



PANINI GRILL SPM 2000 F3

(HU)

PANINIGRILL

Rövid útmutató

(CZ)

PANINI GRIL

Stručný návod

(SI)

ŽAR ZA TOPLE SENDVIČE

Kratka navodila

(DE)

(AT)

(CH)

PANINIGRILL

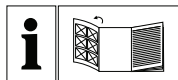
Kurzanleitung

IAN 393298_2201

(HU)

(SI)

(CZ)



HU

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

SI

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

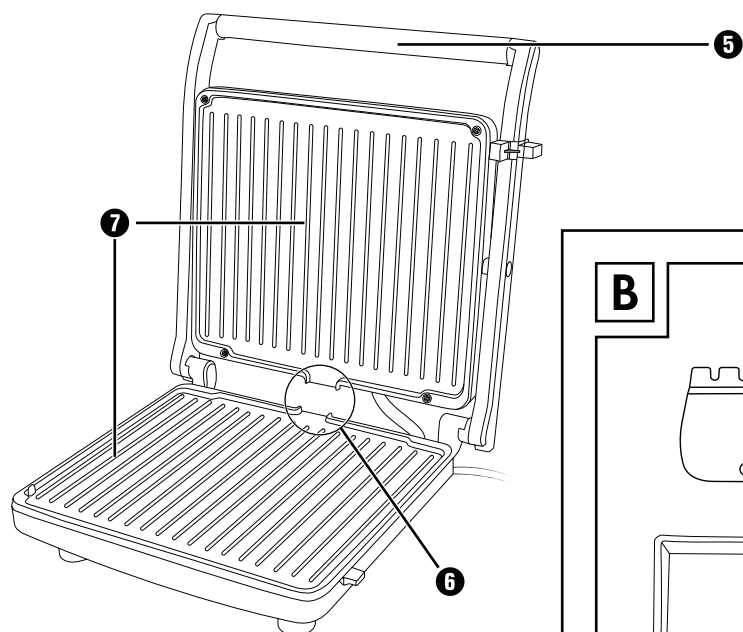
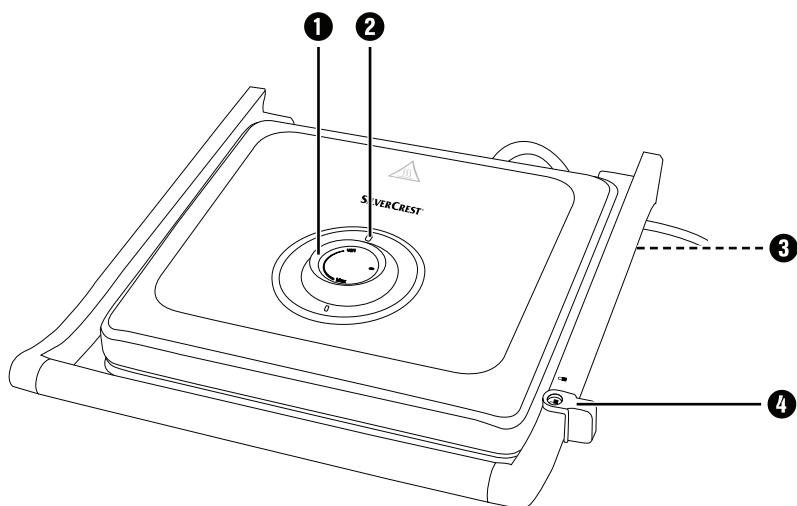
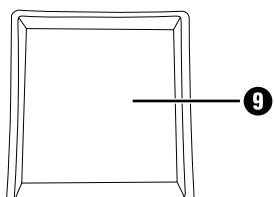
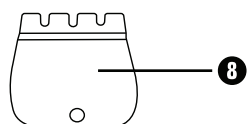
CZ

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

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.

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
SI	Kratka navodila	Stran	17
CZ	Stručný návod	Strana	33
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	49

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
Figyelmeztetések	2
Biztonság	3
Kezelőelemek	7
Kicsomagolás és csatlakoztatás	7
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	7
Kicsomagolás	8
A csomagolás ártalmatlanítása	8
Kezelés és üzemeltetés	8
Az első használat előtt	8
Használat	9
Élelmiszer-feldolgozás táblázat	10
Tisztítás és ápolás	11
A készülék ártalmatlanítása	12
Függelék	12
Műszaki adatok	12
Szerviz	12
Gyártja	12
Receptek	13

Bevezető

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 393298_2201 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A Paninimaker kisebb zömlék és szendvicsek pirítására vagy más élelmiszerek grillezésére való. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

VESZÉLY!

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet, ha nem kerül el a veszélyes helyzetet.

- A súlyos, akár halálos személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- ▶ A személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

⚠ FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a helyzeteket.

- ▶ Az anyagi kár elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel az előírt biztonsági utasításoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszély elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót azonnal cseréltesse ki engedéllyel rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázat) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!



Figyelem! Forró felület!

- ▶ A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. Csak a fogantyúnál fogja meg a készüléket.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- ▶ Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ❶ forgószabályozó
- ❷ 1 jelzőfény (piros és zöld között váltakozik)
- ❸ kábelcsévélő
- ❹ biztonsági záróelem
- ❺ fogantyú
- ❻ lékifolyó
- ❼ grill-lapok

„B” ábra:

- ❽ tisztító kaparó
- ❾ légyűjtő tartály

Kicsomagolás és csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- ▶ Az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe az elektromos bekötéssel kapcsolatos követelményeket.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- paninigrill
- légyűjtő tartály
- tisztító kaparó
- rövid útmutató

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a Szerviz fejezetet).

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a rövid használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

A csomagolás ártalmatlanítása



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: Műanyagok, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok.

Kezelés és üzemeltetés

Ebben a fejezetben a készülék kezelésére vonatkozó fontos utasításokat ismerheti meg.

Az első használat előtt

- 1) A gyártásból visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében tisztítson meg valamennyi tartozékot a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Nyissa ki a biztonsági záróelemet ❹ úgy, hogy a tolózárat a  pozícióból a  pozícióba állítja.
- 5) Tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 6) Csukja be a készüléket.
- 7) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a „Műszaki adatok” fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik.
- 8) Hagyja felmelegedni a készüléket kb. 5 percig a legnagyobb hőmérséklet-beállításon. Ehhez forgassa a forgószabályozót ❶ „Max” állásba. A forgószabályozó ❶ első területén a jelölés mutatja a beállított pozíciót.

TUDNIVALÓ

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

- 9) Forgassa a forgószabályozót **1** a „0” pozícióra.
- 10) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- 11) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

Használat

- 1) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál **5** fogva.
- 2) Tolja a légyűjtő tartályt **9** a készülék hátulján lévő tartóba.

TUDNIVALÓ

► A forgószabályozó **1** elülső területén a jelölés mutatja a beállított pozíciót.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. A jelzőfény **2** kigyullad.
- 4) Állítsa a forgószabályozót **1** a kívánt állásba a „Min” és „Max” pozíció között.
A jelzőfény **2** zöld fénye kialszik, majd pirosan világít:
a készülék felfűt.
A jelzőfény **2** piros fénye kialszik, majd zölden világít:
a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és nem fűt tovább.

TUDNIVALÓ

- A jelzőfény **2** piros fénye a készülék felfűtését jelzi. A jelzőfény **2** addig világít pirosan, amíg a készülék eléri a beállított hőmérsékletet. Vegye figyelembe, hogy a környezeti hőmérséklettől függően a felfűtés a forgószabályozó **1** különböző pozícióin kezdődhet!
- A jelzőfény **2** zöld fénye azt jelzi, hogy a készülék nem, ill. már nem fűt fel. Ezért akkor is zölden világít, ha a forgószabályozó **1** a „Min” előtti pozícióban áll.
- A jelzőfény **2** a hőmérséklet elérése után ismét színt válthat. A jelzőfény **2** ekkor pirosan világít. Ez azt jelenti, hogy a készülék melegszik, hogy tartsa a hőmérsékletet.

- 5) Amint a jelzőlámpa **2** pirosról zöldre vált, nyissa ki a készülékfedelet a fogantyúnál fogva.
- 6) Helyezze a pírítani/grillezni kívánt élelmiszereket az alsó grill-lapra **7**.
- 7) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál **5** fogva.
- 8) A mozgathatóan felszerelt felső grill-lap **7** vastagabb grillezni kívánt élelmiszerek esetén is mindig párhuzamos marad az alsó grill-lappal **7**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 9) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa ki a készülék fedelét a fogantyúnál **5** fogva.

TUDNIVALÓ

- Kezden mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg megtalálja a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe az „Élelmiszer-feldolgozás táblázat” fejezetet is.

10) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek kárt tehetnek a grill-lapok 7 felületében!

11) Forgassa a forgószabályozót 1 a „0” pozícióra.

12) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Élelmiszer-feldolgozás táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző hozzávalók feldolgozására vonatkozó példákkal. A táblázatban lévő adatok a „Max” hőmérséklet-fokozatra vonatkoznak. Igazítsa az ajánlott adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez. A recepttől, a hozzávalóktól és a kívánt barnulási foktól függően a hozzávalók mennyisége, mérete és az idő is megfelelően módosítható. Ha az ajánlott mennyiségnél többet szeretne készíteni, akkor ossza több adagra a teljes mennyiséget és külön dolgozza fel azokat.

HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ
darálthús hamburger	100 - 600 g ¹	max.	10 - 15 perc
lazacfilé	150 - 600 g ²	max.	8 - 10 perc
csirkemell nyárs	1 - 4 darab	max.	10 - 15 perc
sajtos szendvics	1 - 4 darab	max.	3 - 5 perc
olajjal meglocsolts padlizsán	1 - 4 szelet	max.	3 - 4 perc

¹Legfeljebb 6 hamburger, egyenként kb. 100 g.

²Legfeljebb 4 lazacfilé, egyenként kb. 150 g.

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- ▶ Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- ▶ A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.

- 1) A grill-lapok **7** lehűlését követően húzza végig a tisztító kaparót **8** a grill-lapokon **7** úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek vagy a légyűjtő tartályba **9** essenek. Így könnyebben el lehet távolítani a zsírt és a maradványokat.
- 2) Törölje le a grill-lapokat **7** egy nedves törölkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószer a törölkendőre. Ne használjon a tisztításhoz maró hatású tisztítószer, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, hogy a tapadásmentes felület ne sérüljön meg.
- 3) Makacs lerakódások esetén tegyen egy nedves törölkendőt a ráégett ételmaradékokra, hogy fellazítsa azokat.
- 4) Üritse ki a légyűjtő tartályt **9**. Javasoljuk, hogy a zsíros maradványok nagyját távolítsa el egy konyhai papírtörölővel vagy hasonlóval, hogy a zsír ne tapadjon a lefolyóba. Ezután mosogassa el a légyűjtő tartályt **9** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le a légyűjtő tartályt **9** tiszta vízzel és törölje szárazra.
- 5) Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- 6) Törölje le a tisztító kaparót **8** egy nedves törölkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés mosogatószer a törölkendőre.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesezettároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.



Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~(váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Védelmi osztály	I (⏏ védőföldelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Szervíz



Szervíz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 393298_2201

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szervíz címe. Először forduljon a megjelölt szervízhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

A panini friss fehér kenyérből készült melegszendvics. Frissen sütik és így szolgálják fel.

Spenótos-sajtos panini

- 250 g leveles spenót
- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. olaj
- 2 tk. citromlé
- 1 csipetnyi só (és bors)
- 4 szelet pirítós/ fehér kenyér
- 40 g fűszervaj
- 75 g mozzarella
- 20 g mandulafenyő-mag

Elkészítés

- 1) Válogassa szét és mossa meg a leveles spenótot.
- 2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
- 3) Kenje meg a pirítóst fűszervajjal.
- 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot, majd a lecsepegtetett spenóttal együtt ossza szét a két szelet pirítóson. Szórja meg mandulafenyő-magokkal.
- 5) Fedje le a paninit egy másik szelep pirítóssal.
- 6) Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- 7) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a Paninimakerből.

Csirkemell-filés panini

400 g csirkemell filé
5 g vaj
bors, só, paprikapor
120 g bacon, csíkokra vágva
6 szelet fehér kenyér/píritós
3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
30 g jéghegy saláta
2 paradicsom
1 avokádó
1 tk. citromlé
50 g salátauborka

Elkészítés

- 1) Hevítsen fel vajat egy bevonatos serpenyőben és magas hőmérsékleten gyorsan süssse át a csirkemell filé mindkét oldalát. Kapcsolja vissza a tűzhelyet közepes hőfokra és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, vegye ki a serpenyőből és tegye félre.
- 2) Hevitse fel újra a serpenyőben lévő zsírt és süssse ropogósra a bacon-csíkokat.
- 3) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és azokat is tegye rá.
- 4) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 5) A csirkemell filére tegyen bacon-csíkokat.
- 6) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlé az avokádóra, így az nem fog bebarnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 7) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 8) Fedje le a paninit egy másik szelep pirítóssal.
- 9) Óvatosan helyezze be a paniniket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet.
- 10) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül és óvatosan vegye ki a Paninimakerből.

Mustáros bagett

- 1 bagett
- 1 gerezd fokhagyma
- 50 g csemege uborka
- 40 g pecorino
- 1 ek. csípős mustár
- 2 ek. édes mustár
- 5 dkg vaj
- 2 ek. vágott metélőhagyma
- só, bors

Elkészítés

- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
- 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
- 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkakockákkal, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Óvatosan helyezze be a bagetteket az előmelegített panini-sütőbe és csukja le a fedelet. Süssse a bagettet aranybarnára.

Kazalo

Uvod	18
Informacije o teh kratkih navodilih	18
Predvidena uporaba	18
Varnostna opozorila	18
Varna uporaba	19
Upravljalni elementi	23
Razpakiranje in priključitev	23
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	23
Jemanje iz embalaže	24
Odlaganje embalaže med odpadke	24
Uporaba naprave	24
Pred prvo uporabo	24
Uporaba	25
Tabela za obdelavo živil	26
Čiščenje in nega	27
Odstranitev naprave med odpadke	28
Priloga	28
Tehnični podatki	28
Proizvajalec	28
Pooblaščen servisier	28
Recepti	29

Uvod

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 393298_2201 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostna navodila v njih, da preprečite telesne poškodbe in materialno škodo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava za panine je namenjena za pečenje majhnih štručk in obloženih kruhkov ter za peko drugih živil na žaru. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nenamensko. Naprava ni predvidena za uporabo v poslovne ali industrijske namene. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.

Izključno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Varnostna opozorila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril:

⚠ NEVARNOST!

Varnostno opozorilo te stopnje označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do smrti ali težkih telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite nevarnost smrti ali hudih telesnih poškodb.

⚠ OPOZORILO!

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite telesne poškodbe oseb.

⚠ POZOR

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite materialno škodo.

OPOMBA

- Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

Varna uporaba

V tem poglavju najdete pomembna varnostna navodila za ravnanje z napravo.

Ta naprava ustreza predpisanim varnostnim določbam. Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe in materialno škodo.

Osnovna varnostna navodila

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednja varnostna navodila:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le servisna služba, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode garancija ne velja več.
- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjene zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

⚠ NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Napravo priključite samo v po predpisih vgrajeno in ozemljeno električno vtičnico. Električna napetost se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- ▶ Priključne vode oz. naprave, ki ne delujejo brezhibno ali so bili poškodovani, dajte takoj v popravilo ali zamenjavo servisni službi.
- ▶ Naprave ne imejte na dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju.
- ▶ Zmeraj pazite na to, da se električni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži.
- ▶ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod električno napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.
- ▶ Električni kabel zmeraj prijemajte za električni vtič. Ne vlecite za sam kabel in električnega kabla nikoli ne prijemajte z mokrimi rokami, saj lahko to povzroči kratek stik ali električni udar.
- ▶ Na električni kabel ne postavljajte naprave, kosov pohištva ipd. in pazite na to, da se nikjer ne stisne.
- ▶ Ohišja naprave ne smete odpirati, naprave pa ne popravljati ali spreminjati. Pri odprtem ohišju ali lastnoročnih spremembah obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara in jamstvo preneha veljati.
- ▶ Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali škropljenjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- ▶ Pri vsaki prekinitvi dela, po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvalcite električni vtič iz električne vtičnice.

OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!



Pozor! Vroča površina!

- Površina naprave se lahko med delovanjem zelo segreje. Napravo takrat prijemajte samo za ročaj.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Naprave nikoli ne uporabljajte z ogljem ali podobnimi gorivi!
- Zaščitite oblogo proti sprijemanju, tako da ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.
- Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.

OPOMBA

- Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Upravljalni elementi

Slika A:

- ❶ vrtljivi gumb
- ❷ 1 lučka (rdeča ali zelena)
- ❸ priprava za navitje kabla
- ❹ varnostna zapora
- ❺ ročaj
- ❻ iztok soka
- ❼ plošči žara

Slika B:

- ❽ čistilno strgalo
- ❾ lovilna posoda za sok

Razpakiranje in priključitev

OPOZORILO!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednja varnostna navodila:

- Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Da preprečite materialno škodo, upoštevajte navodila za električno priključitev naprave.

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi sestavnimi deli (glejte zloženo stran):

- žar za tople sendviče
- lovilna posoda za sok
- čistilno strgalo
- kratka navodila

OPOMBA

- Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje »Pooblašteni serviser«).

Jemanje iz embalaže

- ♦ Iz škatle vzemite vse dele naprave in kratka navodila.
- ♦ Odstranite ves embalažni material.

Odlaganje embalaže med odpadke



Vrnitev embalaže za obdelavo materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mase, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Uporaba naprave

V tem poglavju najdete pomembna varnostna navodila za delovanje in uporabo naprave.

Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele opreme, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.
- 2) Pozorno preberite ta navodila za uporabo.
- 3) Napravo postavite tako, kot določajo varnostna navodila.
- 4) Odprite varnostno zaporo ❹, tako da drsnik iz položaja  premaknete v položaj .
- 5) Napravo očistite z vlažno krpo, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.
- 6) Napravo zaprite.
- 7) Električni vtič električnega kabla vtaknite v pravilno priključeno in ozemljeno vtičnico električnega omrežja z napetostjo, ki je navedena v poglavju »Tehnični podatki«.
- 8) Napravo pustite pribl. 5 minut, da se segreva pri najvišji nastavljeni temperaturi. V ta namen obrnite vrtljivi gumb ❶ do oznake »Max«. Oznaka na sprednjem delu vrtljivega gumba ❶ vam prikazuje nastavljeni položaj.

OPOMBA

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

- 9) Obrnite vrtljivi gumb **1** na položaj »0«.
- 10) Ko se naprava segreje, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in pustite, da se naprava ohladi.
- 11) Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Uporaba

- 1) Zaprite pokrov naprave z ročajem **5**.
- 2) Potisnite lovilno posodo za sok **9** v držalo na zadnji strani naprave.

OPOMBA

- Oznaka na sprednjem delu vrtljivega gumba **1** vam prikazuje nastavljeni položaj.

- 3) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
Lučka **2** zasveti.
- 4) Nastavite vrtljivi gumb **1** na zeleni položaj od »Min« do »Max«.
Zelena lučka **2** ugasne in potem zasveti rdeče:
Naprava se segreva.
Rdeča lučka **2** ugasne in potem zasveti zeleno:
Nastavljena temperatura je dosežena, naprava se ne segreva več.

OPOMBA

- Ko lučka **2** sveti rdeče, to pomeni, da se naprava segreva. Lučka **2** sveti rdeče tako dolgo, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Upoštevajte, da je mogoče segrevanje v odvisnosti od temperature okolice zagnati na različnih položajih vrtljivega gumba **1**!
 - Ko lučka **2** sveti zeleno, to pomeni, da se naprava ne segreva oz. ne več. Zato sveti zeleno tudi, ko je vrtljivi gumb **1** na položaju pred »Min«.
 - Lučka **2** lahko barvo znova spremeni tudi, ko je temperatura dosežena. V tem primeru lučka **2** zasveti rdeče. To pomeni, da se naprava segreva, da bi ohranila temperaturo.
- 5) Kakor hitro se lučka **2** preklopi z rdeče na zeleno barvo, odprite pokrov naprave za ročaj.
 - 6) Položite živila za peko/peko na žaro na spodnjo ploščo žara **7**.
 - 7) Zaprite pokrov naprave z ročajem **5**.
 - 8) Zgornja plošča žara **7** je pomična in je zato tudi pri debelejših živilih za peko na žaru vedno nameščena vzporedno k spodnji plošči žari **7**. Tako se doseže optimalen rezultat peke na žaru.
 - 9) Čez nekaj časa preverite zapečenost živila na žaru. V ta namen odprite pokrov naprave z ročajem **5**.

OPOMBA

- Začnite s krajšimi časi peke na žaru in jih podaljšujte, dokler ne odkrijete ustreznega časa. Pri orientiranju upoštevajte tudi poglavje »Tabela za obdelavo živil«.

10) Ko ste z zapečenostjo zadovoljni, pečeno živilo vzemite z žara.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Za odvzem živila z žara ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. Ti bi lahko poškodovali površine plošč žara **7**!

11) Obrnite vrtljivi gumb **1** na položaj »0«.

12) Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Tabela za obdelavo živil

Naslednja tabela je namenjena za pomoč in obsega primere obdelave različnih sestavin. Podatki v tabeli se nanašajo na stopnjo temperature »Max«. Priporočene podatke prilagodite receptu in svojemu individualnemu okusu. Odvisno od recepta, sestavin in želene zapečenosti je mogoče prilagoditi tudi količino, velikost sestavin in čas. Če želite obdelati količino, ki je večja od priporočene, skupno količino razdelite na več delnih količin in te obdelajte posamezno.

SESTAVINE	PRIPOROČENA KOLIČINA	TEMPERATURA	ČAS
Burger iz mletega mesa	100–600 g ¹	Max	10–15 min
Lososov file	150–600 g ²	Max	8–10 min
Nabodala s piščančjimi prsmi	1–4 kosi	Max	10–15 min
Sendviči s sirom	1–4 kosi	Max	3–5 min
Jajčevce, pokapljan z oljem	1–4 rezine	Max	3–4 min

¹Do 6 burgerjev s po pribl. 100 g.

²Do 4 lososovi fileji s po pribl. 150 g.

Čiščenje in nega

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

Pri čiščenju naprave lahko pride do telesnih poškodb!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostna navodila:

- Pred čiščenjem izvlecite električni vtič in počakajte, da se naprava do konca ohladi. Nevarnost telesnih poškodb!
- Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo in je ne potaplajte v vodo. Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Da med čiščenjem ne bi prišlo do nepopravljive škode na napravi, poskrbite, da vlaga ne bo zašla v napravo.
- Za čiščenje površin ne uporabljajte ostrih ali kemičnih čistilnih sredstev in koničastih ali ostrih predmetov.

- 1) Ko sta plošči žara **7** ohlajeni, potegnite čistilno strgalo **8** čez plošči žara **7**, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ali pa padejo v lovilno posodo za sok **9**. Tako je mogoče maščobo in ostanke lažje odstraniti.
- 2) Obrišite plošči žara **7** z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom. Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti prijetanju.
- 3) Trdovratne obloge zmehčajte tako, da nanje položite vlažno krpo za pomivanje.
- 4) Izpraznite lovilno posodo za sok **9**. Priporočamo, da mastne ostanke grobo odstranite s papirnato servieto ali podobnim, da maščoba ne zlepi iztoka. Potem lovilno posodo za sok **9** izperite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Izperite lovilno posodo za sok **9** s čisto vodo in jo osušite.
- 5) Za čiščenje zunanjih površin naprave zadošča mokra krpa. Poskrbite, da so pred vnovično uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.
- 6) Obrišite čistilno strgalo **8** z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji krpo navlažite še z blagim pomivalnim sredstvom.

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

**To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno.
Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.**



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220–240 V~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Poraba moči	2000 W
Razred zaščite	I (⏏) zaščitna ozemljitev)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 393298_2201

Recepti

Panini so topli obloženi kruhki, pripravljeni s svežim belim kruhom. Sveže pripravljene obložene kruhke se popečejo in postrežejo.

Panini s špinačo in sirom

- 250 g listov špinače
- 1 čebula
- 1 strok česna
- 1 žlica olja
- 2 žlički limoninega soka
- 1 ščepec soli (in popra)
- 4 rezine kruha za opeko/belega kruha
- 40 g zeliščnega masla
- 75 g mocarele
- 20 g pinjol

Priprava

- 1) Preberite in operite liste špinače.
- 2) Olupite čebulo in strok česna ter ju na drobno nasekljajte, nato pa steklasto popražite v vročem olju. Dodajte špinačo. Začinite z limoninim sokom, soljo in poprom.
- 3) Kruh premažite z zeliščnim maslom.
- 4) Mocarelo narežite na rezine in jo skupaj z odcejeno špinačo razdelite na dve rezini kruha. Posujte s pinjolami.
- 5) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 6) Panine previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- 7) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve. Nato jih vzemite iz naprave.

Panini s piščančjimi prsmi

- 400 g filejev piščančjih prsi
- 20 g masla
- popper, sol, paprika v prahu
- 120 g slanine v rezinah
- 6 rezin belega kruha/kruha za opekanje
- 3 žlice solatnega preliwa (jogurt)
- 30 g solate ledenke
- 2 paradižnika
- 1 avokado
- 1 žlička limoninega soka
- 50 g solatnih kumaric

Priprava

- 1) V teflonski ponvi segrejte maslo in močno popecite fileje piščančjih prsi po obeh straneh. Štedilnik dajte na srednjo temperaturo in fileje piščančjih prsi približno 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite iz ponve in položite na stran.
- 2) Maščobo v ponvi še enkrat segrejte in v njej hrustljivo popecite rezine slanine.
- 3) Na tri rezine kruha porazdelite jogurtni solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.
- 4) Fileje piščančjih prsi razrežite po dolgem in jih položite na paradižnike.
- 5) Rezine slanine položite na fileje piščančjih prsi.
- 6) Avokado prerežite po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokapljajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- 7) Kumarico razrežite na rezine in položite na avokado.
- 8) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 9) Panine previdno položite na segreto napravo za panine in zaprite pokrov.
- 10) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

- 1 francoska štruca
- 1 strok česna
- 50 g gorčičnih kumaric
- 40 g pekorina
- 1 žlica pekoče gorčice
- 2 žlici blage gorčice
- 50 g masla
- 2 žlici narezanega drobnjaka
- sol, poper

Priprava

- 1) V štruco poševno zarežite vsakih 2–3 cm, vendar je pri tem ne prerežite.
- 2) Olupite in zmečkajte česen, gorčične kumarice narežite na drobne kocke ter nastrgajte pekorino.
- 3) Pekočo in blago gorčico zmešajte z zmehčanim maslom, česnom, kockami gorčičnih kumaric, pekorinom ter drobnjakom in začinite s soljo ter poprom.
- 4) Zareze na štruci napolnite z maslom z gorčico, štruco pa zavijte v aluminijasto folijo.
- 5) Štručke položite na napravo za panine, segreto na srednji stopnji, in zaprite pokrov. Štruca naj bo zlatorjava.

Obsah

Úvod	34
Informace k tomuto stručnému návodu	34
Použití v souladu s určením	34
Výstražná upozornění	34
Bezpečnost	35
Ovládací prvky	39
Vybalení a zapojení	39
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	39
Vybalení	40
Likvidace obalu	40
Obsluha a provoz	40
Před prvním použitím	40
Obsluha	41
Tabulka zpracování potravin	42
Čištění a údržba	43
Likvidace přístroje	44
Dodatek	44
Technické údaje	44
Servis	44
Dovozce	44
Recepty	45

Úvod

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 393298_2201 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

Sendvičovač panini je určen pro opékání malých housek a sendvičů nebo pro grilování jiných potravin. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských nebo průmyslových oblastech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ!

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

⚠ VÝSTRAHA!

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Za účelem zabránění zranění osob je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

⚠ POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

V této kapitole jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití může vést ke zranění osob a hmotným škodám.

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené síťové zástrčky a síťové kabely nechte ihned vyměnit odborným personálem nebo zákaznickým servisem. Vyhnete se tak nebezpečí.

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smějí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto dílů je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Příklad zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojně vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
- ▶ Příklad nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netáhejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

- Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. V takovém případě se přístroje dotýkejte pouze za rukojeť.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

UPOZORNĚNÍ

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ otočný regulátor
- ❷ 1 indikační kontrolka (mění se mezi červenou a zelenou barvou)
- ❸ navíjení kabelu
- ❹ bezpečnostní uzávěr
- ❺ rukojeť
- ❻ výpusť šťávy
- ❼ grilovací desky

Obrázek B:

- ❽ stěrka na čištění
- ❾ nádobka na šťávu

Vybalení a zapojení

VÝSTRAHA!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění k elektrickému zapojení přístroje, aby se zabránilo hmotným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami (viz výklopná stránka):

- panini gril
- nádobka na šťávu
- stěrka na čištění
- stručný návod

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola Servis).

Vybalení

- ◆ Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- 3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 4) Otevřete bezpečnostní uzávěr ❹ uvedením posuvného tlačítka z pozice  do pozice .
- 5) Přístroj očistěte vlhkým hadříkem tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 6) Přístroj zapojte do sítě.
- 7) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“.
- 8) Přístroj nechte cca 5 minut nahřívat na maximální nastavenou teplotu. K tomu účelu nastavte otočný regulátor ❶ na „Max“. V přední části otočného regulátoru ❶ je na značce zobrazena nastavená poloha.

UPOZORNĚNÍ

► Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

- 9) Otočný regulátor ❶ otočte do polohy „0“.
- 10) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 11) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Obsluha

- 1) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti **5**.
- 2) Zasuňte nádobku na šfávu **9** do držáku na zadní straně přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- V přední části otočného regulátoru **1** je na značce zobrazena nastavená poloha.

- 3) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
Indikační kontrolka **2** se rozsvítí.
- 4) Otočný regulátor **1** nastavte do požadované polohy od „Min“ do „Max“.
Indikační kontrolka **2** v zelené barvě zhasne a poté se rozsvítí červeně:
Přístroj se zahřívá.
Indikační kontrolka **2** v červené barvě zhasne a poté se rozsvítí zeleně:
Bylo dosaženo nastavené teploty, přístroj se již nenahřívá.

UPOZORNĚNÍ

- Červené světlo indikační kontrolky **2** signalizuje, že se přístroj zahřívá.
Indikační kontrolka **2** svítí červeně, dokud není dosaženo nastavené teploty.
Upozorňujeme, že v závislosti na okolní teplotě může být zahřívání zahájeno v různých polohách otočného regulátoru **1**!
 - Indikační kontrolka **2** v zelené barvě signalizuje, že se přístroj nezahřívá nebo se již nezahřívá. Proto také svítí zeleně, když je otočný regulátor **1** v poloze před „Min“.
 - Indikační kontrolka **2** může také po dosažení teploty opět změnit barvu.
Indikační kontrolka **2** se pak rozsvítí červeně. To znamená, že přístroj se opět zahřívá pro udržení nastavené teploty.
- 5) Jakmile se indikační kontrolka **2** změní z červené na zelenou, otevřete víko přístroje za rukojeť.
 - 6) Položte na grilovací desku **7** potraviny, které chcete opékat/grilovat.
 - 7) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti **5**.
 - 8) Díky pohyblivě uložené horní grilovací desce **7** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní grilovací deskou **7**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
 - 9) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Za tím účelem otevřete víko přístroje za rukojeť **5**.

UPOZORNĚNÍ

- Začněte s krátkými časy grilování a prodlužujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dbejte také kapitoly „Tabulka zpracování potravin“.

- 10) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrch grilovacích desek .

11) Otočný regulátor  otočte do polohy „0“.

12) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Tabulka zpracování potravin

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady zpracování různých surovin. Údaje v tabulce se vztahují ke stupni teploty „Max“. Doporučené údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. V závislosti na receptu, surovinách a požadovaném zhnědnutí lze upravit také množství, velikost surovin a čas. Chcete-li zpracovat větší než doporučené množství, rozdělte celkové množství na více porcí a ty zpracujte jednotlivě.

SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	TEPLOTA	ČAS
Burger z mletého masa	100–600 g ¹	Max	10–15 min
Filet z lososa	150–600 g ²	Max	8–10 min
Špízy z kuřecích prsou	1–4 kusy	Max	10–15 min
Sendviče se sýrem	1–4 kusy	Max	3–5 min
Lilek pokapaný olejem	1–4 plátky	Max	3–4 min

¹Až 6 burgerů o hmotnosti vždy cca 100 g.

²Až 4 filety z lososa o hmotnosti vždy cca 150 g.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, až přístroj úplně vychladne. Nebezpečí zranění!
- Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou a neponořujte jej nikdy do vody. Přístroj se může nenávratně poškodit!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

Poškození přístroje!

- Ujistěte se, že při čištění nemůže vniknout do přístroje vlhkost, aby se tak zabránilo jeho nenapravitelnému poškození.
 - Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- 1) Poté, co grilovací desky **7** vychladnou, přejed'te stěrku na čištění **8** přes grilovací desky **7** tak, abyste seškrábli tuk a zbytky nebo aby spadly do nádoby na šřávu **9**. Tak lze tuk a zbytky snadněji odstranit.
 - 2) Otřete grilovací desky **7** vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
 - 3) V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.
 - 4) Vyprázdněte nádobu na šřávu **9**. Mastné zbytky doporučujeme odstranit nahrubo kuchyňskou utěrkou apod., aby se tuk ve výlevce nelepil. Nádobu na šřávu **9** poté vyčistěte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nádobu na šřávu **9** vypláchněte čistou vodou a dobře ji vysušte.
 - 5) K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
 - 6) Otřete stěrku na čištění **8** vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Dodatek

Technické údaje

Napájení	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Třída ochrany	I (⏏ ochranné uzemnění)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 393298_2201

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Panini je teplý sendvič připravený z čerstvého bílého chleba. Opečte se a potom se podává.

Panini se špenátem a sýrem

- 250 g listového špenátu
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 PL oleje
- 2 ČL citronové šťávy
- 1 špetka soli (a pepře)
- 4 krajíce toastového/bílého chleba
- 40 g bylinkového másla
- 75 g mozzarely
- 20 g piniových oříšků

Příprava

- 1) Listový špenát přeberte a operte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Toast potřete bylinkovým máslem.
- 4) Mozzarellu nakrájejte na plátky, s okapaným špenátem rozdělte na dva krajíce toastového chleba. Posypte piniovými oříšky.
- 5) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 6) Panini opatrně položte na přehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- 7) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

- 400 g kuřecích prsíček
- 20 g másla
- pepř, sůl, paprika v prášku
- 120 g slaniny, proužky
- 6 krajíců bílého/toastového chleba
- 3 PL salátového dresinku (jogurt)
- 30 g ledového hlávkového salátu
- 2 rajčata
- 1 avokádo
- 1 ČL citronové šťávy
- 50 g salátové okurky

Příprava

- 1) V pánvi s nepřilnavým povrchem rozpustíte máslo a osmažíte v něm prudce kuřecí prsíčka z obou stran. Sporák nastavte zpět na střední teplotu a kuřecí prsíčka smažíte cca 10 minut. Po osmažení je okořeňte solí, pepřem a paprikou, vyjměte z pánve a odložte stranou.
- 2) Zahřejte tuk v pánvi ještě jednou a osmažíte v něm proužky slaniny do křupava.
- 3) Na 3 krajíce toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte a také je položte na krajíce.
- 4) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 5) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 6) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.
- 7) Nakrájejte okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 8) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 9) Panini opatrně položte na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko.
- 10) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

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

Příprava

- 1) Bagetu příčně nařízněte, ale neprořízněte každé cca 2 - 3 cm.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, kostičkami okurek, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Vetřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
- 5) Položte bagety na předehřátý sendvičovač panini a zavřete víko. Bageta by měla být pečená dozlatova.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	50
Informationen zu dieser Kurzanleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Warnhinweise	50
Sicherheit	51
Bedienelemente	55
Auspacken und Anschließen	55
Lieferumfang und Transportinspektion	55
Auspacken	56
Entsorgung der Verpackung	56
Bedienung und Betrieb	56
Vor dem ersten Gebrauch	56
Bedienen	57
Tabelle Lebensmittelverarbeitung	58
Reinigen und Pflegen	59
Gerät entsorgen	60
Anhang	61
Technische Daten	61
Service	61
Importeur	61
Rezepte	62

Einführung

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393298_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Paninimaker ist dafür bestimmt, kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- 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 Benutzerwartung 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 Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Grillplatte oder eines beheizten Ofens.
- 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.

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ 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.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Drehregler
- ❷ 1 Indikationsleuchte (wechselt zwischen rot und grün)
- ❸ Kabelaufwicklung
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ Griff
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber
- ❾ Saftauffangbehälter

Auspacken und Anschließen

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Kurzanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „**Service**“).

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und zum Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ④, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- 5) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 6) Schließen Sie das Gerät.
- 7) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert.
- 8) Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen. Drehen Sie dazu den Drehregler ① auf „Max“. Im vorderen Bereich des Drehreglers ① zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

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) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 10) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 11) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 2) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **9** in die Halterung an der Rückseite des Gerätes.

HINWEIS

- ▶ Im vorderen Bereich des Drehreglers **1** zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
Die Indikationsleuchte **2** leuchtet auf.
- 4) Stellen Sie den Drehregler **1** auf die gewünschte Position von „Min“ bis „Max“.
Die Indikationsleuchte **2** in grün erlischt und leuchtet dann rot auf:
Das Gerät heizt auf.
Die Indikationsleuchte **2** in rot erlischt und leuchtet dann grün auf:
Die eingestellte Temperatur ist erreicht, das Gerät heizt nicht mehr auf.

HINWEIS

- ▶ Das rote Leuchten der Indikationsleuchte **2** signalisiert das Aufheizen des Gerätes. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet so lange rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass abhängig von der Umgebungstemperatur das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Drehreglers **1** beginnen kann!
- ▶ Die Indikationsleuchte **2** in grün signalisiert, dass das Gerät nicht bzw. nicht mehr aufheizt. Sie leuchtet daher auch grün, wenn der Drehregler **1** auf einer Position vor „Min“ steht.
- ▶ Die Indikationsleuchte **2** kann auch nach dem Erreichen der Temperatur wieder die Farbe wechseln. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet dann rot auf. Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.

- 5) Sobald die Indikationsleuchte **2** von rot zu grün wechselt, öffnen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 6) Legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 8) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 9) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **5**.

HINWEIS

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Tabelle Lebensmittelverarbeitung“.

- 10) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!

- 11) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Tabelle Lebensmittelverarbeitung

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf die Temperaturstufe „Max“. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Bräunung kann ebenso die Menge, die Größe der Zutaten und die Zeit angepasst werden. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Hackfleischburger	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lachsfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Hühnerbrust-Spieße	1 - 4 Stück	Max	10 - 15 min

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Sandwiches mit Käse	1 - 4 Stück	Max	3 - 5 min
Aubergine mit Öl beträufelt	1 - 4 Scheiben	Max	3 - 4 min

¹Bis zu 6 Burger mit jeweils ca. 100 g.

²Bis zu 4 Lachsfilets mit jeweils ca. 150 g.

Reinigen und Pflegen



WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- 1) Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter **9** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- 2) Wischen Sie die Grillplatten **7** 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 Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- 3) Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
- 4) Leeren Sie den Saftauffangbehälter **9**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchentrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

- 5) 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.
- 6) Wischen Sie den Reinigungsschaber **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 393298_2201

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Zubereitung

- 1) Blattspinat verlesen und waschen.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- 4) Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- 5) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 6) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 7) Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker 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

Zubereitung

- 1) 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.
- 2) Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- 3) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls darauflegen.
- 4) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 5) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 6) 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.
- 7) Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 8) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 9) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 10) Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker 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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stand der Informationen:

03/2022 · Ident.-No.: SPM2000F3-032022-1

IAN 393298_2201