва да влиза в съприкосновение с влага, например дъжд.

 Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с ограничени психически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.

- Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади!
Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.




Повишено внимание! Гореща повърхност!

⚠ Внимание – Опасност от материални щети!

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

Първоначално пускане в експлоатация

1. Извадете уреда от опаковката. Отстранете всички допълнителни транспортни осигуровки, напр. фолия или кабелни държачи.
2. Преди пускането в експлоатация проверете комплектността на доставката и за евентуални видими повреди.
3. Прочете внимателно това ръководство за употреба.
4. Инсталирайте уреда съгласно указанията за безопасност.
5. Отворете предпазната блокировка **4** .
6. Почистете уреда с влажна кърпа, както е описано в "Почистване и поддържане".
7. Затворете уреда.
8. Включете щепсела в електрически контакт и оставете уреда да загрява около 5 минути при настройка за максимална температура.

Указание:

При първоначалното загряване на уреда е възможно да се получат лек дим и миризма, причинени от остатъци след производството. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветрение, като например отворите прозорец.

9. След загряването изключете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
10. Почистете уреда още веднъж с влажна кърпа.

Обслужване

1. Затворете капака на уреда, като го хванете за дръжката **6**.
2. Пъхнете тавичката за събиране на мазнината **7** в уреда.
3. Включете щепсела в електрически контакт. Зеленият контролен индикатор "Ready" 5 светва, когато регулаторът за степените на нагряване 1 е на "0".
4. Настройте желаната степен посредством регулатора за степените на нагряване 1. Зеленият контролен индикатор "Ready" 5 угасва, а червеният контролен индикатор "Нагряване" 2 светва. При достигане на настроената степен на нагряване, червеният контролен индикатор "Нагряване" 2 угасва и зеленият контролен индикатор "Ready" 5 светва отново.

Указание:

Зеленият контролен индикатор "Ready" 5 свети, дори когато регулаторът за степените на нагряване **1** е на „0“. Щом поставите регулатора за степените на нагряване **1** на желаната позиция, зеленият контролен индикатор "Ready" 5 угасва, докато се достигне температурата.

Указание:

Зеленият контролен индикатор "Ready" 5 може междуременно да се изключи и червеният контролен индикатор "Нагряване" 2 светва отново. Това означава, че температурата е паднала под настроената стойност и уредът загрява отново!

5. Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за препичане/печене на грил върху долната нагревателна плоча **9**.
6. Затворете капака на уреда, като го хванете за дръжката **6**. Благодарение на подвижно окачване на горната плоча **9**, дори при подебели продукти за печене, тя винаги остава успоредна на долната нагревателна плоча **9**. Така се получава оптимален резултат от печенето.

7. След известно време проверете запичането на продукта за печене. За цялта отворете капака на уреда, като го хванете за дръжката **6**.

i **Указание:**

Започнете с кратки времена за печене и ги увеличавайте, докато откриете подходящата продължителност.

8. Когато сте доволни от запичането, отворете капака и извадете опечения продукт.

⚠ **Внимание:**

Не използвайте остри предмети за изваждане на опечения продукт. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи **9**!

9. Завъртете регулатора за степените на нагряване **1** на „0“ и изключете щепсела от контакта.

⚠ **Внимание:**

Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване **1** на „0“!

Съвети и трикове

- За да направите месото по-крехко и за да ускорите печенето на грил, можете да маринувате месото предварително. За основа на маринатата са подходящи например кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Прибавете на вкус билки или подправки. Не добавяйте сол, защото тя извлича водата от месото и го втвърдява. Поставете месото в маринатата така, че да е напълно покрито и затворете съда. Най-добре го оставете да кисне в нея цяла нощ.

- Нагревателните плочи **9** имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. В случай че въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/растителното масло са подходящи за пържене, напр. рапично масло.
- Ако не сте сигурни, че продуктът за печене е опечен добре и във вътрешността, използвайте обикновен термометър със сонда за месо.

Почистване и поддържане

⚠ **Внимание!**

Преди почистване изключвайте щепсела от контакта и изчакайте, докато уредът се охлади напълно. Опасност от нараняване!

⚠ **Внимание!**

Никога не мийте уреда под течаща вода и никога не го потапяйте във вода. Уредът може да се повреди непоправимо!

- Прекарвайте греблото за почистване **10** - след като изстинат нагревателните плочи **9** - по нагревателните плочи **9**, така че да се съберат мазнината и остатъците и да можете да ги отстраните по-добре.
- Избърсвайте нагревателните плочи **9** с влажна кърпа. При упорити замърсявания върху кърпата поставете мек миещ препарат. За почистване не използвайте силни почистващи препарати, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие.
- При силно загаряне поставете мокра кърпа за миене върху загорелите остатъци, за да се размекнат.

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

Обърнете внимание на това, че преди да използвате отново уреда всички части трябва да са напълно сухи.

Избърсвайте греблото за почистване **10** с влажна кърпа. При упорити замърсявания върху кърпата поставете мек миеш препарат.

Съхранение

Съхранявайте почиствения уред на сухо място.

Затваряйте предпазната блокировка **4** .

Навивайте мрежовия кабел **3** в ролката за навиване на кабела от долната страна на уреда.

Рецепти

Панини е топъл сандвич, приготвен от пресен бял хляб. Той се препича и се сервира веднага след това.

Панини със спанак и сирене

250 г спанак

1 глава лук

1 скилидка чесън

1 с.л. олио

2 ч.л. лимонов сок

1 щипка сол (и черен пипер)

4 филийки хляб за тост/бял хляб

40 г масло със зелени подправки

75 г сирене моцарела

20 г кедрови ядки

- Почистете и измийте спанака.
- Обелете главата лук и скилидката чесън, накълцайте ги на ситно и ги задушавайте в горещо олио, докато придобият "стъклен" вид. Прибавете спанака. Подправете с лимоновия сок, солта и черния пипер.

- Намажете тоста с маслото със зелени подправки.
- Нарезжете моцарелата на филийки и я разпределете с отцедения спанак върху две филийки хляб за тост. Поръсете с кедровите ядки.
- Покрийте сандвичите панини с втора филийка хляб за тост.
- Поставете внимателно сандвичите панини върху загретия на средна степен на загряване настолен грил за панини и затворете капака.
- Изчакайте, докато сандвичите панини се препекат до златистокафяво. След това ги извадете от настолния грил за панини.

Панини с пилешки гърди

400 г филе от пилешки гърди

20 г масло

черен пипер, сол, червен пипер

120 г бекон на лентички

6 филийки бял хляб/хляб за тост

3 с.л. салатен дресинг (йогурт)

30 г салатна айсберг

2 домата

1 авокадо

1 ч.л. лимонов сок

50 г салатна краставица

- Измийте леко филето от пилешки гърди под течаща вода и го подсушете с кухненска хартия. В тиган с незалепващо покритие загрейте силно маслото и запържете в него филето от пилешки гърди от двете страни. Намалете котлона на средна температура и оставете филето от пилешки гърди да се пържи около 10 минути до готовност. След пърженето подправете филето със сол, черен пипер и червен пипер, извадете го от тигана и го оставете настрана.
- Загрейте мазнината в тигана още веднъж и пържете в нея лентичките бекон, докато станат хрупкави.
- Върху 3 филийки хляб за тост/бял хляб разпределете дресинга от йогурт, поставете отгоре салатата айсберг, нарежете доматиите на филийки, подправете ги и също ги поставете отгоре
- Разрежете филето от пилешки гърди по дължина и го поставете върху доматиите.

- Поставете ивици бекон върху филето от пилешки гърди.
- Разрежете авокадото по дължина и в кръг и със завъртащо движение го отделете от семката. Обелете кората и нарежете авокадото на филийки. Поръсете авокадото с лимоновия сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху сандвичите панини.
- Нарежете краставицата на филийки и ги поставете върху авокадото.
- Покрийте сандвичите панини с втора филийка хляб за тост.
- Поставете внимателно сандвичите панини върху загрегия на средна степен на загреване настолен грил за панини и затворете капака.
- Изчакайте, докато сандвичите панини се препекат до златистокафяво и ги извадете внимателно от настолния грил за панини.

Багета с горчица

1 багета

1 скилидка чесън

50 г краставички, консервирани със семена от горчица

40 г сирене пекорино

1 с.л. горчица

2 с.л. сладка горчица

50 г масло


2 с.л. кръччета див лук

сол, черен пипер

- Разрежете багетата напречно на разстояние от около 2-3 сантиметра, но без да я разръзвате докрай.
- Обелете чесъна и го смачкайте, нарежете консервираните краставички на много дребни кубчета и настържете сиренето пекорино.
- Разбъркайте лютата и сладката горчица с мекото масло, чесъна, кубчетата краставичка, сиренето пекорино и дивия лук и подправете със сол и черен пипер.
- Напълнете разрезите на багетата с маслото с горчица и завийте багетата в алуминиево фолио.

- Поставете багетата върху загрегия на средна степен на загреване настолен грил за панини и затворете капака. Багетата трябва да придобие златистокафяв цвят.

Изхвърляне

 В никакъв случай не изхвърляйте уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2012/19/EU.

Изхвърляйте уреда чрез лицензирана фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската служба за изхвърляне на отпадъци.

Спазвайте валидните актуални разпоредби. В случай на съмнение се свържете със службата за изхвърляне на отпадъци.



Предавайте опаковъчните материали за екологично изхвърляне.

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е проверен добросъвестно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. В гаранционен случай се свържете по телефона с вашия сервиз. Само по този начин може да се осигури безплатното изпращане на вашата стока.

Даването на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. ключове или акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен единствено за домашна, а не за професионална употреба.

При непозволена и неправилна употреба, при прилагане на сила или интервенции, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада. Законните ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части. За евентуалните, налични още при закупуването повреди и недостатъци трябва да се съобщи веднага след разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да се заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompnass@lidl.bg

IAN 29604

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч.

(централноевропейско време)

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.com

Περιεχόμενα	Σελίδα
Εισαγωγή	36
Σκοπός χρήσης	36
Σύνολο αποστολής	36
Περιγραφή συσκευής	36
Τεχνικές πληροφορίες	36
Υποδείξεις ασφαλείας	37
Πρώτη θέση σε λειτουργία	39
Χειρισμός	39
Υποδείξεις και τεχνάσματα	40
Καθαρισμός και φροντίδα	40
Φύλαξη	41
Συνταγές	41
Πανίνι σπανάκι-τυρί	41
Πανίνι με στήθος κοτόπουλο	41
Μπαγκέτα με μουστάρδα	42
Απομάκρυνση	42
Εγγύηση και σέρβις	42
Εισαγωγέας	43

Ψησιέρα

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Σκοπός χρήσης

Η συσκευή παρασκευής πανίνι προορίζεται για το ψήσιμο μικρών ψωμιών και σάντουιτς ή άλλων τροφίμων. Προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς!

Σύνολο αποστολής

- Ψησιέρα
- Δοχείο συλλογής λίπους
- Ξέστρο καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

- 1 Ρυθμιστής βαθμίδων θερμότητας
- 2 Κόκκινη λυχνία ελέγχου "Ζέσταμα"
- 3 Καλώδιο δικτύου
- 4 Κλείδωμα ασφαλείας
- 5 Πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" (Έτοιμότητα)
- 6 Χειρολαβή
- 7 Δοχείο συλλογής λίπους
- 8 Διάταξη εκροής λίπους
- 9 Θερμαντικές πλάκες

Εικόνα B:

- 10 Ξέστρο καθαρισμού


Τεχνικές πληροφορίες

Όνομαστική τάση:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Μέγιστη απορρόφηση ισχύος :	2000 W

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον. Προσέχετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια φθορών. Στην περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί φθορές, η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται πλέον.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε μια πρίζα με γείωση προστασίας.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με υγρασία, όπως βροχή ή υγρότητα.

 Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπόλοιπα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

Προειδοποίηση! Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.

- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και τη γραμμή σύνδεσης.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά στην πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα σε περίπτωση κινδύνου να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μην γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.




Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

⚠ Προσοχή! Υλικές ζημιές!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- Η αντικολλητική επίστρωση προστατεύεται όταν δε χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

Πρώτη Θέση σε λειτουργία

1. Απομακρύνετε τη συσκευή από τη συσκευασία. Απομακρύνετε όλες τις συμπληρωματικές ασφάλειες μεταφοράς, π.χ. μεμβράνες ή συγκρατήσεις καλωδίων.
2. Πριν από τη θέση σε λειτουργία ελέγχετε το σύνολο αποστολής για την πληρότητα και για ενδεχόμενες ορατές ζημιές.
3. Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο προσεκτικά.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
5. Ανοίξτε το κλείδωμα ασφαλείας **4** .
6. Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".
7. Κλείστε τη συσκευή.
8. Εισάγετε το βύσμα δικτύου σε μια πρίζα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 5 λεπτά στη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

i Προσοχή!

Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής, λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, μπορεί να υπάρξει μια ελαφριά δημιουργία καπνού και οσμής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

9. Μετά το ζέσταμα, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
10. Καθαρίστε τη συσκευή άλλη μια φορά με ένα νωπό πανί.

Χειρισμός

1. Κλείστε το καπάκι συσκευής από τη λαβή **6**.
2. Ωθήστε το δοχείο συλλογής λίπους **7** στη συσκευή.
3. Εισάγετε το φιν σε μια πρίζα δικτύου. Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** ανάβει, όταν ο ρυθμιστής βαθμίδων θερμότητας **1** βρίσκεται στο "0".
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδων θερμότητας **1**. Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** σβήνει και η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Ζέσταμα" **2** ανάβει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θερμότητας, σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Ζέσταμα" **2** και η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** ανάβει πάλι.

i Προσοχή!

Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" (Έτοιμο) **5** ανάβει ακόμα και όταν ο ρυθμιστής βαθμίδων θερμότητας **1** βρίσκεται στο "0". Μόλις θέσετε τον ρυθμιστή βαθμίδων θερμότητας **1** στην επιθυμητή θέση, σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** και ανάβει πάλι όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία.

i Προσοχή!

Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** μπορεί εν τω μεταξύ να απενεργοποιηθεί πάλι και η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Ζέσταμα" **2** ανάβει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!

5. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής και τοποθετήστε τα προς ψήσιμο τρόφιμα στην κάτω θερμαντική πλάκα **9**.
6. Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή **6**. Επειδή η επάνω θερμαντική πλάκα στέκεται επάνω σε περιστρεφόμενο έδρανο **9**, ακόμα και σε πιο χοντρό προϊόν ψησίματος, είναι παράλληλη προς την κάτω θερμαντική πλάκα **9**. Έτσι επιτυγχάνεται ένα βέλτιστο αποτέλεσμα ψησίματος.
7. Ελέγχετε μετά από κάποιο χρόνο το βαθμό ροδίσματος του προϊόντος ψησίματος. Ανοίξτε για αυτό το καπάκι της συσκευής από τη λαβή **6**.

i Προσοχή!

Ξεκινήστε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξήστε τους έως ότου βρείτε τη σωστή διάρκεια.

8. Εάν είστε με το βαθμό ροδίσματος ικανοποιημένοι, ανοίξτε το καπάκι και απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

⚠ Προσοχή:

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά θα μπορούσαν να καταστρέψουν τις θερμοαντιχρηστικές πλάκες **9!**

9. Περιστρέψτε το ρυθμιστή βαθμίδας θερμότητας **1** στο "0" και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα δικτύου.

⚠ Προσοχή:

Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα δικτύου. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θερμότητας **1** στο "0"!

Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Για να γίνει το κρέας πιο μαλακό και για να επιταχύνετε το ψήσιμο, μπορείτε προηγουμένως να μαρινάρετε το κρέας. Ως βάση για αυτό ενδείκνυται για παράδειγμα η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξίδι, το βουτυρόγαλα ή ο φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Ανάλογα με τη γέυση προσθέστε μυρωδικά και καρυκεύματα. Μη βάζετε αλάτι διότι αυτό αφαιρεί τα υγρά από το κρέας και το κάνει σκληρό. Τοποθετήστε έτσι το κρέας στη μαρινάδα ώστε να είναι εντελώς καλυμμένο και κλείστε το δοχείο. Αφήστε το εκεί μέσα καλύτερα όλη τη νύχτα να τραβήξει.
- Οι θερμοαντιχρηστικές πλάκες **9** έχουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό το επιπλέον λίπος δεν είναι απαραίτητο. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για τηγάνισμα, όπως για παράδειγμα το κρκαμβέλαιο.

- Εάν δεν είστε σίγουροι για το εάν το προϊόν ψησίματος έχει ήδη ψηθεί και στο εσωτερικό, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κρέατος του εμπορίου.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Προσοχή!

Τραβήξτε πριν από τον καθαρισμό το βύσμα και περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ Προσοχή!

Ποτέ μην καθαρίζετε τη συσκευή σε ρέον νερό και ποτέ μην την βυθίζετε σε αυτό. Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!


- Τραβήξτε το ξέστρο καθαρισμού **10**, αφού κρυώσουν οι θερμοαντιχρηστικές πλάκες **9**, πάνω από τις θερμοαντιχρηστικές πλάκες **9**, έτσι ώστε να μαζευτούν λίπη και υπολείμματα και για να μπορείτε να τα απομακρύνετε καλύτερα.
- Σκουπίζετε τις θερμοαντιχρηστικές πλάκες **9** με ένα νωπό πανί. Σε σκληρές ακαθαρσίες ρίξτε λίγο ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί. Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε επιθετικά καθαριστικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή αιχμηρά αντικείμενα ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επίστρωση.
- Σε δημιουργία σκληρής κρούστας τοποθετήστε ένα βρεγμένο πανί καθαρισμού στα κολλημένα, ψημένα υπολείμματα ώστε να τα μαλακώσετε.

Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής αρκεί ένα νωπό πανί. Προσέχετε ώστε πριν από τη νέα χρήση της συσκευής, όλα τα τμήματα να είναι εντελώς στεγνά.

Σκουπίστε το ξέστρο καθαρισμού **10** με ένα νωπό πανί. Σε σκληρές ακαθαρσίες, βάλτε ένα ήπιο καθαριστικό στο πανί.

Φύλαξη

Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό σημείο.

Κλείστε το κλείδωμα ασφαλείας **4** .

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου **3** γύρω από τη διάταξη τυλίξης καλωδίου στην κάτω πλευρά της συσκευής.

Συνταγές

Ένα πανί είναι ένα ζεστό σάντουιτς παρασκευασμένο από λευκό ψωμί. Ψήνεται φρέσκο και στη συνέχεια αερβίρεται.

Πανίνο σπανάκι-τυρί

250 γρ. φύλλα από σπανάκι

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

1 ΚΣ λάδι

2 κ.τσ. χυμό λεμονιού

1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)

4 φέτες τοστ/ λευκό ψωμί

40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά

75 γρ. μοσαρέλα

20 γρ. κουκουνάρι

- Ξεχωρίστε τα φύλλα σπανακιού και πλύνετε τα.
- Καθαρίστε το κρεμμύδι και τη σκελίδα σκόρδου, ψιλοκόψτε και αφήστε να ροδίσουν σε καυτό λάδι. Προσθέστε το σπανάκι. Καρυκεύστε με το χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι.
- Επιστρώστε το τοστ με βούτυρο με καρυκεύματα.
- Κόβετε τη μοσαρέλα σε φέτες και την κατανέμετε με το στραγγισμένο, μαγειρεμένο σπανάκι σε δύο φέτες του τοστ. Πασπαλίζετε με το κουκουνάρι.
- Καλύπτετε το πανίνο με μια δεύτερη φέτα του τοστ.
- Τοποθετήστε το πανίνο προσεκτικά στην προθερμασμένη στη μεσαία βαθμίδα θερμότητας συσκευή, και κλείστε το καπάκι.
- Περιμένετε έως ότου τα πανίνο ψηθούν και αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα. Στη συνέχεια τα απομακρύνετε από τη συσκευή παρασκευής για πανίνο.

Πανίνο με στήθος κοτόπουλο

400 γρ. φιλέτο στήθους κοτόπουλου

20 γρ. βούτυρο

Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα

120 γρ. μπέικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ τοστ

3 ΚΣ σάλτσα για σαλάτα (γιαούρτι)

30 γρ. σαλάτα άϊσπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 κ.τσ. χυμό λεμονιού

50 γρ. αγγούρι για σαλάτα

- Πλύνετε το φιλέτο στήθους κοτόπουλου κάτω από ρέον νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Ζεσταίνετε ένα επιστρωμένο τηγάνι με βούτυρο και ψήνετε εκεί μέσα και από τις δύο πλευρές τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου. Θέτετε το μάτι σε μεσαία θερμοκρασία και τελειώνετε το ψήσιμο των φιλέτων για άλλα περ. 10 λεπτά. Μετά το ψήσιμο καρυκεύετε με αλάτι, πιπέρι και πάπρικα, τα απομακρύνετε από το τηγάνι και τα τοποθετείτε αλλού.
- Ζεσταίνετε άλλη μια φορά το τηγάνι και εκεί ψήνετε έως ότου γίνουν τραγανές οι λωρίδες του μπέικον.
- Σε 3 φέτες του τοστ/ λευκού ψωμιού κατανέμετε τη σάλτσα από γιαούρτι, βάζετε τη σαλάτα άϊσπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, τις καρυκεύετε και τις τοποθετείτε και αυτές από πάνω.
- Κόβετε κατά μήκος τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου και τα τοποθετείτε επάνω στις τομάτες.
- Τοποθετήστε τις λωρίδες μπέικον επάνω στα φιλέτα στήθους κοτόπουλου.
- Κόβετε το αβοκάντο γύρω - γύρω στο μήκος και μέσω μιας περιστροφικής κίνησης τα απομακρύνετε από το κουκούτσι. Βγάζετε τη φλούδα και κόβετε σε φέτες. Περιχύνετε το χυμό λεμονιού στο αβοκάντο ώστε να μην πάρει καφέ χρώμα. Τοποθετήστε τις φέτες επάνω στα πανίνο.
- Κόψτε το αγγούρι σε φέτες και τοποθετήστε το επάνω στο αβοκάντο.
- Καλύπτετε το πανίνο με μια δεύτερη φέτα του τοστ.
- Τοποθετήστε το πανίνο προσεκτικά στην προθερμασμένη στη μεσαία βαθμίδα θερμότητας συσκευή και κλείστε το καπάκι.
- Περιμένετε έως ότου τα πανίνο αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα και τα απομακρύνετε προσεκτικά από τη συσκευή παρασκευής για πανίνο.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

1 Μπαγκέτα

1 σκελίδα σκόρδο

50 γρ. αγγουράκια τουρσιά

40 γρ. πεκορίνο

1 ΚΣ μουστάρδα

2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα

50 γρ. βούτυρο

2 ΚΣ ρολά πρασουλίδες

αλάτι, πιπέρι

- Κόβετε τη μπαγκέτα σε διαστήματα περ. 2-3 εκατοστών εγκάρσια, ωστόσο δεν την κόβετε εντελώς.
- Καθαρίζετε το σκόρδο και το συνθλίβετε, ψιλοκόβετε το αγγουράκι τουρσί και τρίβετε το πεκορίνο.
- Ανακατεύετε την κανονική με τη γλυκιά μουστάρδα και με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, τους κύβους τουρσί, το πεκορίνο και την πρασουλίδα και καρυκεύετε με αλάτι και πιπέρι.
- Γεμίζετε στα κομμένα κενά της μπαγκέτας με αυτό το μίγμα και τυλίγετε σε αλουμινόχαρτο.
- Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη στη μεσαία βαθμίδα θερμότητας συσκευή, και κλείνετε το καπάκι. Η μπαγκέτα πρέπει να αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

 Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 29604

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 - 20:00 (CET)

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Einleitung	46
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	46
Lieferumfang	46
Gerätebeschreibung	46
Technische Daten	46
Sicherheitshinweise	47
Erste Inbetriebnahme	49
Bedienen	49
Tipps und Tricks	50
Reinigen und Pflegen	50
Aufbewahren	51
Rezepte	51
Spinat-Käse-Panini	51
Hähnchenbrust-Panini	51
Senf-Baguette	52
Entsorgen	52
Garantie und Service	52
Importeur	53

Panini-Grill

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Lieferumfang

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ➓ Reinigungsschaber


Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

Gefahr! Elektrischer Schlag!

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

Warnung! Verletzungsgefahr!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.




Vorsicht! Heiße Oberfläche!

⚠ Achtung! Sachschaden!

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

Erste Inbetriebnahme

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

Hinweis:

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

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

Bedienen

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

Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler **1** auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **1** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** bis die Temperatur erreicht ist.

Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!


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


Hinweis:

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


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

Achtung:


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

9. Drehen Sie den Heizstufenregler  auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Achtung:

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht den Heizstufenregler  auf „0“ zu stellen!

Tipps und Tricks

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

- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.





Reinigen und Pflegen

Achtung!

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


Achtung!

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

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

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.


Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss .

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

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

Senf-Baguette

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

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

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 29604

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 29604

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 29604

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 10 / 2013 · Ident.-No.: SPM2000A2-102013-1

IAN 29604