

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PANINI MAKER SPM 2000 A2

GB IE

PANINI MAKER

Operating instructions

SE

PANINI-GRILL

Bruksanvisning

DE AT CH

PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

FI

VOILEIPÄGRILLI

Käyttöohje

DK

PANINI-GRILL

Betjeningsvejledning

IAN 87712

FI SE DK



GB IE

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

FI

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

SE

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

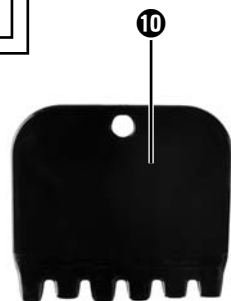
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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/IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	9
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
DK	Betjeningsvejledning	Side	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

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

How to avoid the risks of an electrical shock

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



NEVER submerge the appliance in water or other liquids.

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

How to avoid the risk of fire and injury

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



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


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

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

You can thus prevent the appliance from being damaged

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

Commissioning

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

Note:

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

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

Operation

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

Note:

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

Note:

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

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

i Note:

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

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

⚠ Warning:

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

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

⚠ Warning:

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

Tips and Tricks

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

Cleaning and Care

⚠ Important!

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

⚠ Important!

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

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


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

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

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

Storage

Store the cleaned appliance at a dry location.

Close the safety closure **4** .

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

Recipes

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

Spinach & Cheese Panini

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

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

Chickenbreast Panini

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

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

Mustard Baguette

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

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

Disposal



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

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 87712

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 87712

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Johdanto	10
Määräystenmukainen käyttö	10
Toimituslaajuus	10
Laitteen kuvaus	10
Tekniset tiedot	10
Turvaohjeet	10
Ensimmäinen käyttöönotto	12
Käyttö	12
Vinkkejä ja ohjeita	13
Puhdistus ja hoito	13
Säilytys	13
Reseptejä	14
Pinaatti-juustopanini	14
Broilerinrintapanini	14
Sinappipatonki	15
Hävittäminen	15
Takuu ja huolto	15
Maahantuoja	15

Voileipägrilli

Johdanto

Sydämellinen onnitelumme uuden laitteesi johdosta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Säilytä tämä käyttöohje hyvin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Määräystenmukainen käyttö

Pöytägrilli on tarkoitettu pienten leipien ja voileipien paahtamiseen tai muiden elintarvikkeiden grillaukseen.

Tuote on tarkoitettu yksinomaan yksityiskäyttöön. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin!

Toimituslaajuus

- Voileipägrilli
- Rasvankeruallas
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Lämpötasonsäädin
- 2 Punainen merkkivalo "Kuumennus"
- 3 Virtajohto
- 4 Turvalukitus
- 5 Vihreä merkkivalo "Ready"
- 6 Kahva
- 7 Rasvankeruallas
- 8 Rasvanpoisto
- 9 Lämpölevyt

Kuva B:

- 10 Puhdistuskaavin

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Tehontarve: 2000 W

Turvaohjeet

Näin vältät sähköiskun aiheuttamat vaarat

- Laitetta saa käyttää vain kuivissa tiloissa sisällä. Varmista, ettei laitteeseen osu vesiroiskeita silloinkaan, kun laitetta ei käytetä.
- Käytä laitetta vain silloin, kun paikallinen verkkojännite vastaa laitteen nimellisjännitettä.
- Älä liitä laitetta monipistepistorasiaan, johon on liitetty muita samaan aikaan toimivia sähkölaitteita, koska se saattaa aiheuttaa virtapiiriin ylikuormituksen.

- Kytke laite pois päältä jokaisen käytön jälkeen. Vedä verkkopistoke irti pistorasiasta.
- Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

- Suojaa verkkojohtoa vaurioilta. Varmista, ettei johto joudu puristuksiin, ja pidä se etäällä kuumista esineistä. Älä anna verkkojohdon roikkua vapaana pöydällä tai työtasolla.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloa.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Korjaukset saa suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttama alan liike tai kokenut ammattihenkilöstö.

Näin vältät palo- ja loukkaantumisvaarat

- Aseta laite tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuudenkestävälle alustalle. Älä aseta sitä toisten, lämpöä säteilevien laitteiden (esim. leivänpaahdin, liesi) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien esineiden läheisyydessä, esim. verhojen alapuolella tai talouspaperirullien vieressä.




Myös määräystenmukaisessa käytössä yksittäiset laitteen osat kuumenevat huomattavasti (esim. kotelon ylä- tai alalevy). Varo koskemasta näihin pintoihin niin kauan, kunnes ne ovat kokonaan jäähtyneet virran katkaisun jälkeen.

- Jotta vaarallinen ylikuumeneminen vältettäisiin, kelaa virtajohto auki aina koko pituudeltaan.
- Käytön aikana laite voidaan avata ja sulkea vaaratta lämpöeristetyistä kahvasta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Anna laitteen jäähtyä täysin sammuttamisen jälkeen ennen sen puhdistamista ja varastointia.

Näin vältät laitteen vahingoittumisen

- Ota kaikki ruoat laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalta, ei-metallisella esineellä, jotta laitteen tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- Älä käytä – samasta syystä – puhdistukseen mitään voimakkaita pesuaineita tai teräviä esineitä.

Ensimmäinen käyttöönotto

1. Poista laite pakkauksesta. Poista kaikki ylimääräiset kuljetusvarmistukset, esim. kalvot tai johtopidikkeet.
2. Tarkasta ennen käyttöön ottoa toimituksen täydellisyys ja mahdollisesti näkyvät vauriot.
3. Lue käyttöohje huolellisesti läpi.
4. Aseta laite paikoilleen turvaohjeiden mukaisesti.
5. Avaa turvalukitus **4** .
6. Puhdista laite kostealla liinalla kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
7. Sulje laite.
8. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan ja anna laitteen kuumentua noin 5 minuutin ajan suurimmalla lämpötila-asetuksella.

i Ohje:

Ensimmäisellä laitteen kuumennuskerralla saattaa laite savuta ja haista hieman valmistuksesta jääneiden jäänteiden vuoksi. Se on normaalia ja täysin vaaraton. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.

9. Irrota verkkopistoke pistorasiasta kuumentamisen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.
10. Puhdista laite vielä kerran kostealla liinalla.

Käyttö

1. Sulje laitteen kansi kahvasta **6**.
2. Työnnä rasvankeruuastia **7** laitteeseen.
3. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Vihreä merkkivalo "Ready" **5** syttyy, kun lämpötasonsäädin **1** on asennossa "0".
4. Säädä haluttu taso lämpötasonsäätimellä **1**. Vihreä merkkivalo "Ready" **5** sammuu ja punainen merkkivalo "Kuumennus" **2** syttyy Heti, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilatason, punainen merkkivalo "Kuumennus" **2** sammuu, ja vihreä merkkivalo "Ready" **5** syttyy jälleen.

i Ohje:

Vihreä merkkivalo "Ready" **5** palaa myös, kun lämpötasonsäädin **1** on asennossa "0". Heti kun lämpötasonsäädin **1** asetetaan haluttuun asentoon, vihreä merkkivalo "Ready" **5** sammuu, kunnes lämpötila on saavutettu.

i Ohje:

Vihreä merkkivalo "Ready" **5** voi välillä sammua ja punainen merkkivalo "Kuumennus" **2** syttyä uudelleen. Tämä tarkoittaa, että säädetty lämpötila on alittunut ja laite kuumenee uudelleen!


5. Avaa laitteen kansi ja aseta paahdettavat/grillattavat elintarvikkeet alemmalle grillilevylle **9**.
6. Sulje laitteen kansi kahvasta **6**.
Koska ylempi grillilevy **9** on laakeroitu kääntyvästi, se on myös paksumpaa tuotetta grillattaessa aina samansuuntainen alemman grillilevyn **9** kanssa. Näin saavutetaan ihanteellinen grillaus-tulos.
7. Tarkasta grillattavan tuotteen ruskistuminen jonkin ajan jälkeen. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta **6**.


i Ohje:

Aloita lyhyellä grillausajalla ja lisää sitä, kunnes olet löytänyt oikean grillauskeston.


8. Kun olet tyytyväinen tuotteen väriin, avaa kansi ja ota grillattava tuote grillistä.

Huomio:


Älä käytä teräviä tai viiltäviä esineitä grillattavan tuotteen poistamiseen. Nämä saattava vahingoittaa grillilevyjen  pintoja!

9. Käännä lämpötasonsäädin  arvoon "0" ja irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

Huomio:

Irrota verkkopistoke aina verkkopistorasiasta, jos et käytä laitetta enää. Lämpötasonsäätimen  kääntäminen kohtaan "0" ei riitä!

Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureampaa ja grillauksesta nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija- tai ananasmehu. Lisää siihen maun mukaan yrttejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, koska se poistaa lihasta veden ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se on kokonaan peitossa, ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.
- Lämpölevyt  on pinnoitettu tarttumattomiksi, siksi lisärasvaa ei tarvita. Jos haluat tästä huolimatta käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu paistamiseen, esim. rapsiöljy.
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.





Puhdistus ja hoito

Huomio!

Vedä verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja odota, kunnes laite on kokonaan jäähtynyt. Loukkaantumisvaara!


Huomio!

Älä koskaan puhdistu laitetta juoksevan veden alla äläkä upota laitetta veteen. Laite voi vaurioitua lopullisesti!

- Kun lämpölevyt  ovat jäähtyneet, vedä puhdistuskaavinta  lämpölevyjen  yli niin, että rasva ja jäänteet kootaan yhteen ja ne voidaan poistaa helpommin.
- Pyyhi lämpölevyt  kostealla liinalla. Jos lika on kovapintaista, lisää liinaan laimeaa astianpesuainetta. Älä käytä puhdistukseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeita sieniä tai teräviä esineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoittuisi.
- Pehmitä kiinni palaneet jäänteet asettamalla niiden päälle märkä rättiliina.

Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää kostea liina.


Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen laitteen uutta käyttöä.

Pyyhi puhdistuskaavin  puhtaaksi kostealla liinalla. Jos lika on vaikeasti irrotettavaa, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta.

Säilytys

Säilytä puhdistettua laitetta kuivassa paikassa.

Sulje turvalukitus  .

Kiedo virtajohto  laitteen pohjassa olevalle johtokelalle.

Reseptejä

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

Pinaatti-juustopanini

250 g lehtipinaattia

1 sipuli

1 valkosipulin kynsi

1 rkl öljyä

2 tl sitruunamehua

1 ripaus suolaa (ja pippuria)

4 viipaletta paahtoleipää/vehnäleipää

40 g yrttivoita

75 g mozzarellaa

20 g pinjansiemeniä

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

Broilerinrintapanini

400 g broilerin rintafileeitä

20 g voita

Pippuria, suolaa, paprikajauhetta

120 g pekonia, viipaleina

6 viipaletta vehnäleipää/paahtoleipää

3 rkl salaattikastiketta (jogurttia)

30 g jäävuorisalaattia

2 tomaattia

1 avokado

1 tl sitruunamehua

50 g salaattikurkku

- Huuhtele broilerin rintafileet lyhyesti juoksevan veden alla ja taputtele talouspaperilla kuivaksi. Lämmitä pinnoitetussa pannussa voita ja paista rintafileet siinä voimakkaasti molemmilta puolilta. Käännä liesi keskilämpötilalle ja paista rintafileitä kypsiksi n. 10 minuuttia. Mausta paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikalla, ota fileet pannusta ja aseta ne sivuun.
- Kuumenna pannussa oleva rasva uudelleen ja paista pekonusuikaleet rapeiksi.
- Levitä kolmelle leipäviipaleelle jogurttikastiketta, aseta sille jäävuorisalaattia, leikkaa tomaatit viipaleiksi, mausta ne ja aseta myös ne leivälle.
- Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.
- Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota se kivistä kiertoliikkeellä. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.
- Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.
- Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitetyille paninigriillille ja sulje kansi.
- Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi ja ota ne varovasti paninigriillistä.

Sinappipatonki

1 patonki
1 kynsi valkosipulia
50 g maustekurkkuja
40 g pecorinojuustoa
1 rkl väkevää sinappia
2 rkl makeaa sinappia
50 g voita
2 rkl ruohosipulisilppua
suolaa, pippuria

- Leikkaa patonkiin syviä viiltoja n. 2-3 cm:n välein, mutta älä leikkaa sitä läpi.
- Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.
- Sekoita väkevää ja makeaa sinappia pehmeän voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
- Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kiedo patonki alumiinifolioon.
- Aseta patongit keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitetyille paninigrillille ja sulje kansi. Patongin tulisi olla kullanuske.

Hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC alainen.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.
Noudata voimassa olevia määräyksiä.
Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimaoloa.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisäätöisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 87712

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning	Sidan
Inledning	18
Föreskriven användning	18
Leveransens omfattning	18
Beskrivning	18
Tekniska data	18
Säkerhetsanvisningar	18
Förberedelser	20
Användning	20
Tips och knep	21
Rengöring och skötsel	21
Förvaring	21
Recept	22
Panini med spenat och ost	22
Panini med kycklingbröst.....	22
Senapsbaguette	23
Kassering	23
Garanti och service	23
Importör	23

Panini-Grill

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Panini bordsgrill ska användas för att rosta portions- och rostbröd samt för att grilla andra typer av livsmedel.

Den är endast avsedd att användas i privata hushåll. Använd inte produkten yrkesmässigt!

Leveransens omfattning

- Panini-Grill
- Fettuppsamlingskål
- Rengöringskrapa
- Bruksanvisning

Beskrivning

Bild A:

- 1 Temperaturreglage
- 2 Röd kontrollampa "Uppvärmning"
- 3 Strömkabel
- 4 Säkerhetsspärr
- 5 Grön kontrollampa "Ready"
- 6 Handtag
- 7 Fettuppsamlingskål
- 8 Fettavrinningsöppning
- 9 Värmeplattor

Bild B:

- 10 Rengöringskrapa

Tekniska data


Nominell spänning: 220-240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning : 2000 W

Säkerhetsanvisningar

Så här undviker du risken för elchocker

- Apparaten får endast användas i torra utrymmen inomhus. Akta apparaten för vattenstänk – också när den är avstängd.
- Paninigrillen får endast användas om nätspänningen överensstämmer med den nominella spänning som anges för apparaten.
- Anslut inte apparaten till ett grenuttag som samtidigt används för att driva andra elektriska apparater, eftersom det kan leda till att strömkretsen överbelastas.


- Stäng alltid av apparaten när du använt den färdigt. Dra då ut kontakten.
- Akta så att det inte kommer in vatten i apparaten när den rengörs. Rengör aldrig apparaten under rinnande vatten.

 Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor.

- Skydda elkabeln från skador. Akta så att den inte kläms och håll den borta från heta ytor. Låt inte kabeln hänga och dingla från bordet eller arbetsbänken.
- Öppna aldrig apparatens hölje.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika olyckor.
- Reparationer får endast utföras av en fackverkstad som auktoriserats av tillverkaren eller av erfaren fackpersonal.

Så här undviker du eldsvåda och personskador

- Ställ apparaten på en plan och halkfri yta som tål värme och inte på eller bredvid andra apparater som kan avge mycket värme (t ex brödrostar och spisar).
- Använd aldrig apparaten i närheten av lättantändliga föremål, t ex under gardiner eller intill rullar med hushållspapper.


 Även när apparaten används enligt föreskrifterna blir vissa delar mycket heta (t ex på utsidan av den övre och undre plattan). Akta så att du inte råkar röra vid dessa ytor innan apparaten hunnit kallna helt och hållet.

- För att undvika en riskabel överhettning ska du alltid linda ut hela kabeln.
- Det är helt riskfritt att öppna och stänga apparaten när den används om man tar i det värmeisolerade handtaget.
- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Använd aldrig apparaten med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Låt apparaten bli helt kall innan du rengör och ställer undan den.

Så här undviker du skador på apparaten

- Ta bara bort eventuella matrester med redskap av plast eller trä. Använd aldrig metallföremål, då skadas ytbeläggnigen.
- Av samma anledning ska du inte heller använda starka rengöringsmedel eller vassa föremål när du rengör apparaten.

Förberedelser

1. Ta ut apparaten ur förpackningen. Ta bort alla transportskydd, t ex plastfolie och kabelhållare.
2. Kontrollera att leveransen är komplett och att apparaten inte har några synliga skador innan du börjar använda den.
3. Läs igenom den här bruksanvisningen noga.
4. Ställ upp apparaten enligt säkerhetsanvisningarna.
5. Öppna säkerhetslåset **4** .
6. Rengör apparaten med en fuktig trasa, så som beskrivs under "Rengöring och skötsel".
7. Stäng apparaten.
8. Sätt kontakten i ett eluttag och låt apparaten värmas upp på den högsta temperaturen i ca 5 minuter.

i **Observera:**

Första gången apparaten värms upp kan det lukta och osa lite av resterna från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna fönstret.

9. När apparaten blivit varm drar du ut kontakten igen och låter den kallna.
10. Rengör sedan apparaten en gång till med en fuktig trasa.

Användning

1. Stäng apparaten med hjälp av handtaget **6**.
2. Skjut in fettuppsamlingskålen **7** i apparaten.
3. Sätt kontakten i ett eluttag Den gröna kontrollampen "Ready" **5** tänds när temperaturreglaget **1** står på läge 0
4. Ställ temperaturreglaget **1** på önskat läge. Den gröna kontrollampen "Ready" **5** slocknar och den röda kontrollampen "Uppvärmning" **2** tänds Så snart produkten kommit upp till den inställda temperaturen slocknar den röda kontrollampen "Uppvärmning" **2** och den gröna kontrollampen "Ready" **5** tänds igen

i **Observera:**

Den gröna kontrollampen "Ready" **5** lyser också om temperaturreglaget **1** står på läge 0. Så snart temperaturreglaget **1** flyttas till önskat läge slocknar den gröna kontrollampen "Ready" **5** för att sedan tändas igen när apparaten kommit upp i rätt temperatur.

i **Observera:**

Den gröna kontrollampen "Ready" **5** kan då och då slockna och då tänds den röda kontrollampen "Uppvärmning" **2**. Det betyder att den inställda temperaturen sjunkit lite och att produkten värms upp igen!


5. Öppna locket och lägg in de livsmedel som ska rostas eller grillas på den undre värmeplattan **9**.
6. Stäng locket med handtaget **6**.
Eftersom den övre värmeplattan **9** kan vridas kommer den alltid att ligga parallellt mot den undre värmeplattan **9**, även när man grillar tjockare bitar. Så här grillar man med bäst resultat:
7. Kontrollera grillresultatet med jämna mellanrum. Öppna då locket med handtaget **6**.

i **Observera:**

Grilla först en kort stund och öka sedan tiden tills du är nöjd med resultatet.


8. När du tycker att det är färdigt öppnar du locket och tar ut det grillade.

Akta:


Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att ta ut det du grillat. Då kan värmeplattornas  ytbeläggning skadas!

9. Vrid temperaturreglaget  till läge "0" och dra ut kontakten.

Akta:

Dra alltid ut kontakten när du inte använder apparaten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget  på läge "0"!

Tips och knep

- För att köttet ska bli mörare och grillas snabbare kan du marinera det. Som bas för marinaden kan du använda till exempel sur gräddde, rödvin, vinäger, kärnmjölk eller färskpressad saft från papaya eller ananas. Tillsätt sedan olika kryddor och örter efter eget tycke och smak. Salta inte i marinaden, eftersom saltet drar ut vätskan ur köttet så att det blir hårt och segt. Lägg i köttet så att det täcks helt av marinaden och täck över kärlet. Låt det helst stå och dra över natten.
- Värmeplattornas  ytbeläggning ser till att det inte bränns fast och de behöver inte smörjas med något fett. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.
- Om du inte är säker på när det är genomgrillat i mitten kan du använda en vanlig kötttermometer.




Rengöring och skötsel

Obs!

Dra ut kontakten och vänta tills apparaten blivit helt kall innan du rengör den. Risk för personskador!

Akta!

Rengör inte apparaten under rinnande vatten och doppa heller aldrig ner den i vatten. Då kan den totalförstöras!

- Dra rengöringsskrapan  över värmeplattorna  när de kallnat. Det blir lättare att ta bort fett och smulor om det först samlas ihop.
- Torka av värmeplattorna  med en fuktig trasa. Envis smuts tar du bort med lite mildt diskmedel på trasan. Använd inte starka rengöringsmedel, slipande svampar eller spetsiga föremål för att rengöra apparaten, då kan ytbeläggningen skadas.
- Om det har bränt fast ordentligt lägger du en våt trasa över det fastbrända för att lösa upp det.

Det räcker att torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

Se noga till så att alla delar är helt torra innan du använder apparaten igen.

Torka av rengöringsskrapan  med en fuktig trasa. Envis smuts tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan.

Förvaring

Förvara den rengjorda apparaten på ett torrt ställe.

Stäng säkerhetslåset  .

Linda upp kabeln  på kabelvindan under apparaten.

Recept

Panini är en varm smörgås av färskt, vitt bröd. Det färska vita brödet och ingredienserna grillas innan det serveras.

Panini med spenat och ost

250 g bladspenat
1 lök
1 vitlöksklyfta
1 msk olja
2 tsk citronsaft
1 nypa salt (och peppar)
4 skivor rostbröd eller franskbröd
40 g kryddsmör
75 g mozzarella
20 g pinjekärnor

- Rensa och skölj bladspenaten.
- Skala och finhacka lök och vitlök och låt det mjukna i varm olja tills det blir genomskinligt. Lägg i spenaten. Krydda med citronsaft, salt och peppar.
- Bred kryddsmör på brödet.
- Skär upp mozzarellan i skivor och fördela dem på två brödskivor tillsammans med den avrunna spenatröran. Strö över pinjekärnor.
- Lägg på en brödskiva till.
- Lägg försiktigt smörgåsen på paninigrillen som värmts upp till medelvärme och stäng locket.
- Vänta tills paninin blivit gyllenbrun. Sedan kan du ta ut den ur paninigrillen.

Panini med kycklingbröst

400 g kycklingbröst
20 g smör
Peppar, salt, paprikapulver
120 g strimlad bacon
6 skivor rostbröd eller franskbröd
3 msk salladsdressing (med yoghurt)
30 g isbergssallad
2 tomater
1 avocado
1 tsk limonsaft (eller citronsaft)
50 g slanggurka

- Skölj kycklingbröset snabbt under rinnande, kallt vatten och sug upp överflödigt vätska med ett hushållspapper. Hetta upp smör i en teflonpanna eller liknande och bryn köttet ordentligt på båda sidorna. Sänk värmen till medeltemperatur och låt kycklingbröset genomstekas i ca 10 minuter. När det är klart kryddar du med salt, peppar och paprikapulver, tar upp det ur pannan och lägger det åt sidan.
- Värm upp fettet i pannan igen och knaperstek baconstrimlorna i det.
- Fördela yoghurt dressing på 3 brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva tomaterna, krydda och lägg på dem också.
- Skär upp kycklingbröset på längden och lägg bitarna ovanpå tomatiskivorna.
- Skär upp avocadon runt om på längden och vrid till för att lossa kärnan. Dra av skalet och skär upp avocadon i skivor. Droppa limonsaft (eller citronsaft) över avocadon så att den inte mörknar. Lägg avocadoskivorna på smörgåsen.
- Skiva gurkan och lägg ovanpå avocadon.
- Lägg på en brödskiva till.
- Lägg försiktigt smörgåsen på paninigrillen som värmts upp till medelvärme och stäng locket.
- Vänta tills smörgåsen blivit gyllenbrun och ta sedan försiktigt ut den ur paninigrillen.

Senapsbaguette

1 baguette
1 vitlöksklyfta
50 g inlagd gurka med senapsfrön
40 g pecorino
1 msk stark osötad senap
2 msk söt senap
50 g smör
2 msk hackad gräslök
salt, peppar

- Snitta baguetten diagonalt med ca 2 - 3 centimeters mellanrum, men skär inte igenom den helt.
- Skala och pressa vitlöken, hacka den inlagda gurkan mycket fint och riv pecorinoosten.
- Blanda stark osötad och söt senap med mjukt smör, vitlök, gurkhack, pecorino och gräslök och smaka av med salt och peppar.
- Fyll hacken i baguetten med röran och linda in den i aluminiumfolie.
- Lägg baguetten på paninigrillen som värmts upp till medeltemperatur och stäng locket. Grilla baguetten gyllenbrun.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in apparaten till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter.

Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 87712

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 87712

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Indledning	26
Bestemmelsesmæssig anvendelse	26
Medfølger ved køb	26
Beskrivelse af apparatet	26
Tekniske data	26
Sikkerhedsanvisninger	26
Første ibrugtagning	28
Betjening	28
Tips og tricks	29
Rengøring og vedligeholdelse	29
Opbevaring	29
Opskrifter	30
Spinat-ost-panini	30
Kyllingebryst-panini	30
Senneps-baguette	31
Bortskaffelse	31
Garanti og service	31
Importør	31

Panini-grill

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Panini-bordgrill er beregnet til at riste små brød og sandwiches eller til at grille andre fødevarer.

Panini-grillen er udelukkende beregnet til privat brug. Brug ikke panini-grillen til erhvervmæssige formål!

Medfølger ved køb

- Panini-grill
- Fedt-opsamlingskål
- Rengøringskraber
- Betjeningsvejledning

Beskrivelse af apparatet

Figur A:

- 1 Varmetrinsregulering
- 2 Rød kontrollampe "Opvarmning"
- 3 Strømledning
- 4 Sikkerhedslukning
- 5 Grøn kontrollampe "Ready"
- 6 Greb
- 7 Fedt-opsamlingskål
- 8 Fedtudløb
- 9 Varmeplader

Figur B:

- 10 Rengøringskraber

Tekniske data

Mærkespænding: 220-240 V ~, 50 Hz

Strømforbrug: 2000 W

Sikkerhedsanvisninger

Sådan undgås faren for elektrisk stød

- Apparatet må kun anvendes indendørs i tørre rum. Sørg for, at paninimakeren aldrig sprøjtes til med vand - heller ikke, når der er slukket for den.
- Brug kun apparatet, hvis strømspændingen på stedet svarer til apparatets strømspænding.
- Slut ikke paninimakeren til en stikkontakt med flere stik, hvor der samtidig er tilsluttet andre el-apparater. Dette kan medføre overbelastning af strømkredsen.
- Sluk for paninimakeren, hver gang du er færdig med at bruge den. Træk derefter stikket ud.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i paninimakeren under rengøring. Rengør aldrig apparatet under rindende vand.



Læg aldrig paninimakeren ned i vand eller andre væsker!

- Beskyt el-ledningen, så den ikke beskadiges. Sørg for, at den ikke klemmes fast, og hold den på afstand af varme genstande. Lad ikke ledningen hænge løst fra bordet eller arbejdspladen.
- Åbn ikke paninimakerens kabinet.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- Reparationer må kun udføres af personer, der er autoriseret af producenten, eller af en erfaren reparatør.

Sådan undgår du fare for brand og personskade

- Stil paninimakeren på et jævnt, skridsikkert og varmebestandigt underlag og ikke på eller ved siden af andre apparater, som udstråler meget varme (f.eks. brødrister, komfur).
- Brug ikke paninimakeren i nærheden af letantændelige genstande, f.eks. under gardiner eller ved siden af køkkenruller.



Selv om paninimakeren bruges efter forskrifterne, bliver nogle af delene meget varme (f.eks. kabinettets øverste og nederste plade). Pas på ikke at røre ved disse flader, men sluk for apparatet, og vent, til de er helt afkølede.


- Vikl altid el-ledningen helt ud, så du undgår farlig overophedning.
- Under brug kan paninimakeren uden fare åbnes og lukkes med det varmeisolerede greb.

- Denne paninimaker må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan paninimakeren skal benyttes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med paninimakeren.
- Brug ikke denne paninimaker med et eksternt timerur eller et separat fjernstyringssystem.
- Lad paninimakeren køle helt af, før du gør den ren og stiller den væk.

Sådan undgår du, at paninimakeren beskadiges

- Tag kun maden op med en plast- eller træspatel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger paninimakerens slip-let-belægning.
- Brug aldrig kraftige rengøringsmidler og spidse genstande til rengøring.

Første ibrugtagning

1. Tag paninimakeren ud af emballagen. Fjern alle øvrige transportsikringer som f.eks. folie eller kabelholdere.
2. Før du anvender paninimakeren skal du kontrollere, at den er fuldstændig og ikke har synlige skader.
3. Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt.
4. Stil apparatet op som angivet i sikkerhedsanvisningerne.
5. Åbn sikkerhedslukningen **4** .
6. Rengør paninimakeren med en fugtig klud som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
7. Luk apparatet.
8. Sæt stikket i stikkontakten, og lad apparatet varme op til maksimal temperaturindstilling i ca. 5 minutter.

i Bemærk:

Når paninimakeren varmes op første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsrester. Det er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

9. Træk stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad apparatet afkøle.
10. Rengør apparatet igen med en fugtig klud.

Betjening

1. Luk paninimakerens låg med grebet **6**.
2. Sæt fedt-opsamlingskålen **7** ind i apparatet.
3. Sæt strømstikket i en stikkontakt. Den grønne kontrollampe "Ready" **5** lyser, når varmetrins-indstillingen **1** står på "0".
4. Indstil det ønskede trin på varmetrins-indstillingen **1**. Den grønne kontrollampe "Ready" **5** slukkes, og den røde kontrollampe "Opvarmning" **2** lyser. Så snart det indstillede varmetrin er nået, slukker den røde kontrollampe "Opvarmning" **2**, og den grønne kontrollampe "Ready" **5** begynder at lyse igen.

i Bemærk:

Den grønne kontrollampe "Ready" **5** lyser også, når varmetrins-indstillingen **1** står på "0". Så snart du stiller varmetrins-indstillingen **1** på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" **5** og tændes igen, når den ønskede temperatur er nået.

i Bemærk:

Den grønne kontrollampe "Ready" **5** kan slukkes igen af og til, og den røde kontrollampe "Opvarmning" **2** lyser igen. Det betyder, at temperaturen kommer under den indstillede temperatur, og at apparatet varmes op igen!


5. Åbn apparatets låg, og læg fødevarerne, der skal ristes/grilles på den nederste varmeplade **9**.
6. Luk panini-grillens låg med grebet **6**.
Den øverste varmeplade **9** kan drejes, og derfor er den altid parallel med den nederste varmeplade **9**, selv om grillmaterialet er tykt. På denne måde opnås der et optimalt grillresultat.
7. Kontrollér det grillede materiales brunng efter et stykke tid. Åbn hertil panini-grillens låg med grebet **6**.

Bemærk:

Begynd med korte grilltider, og gør dem længere og længere, indtil du har fundet den rigtige tid.


8. Når du er tilfreds med resultatet, åbnes låget, og de grillede fødevarer tages ud.

Obs!


Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at tage grillmaterialet ud med. De kan beskadige varmepladernes  overflader!

9. Stil varmetrins-indstillingen  på "0", og tag stikket ud af stikkontakten.

Obs!

Når apparatet ikke bruges, skal stikket altid tages ud af stikkontakten. Det er ikke nok at stille varmetrins-indstillingen  på "0"!

Tips og tricks

- Hvis kødet marineres, inden det grilles, bliver det mere mørt og grillningen går hurtigere. Hertil kan f.eks. bruges sur fløde, rødvin, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Tilsæt krydderurter og krydderier efter smag. Lad være med at tilsætte salt, da det trækker vandet ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket til, og luk for beholderen. Det er bedst at lade det trække natten over.
- Varmepladerne  har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges fedt. Hvis du alligevel vil bruge fedt, skal du sørge for, at fedtet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du ikke er sikker på, om grillmaterialet er mørt indeni, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.





Rengøring og vedligeholdelse

Obs!

Træk stikket ud, før du begynder at rengøre, og vent, til sandwichmakeren er helt afkølet. Fare for personskaade!


Obs!

Rengør aldrig paninimakeren under rindende vand, og læg den aldrig ned i vand. Apparatet kan beskadiges, så det ikke længere kan repareres!

- Træk rengøringsskraberens  hen over varmepladerne , når varmepladerne  er kølet af, så fedt og rester skubbes sammen og lettere kan fjernes.
- Tør varmepladerne  af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Brug ikke skræppe rengøringsmidler, ru svampe eller spidse genstande, så slip-let-belægningen ikke ødelægges.
- Ved kraftige skorper kan du lægge en våd karklud på de fastbrændte rester for at bløde dem op.



Det er nok at rengøre paninimakerens udvendige flader med en fugtig klud.

Bemærk, at alle dele skal være helt tørre, før paninimakeren anvendes igen.

Tør rengøringsskraberens  af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du tilsætte et mildt opvaskemiddel til kluden.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte apparat på et tørt sted.

Luk sikkerhedslukningen  .

Vikl strømledningen  om opviklingen på apparatets underside.

Opskrifter

En panini er en varm sandwich, der er tilberedt af friskt, hvidt brød. Den ristes frisk og serveres derefter.

Spinat-ost-panini

250 g bladspinat
1 løg
1 fed hvidløg
1 spsk. olie
2 tsk citronsaft
Lidt salt (og peber)
4 skiver toast/hvidt brød
40 g kryddersmør
75 g mozzarella
20 g pinjekerner

- Sortér bladspinaten, og vask den.
- Pil løg og hvidløg, og hak dem fint, steg dem i varm olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- Smør toasten med kryddersmør.
- Skær mozzarellaeen i skiver, og fordel den med den afdryppede spinat på to toastskiver. Strø med pinjekerner.
- Dæk paninien med en skive toast.
- Læg forsigtigt paninien på paninimakeren, der er varmet op til det mellemste varmetrin, og luk låget.
- Vent, til paninien er ristet gylden-brun. Tag den så ud af paninimakeren.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet
20 g smør
Peber, salt, stødt paprika
120 g bacon, i strimler
6 skiver toast/hvidt brød
3 spsk salatdressing (yoghurt)
30 g icebergsalat
2 tomater
1 avocado
1 tsk limesaft
50 g salatagurker

- Skyl kyllingefileterne kort under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Varm smørret op i en slip-let-pande, og steg kyllingefileterne kraftigt deri på begge sider. Stil blusset på middeltemperatur igen, og lad kyllingefileterne stege færdig i ca. 10 min. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen, tag dem af panden, og stil dem til side.
- Varm fedtet op i panden igen, og steg bacon-strimlerne sprøde deri.
- Fordel yoghurt-dressing på 3 toast-/hvedebrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr, og læg dem også på.
- Skær kyllingefileterne på langs, og læg dem på tomaterne.
- Skær avocadoen over på midten, og løsn stenen ved at dreje den. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp avocadoen med limesaft, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- Skær agurken i skiver, og læg den på avocadoen.
- Dæk paninien med en skive toast.
- Læg forsigtigt paninien på paninimakeren, der er varmet op til det mellemste varmetrin, og luk låget.
- Vent, til paninien er ristet gylden-brun, og tag den forsigtigt af paninimakeren.

Senneps-baguette

1 baguette
1 fed hvidløg
50 g sennepsagurker
40 g pecorino
1 spsk sennep
2 spsk sød sennep
50 g smør
2 spsk. purløg,
Salt, peber

- Skær baguetten på tværs med ca. 2-3 cm afstand uden at skære den helt igennem.
- Pil hvidløget og mas det, skær sennepsagurkerne i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- Rør den stærke og søde sennep sammen med blødt smør, hvidløg, agurketerninger, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- Fyld sennepsmørret i indskæringerne i baguetten, og vikl den ind i alufolie.
- Læg baguetterne på paninimakeren, der er varmet op til det mellemste varmetrin, og luk låget. Baguetten skal være gylden-brun.

Bortskaffelse



Smid aldrig paninimakeren ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf apparatet hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 87712

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	34
Erste Inbetriebnahme	36
Bedienen	36
Tipps und Tricks	37
Reinigen und Pflegen	37
Aufbewahren	38
Rezepte	38
Spinat-Käse-Panini	38
Hähnchenbrust-Panini	38
Senf-Baguette	39
Entsorgen	39
Garantie und Service	39
Importeur	40

Panini-Grill

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Lieferumfang

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ➓ Reinigungsschaber

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag

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



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

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

So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren

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



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


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

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

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

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

Erste Inbetriebnahme

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

Hinweis:

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

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

Bedienen

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

Hinweis:

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

Hinweis:

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

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

i Hinweis:

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

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

⚠ Achtung:

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

9. Drehen Sie den Heizstufenregler **1** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

⚠ Achtung:

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht den Heizstufenregler **1** auf „0“ zu stellen!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten **9** sind antihaft-beschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.

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

Reinigen und Pflegen

⚠ Achtung!

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

⚠ Achtung!

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

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


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


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

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss .

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

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

Senf-Baguette

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

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

Entsorgen



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

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

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

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

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 87712

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 87712

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 87712

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus
Tilstand af information · Stand der Informationen:
02 / 2013 · Ident.-No.: SPM2000A2022013-2

IAN 87712