

SILVERCREST®



PANINIGRILL SPM 2000 E2

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Mode d'emploi

IAN 460087_2407

(CH)



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.

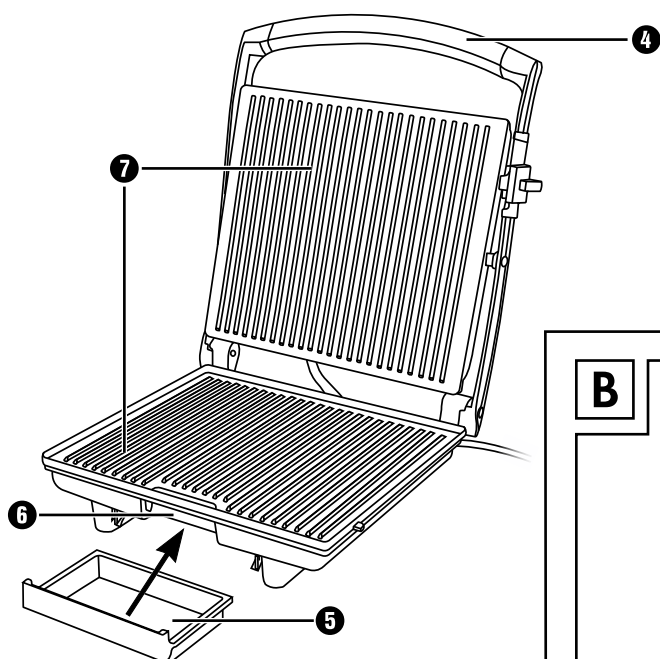
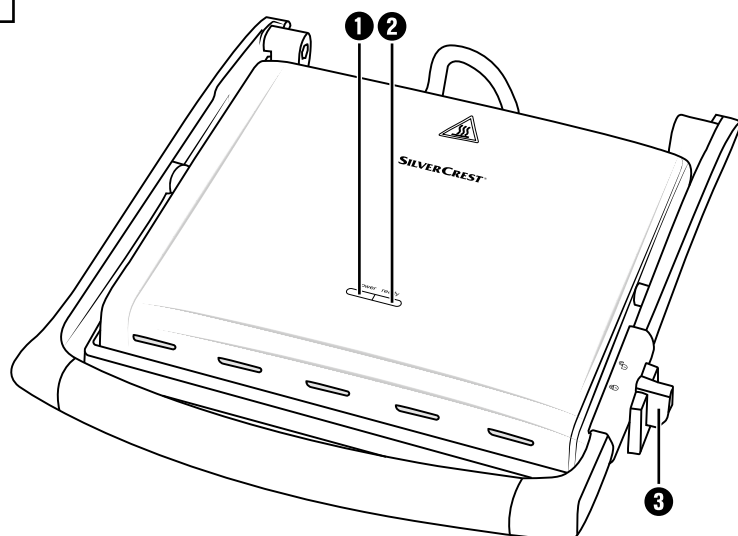
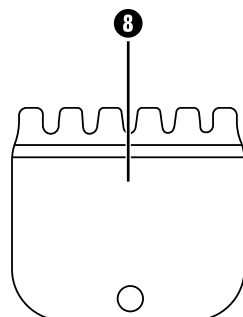
FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Bedienelemente	7
Lieferumfang	7
Auspacken	7
Bedienung und Betrieb	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Bedienen	8
Gartabelle	8
Tipps und Tricks	9
Reinigen und Pflegen	9
Lagerung	10
Rezepte	10
Spinat-Käse-Panini	10
Hähnchenbrust-Panini	10
Senf-Baguette	11
Tomate-Mozzarella-Panini	11
Salami-Panini	11
Knoblauch-Panini	12
Thunfisch-Panini	12
Süße Panini	12
Panini „Exotic“	13
Panini „Mediterran“	13
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	14
Anhang	14
Technische Daten	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät 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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis! Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse I (Schutzerde)
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am schwarzen Teil des Griffes.

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

ⓘ **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 rote Indikationsleuchte „Power“
- ❷ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ❸ Sicherheitsverschluss
- ❹ Griff
- ❺ Saftauffangbehälter
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

ⓘ 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

⚠ GEFAHR!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erststichungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ❸, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- ◆ Schließen Sie das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „**Technische Daten**“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten 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.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ④.
- ◆ Schieben Sie den Saftauffangbehälter ⑤ in das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ① leuchtet auf.
- ◆ Sobald das Gerät aufgeheizt ist, erlischt die rote Indikationsleuchte „Power“ ① und die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ② leuchtet auf.

① Hinweise

- ▶ Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ② kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Indikationsleuchte „Power“ ① leuchtet wieder auf.
Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.
- ◆ Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ⑦.
- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ④.
- ◆ Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte ⑦ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ⑦. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ◆ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ④. Orientieren Sie sich ungefähr an den im Kapitel „**Gartabelle**“ angegebenen Garzeiten.
- ◆ Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut. Wenn die Bräunung noch nicht Ihren Wünschen entspricht, verlängern Sie die Garzeit etwas.

⚠ ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten ⑦ beschädigen!
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus.

LEBENS- MITTEL	STÜCK / GRAMM	GARZEIT
Hackfleisch- frikadellen	8 x 100 g	13–15 min
Bauchspeck	5 x 80 g	5 min
Schweinenacken- steaks	3 x 170 g	6–8 min
Lachsfilets	4 x 125 g	5–7 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	3–6 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	300 g Au- bergine in Scheiben	2 x 3–6 min
Käsesandwiches	2 - 4 Stück	4 min

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 Grillplatten **7** sind antihafbeschichtet, 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

⚠ WARNUNG!

- ▶ 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!

- ▶ 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.

- 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 **5** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- 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, rauen Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Leeren Sie den Saftauffangbehälter **5**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **5** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **5** mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

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 **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

① Hinweise



Der Saftauffangbehälter **5** und der Reinigungsschaber **8** sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden.

Lagerung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ❸.

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

Panini sind warme, aus frischem Weißbrot zubereitete Sandwiches. Diese werden frisch geröstet und dann serviert.

Spinat-Käse-Panini

200 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

- ◆ 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 vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ 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

- ◆ 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 darauflegen.
- ◆ Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- ◆ Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- ◆ Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.

- ◆ Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- ◆ Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ 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

- ◆ 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 das Baguette in Alufolie einwickeln.
- ◆ Die Baguettes auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte goldbraun sein.

Tomate-Mozzarella-Panini

- 4 Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 60 g Parmesan (gerieben)
- 2-3 Stiele Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 4 Baguettebrötchen

Zubereitung

- ◆ Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tomaten waschen und klein würfeln. Mozzarella ebenfalls würfeln.
- ◆ Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ◆ Die Baguettebrötchen halbieren, die Masse auf der jeweils unteren Hälfte verteilen und die obere Hälfte des Baguettebrötchens darauflegen.
- ◆ Die Baguettebrötchen vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Salami-Panini

- 30 g Rucola
- 2 Tomaten
- 2 Scheiben Käse (z.B. Gouda)
- 4 TL Salatcreme
- 65 g Salami
- 4 Scheiben Sandwichtoast

Zubereitung

- ◆ Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- ◆ Rucola waschen und trocken schleudern.
- ◆ Die Salatcreme auf allen 4 Sandwichtoast-scheiben verteilen.

- ◆ 2 Sandwichtoastscheiben jeweils mit etwas Rucola, dem Käse, der Salami und den Tomatenscheiben belegen.
- ◆ Mit zwei Sandwichtoastscheiben bedecken, vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Sandwichtoastscheiben goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen

Knoblauch-Panini

2 rustikale Baguettebrötchen
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl
Salz
Chilipulver
1 Tomate
2 Scheiben Schinken
1 Kugel Mozzarella
30 g Rucola

Zubereitung

- ◆ Rucola waschen und trocken schleudern.
- ◆ Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit dem Öl vermischen.
- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden und mit dem Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
- ◆ Die Tomate und den Mozzarella in Scheiben schneiden.
- ◆ Die Tomatenscheiben, die Mozzarellascheiben, Schinken und Rucola auf 2 Baguettehälften verteilen. Mit Chili und Salz würzen. Die andere Hälfte des Baguettes darauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Thunfisch-Panini

2 Baguettebrötchen
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Tomate
1 Zwiebel
½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)
ein paar Salatblätter

Zubereitung

- ◆ Salatblätter waschen und trockenschleudern.
- ◆ Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit dem Öl vermischen.
- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden und mit dem Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
- ◆ Die Tomate waschen in Scheiben schneiden.
- ◆ Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- ◆ Den Thunfisch abtropfen lassen.
- ◆ Alle Zutaten auf 2 Baguettehälften gleichmäßig verteilen und die andere Hälfte des Baguettes darauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Süße Panini

1 EL Butter
1 Prise Zimt
1 Banane
4 Scheiben Sandwichtoast
4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

- ◆ Die Banane in Scheiben schneiden und mit einer Prise Zimt in einer Pfanne kurz anbraten.
- ◆ Die gebratene Banane auf zwei Sandwich-toastscheiben verteilen und je 2 Esslöffel der gehackten Schokolade darüber geben.
- ◆ Eine weitere Scheibe Sandwichtoast darauflegen und von außen mit Butter bestreichen.
- ◆ Die Sandwiches vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Panini „Exotic“

2 Baguettebrötchen
4 TL Ziegenfrischkäse
etwas Mango-Curry-Sauce
ein paar frische Salatblätter
1 Tomate
½ Paprika
2 frische Feigen
etwas Zitronensaft

Zubereitung

- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden.
- ◆ Tomate waschen und in Scheiben schneiden, Paprika putzen und in Streifen schneiden, die Feigen vierteln.
- ◆ Auf 2 Baguette-Hälften den Ziegenfrischkäse verteilen.
- ◆ Salatblätter darauflegen und mit Mango-Curry-Sauce benetzen.
- ◆ Paprika, Tomatenscheiben und die Feigen darauflegen.

- ◆ Mit Zitronensaft beträufeln und die zweite Hälfte des Baguettebrötchens jeweils oben drauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Panini „Mediterran“

1 Kugel Mozzarella
40 g getrocknete Tomaten (in Öl)
½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Stiele Petersilie
2 Stiele Basilikum
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
4 Scheiben Vollkorn-Toast

Zubereitung

- ◆ Mozzarella zerrupfen, Tomaten und Thunfisch abtropfen lassen.
- ◆ Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- ◆ Kräuter waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken.
- ◆ Mozzarella, Thunfisch, Tomaten und die Kräuter vermengen.
- ◆ Den Fenchel mit einem Mörser zerstoßen.
- ◆ Die vorbereitete Masse mit dem Fenchel, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.
- ◆ Die Masse gleichmäßig auf zwei Scheiben Vollkorn-Toast verteilen und mit den verbleibenden zwei Scheiben bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Entsorgung

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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerkennung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460087_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460087_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460087_2407

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

Table des matières

Introduction	18
Informations relatives à ce mode d'emploi	18
Utilisation conforme	18
Avertissements et symboles utilisés	18
Sécurité	19
Consignes de sécurité fondamentales	19
Éléments de commande	22
Contenu de la livraison	22
Déballer l'appareil	22
Utilisation et fonctionnement	22
Avant la première utilisation	22
Utilisation	23
Tableau de cuisson	24
Conseils et astuces	24
Nettoyage et entretien	24
Rangement	25
Recettes	25
Panini épinards et fromage	25
Panini au blanc de poulet	26
Baguette moutarde	26
Panini tomate et mozzarella	27
Panini au salami	27
Panini à l'ail	27
Panini au thon	28
Panini sucré	28
Panini «exotique»	28
Panini «méditerranéen»	29
Recyclage	29
Recyclage de l'appareil	29
Recyclage de l'emballage	29
Annexe	30
Caractéristiques techniques	30
Garantie de Kompennass Handels GmbH	30
Service après-vente	31
Importateur	31

Introduction

Informations relatives à ce mode d’emploi

Toutes nos félicitations pour l’achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d’opter pour un produit de grande qualité. Le mode d’emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l’usage et la mise au rebut. Avant d’utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d’utilisation et de sécurité. N’utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d’utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Ce gril à panini est destiné à dorer les petits-pains, les sandwichs et à griller d’autres aliments. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d’un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L’utilisateur répond à lui seul des risques encourus.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s’il y a lieu) dans le présent mode d’emploi, sur l’emballage et sur l’appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
---	---

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection I (Prise de terre)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites.

Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.

- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

⚠ DANGER – RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications arbitraires, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Attention ! Surface brûlante !

- La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez que la partie noire de la poignée de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !

- Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

i Remarque

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Éléments de commande

Figure A :

- 1 Voyant de contrôle rouge «Power»
- 2 Voyant de contrôle vert «Ready»
- 3 Fermeture de sécurité
- 4 Poignée
- 5 Bac de récupération du jus
- 6 Sortie du jus
- 7 Plaques chauffantes

Figure B :

- 8 Racloir de nettoyage

Contenu de la livraison

L'appareil est équipé de série des composants suivants (voir le volet dépliant) :

- Appareil à panini et gril
- Bac de récupération du jus
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

i Remarque

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre « **Service après-vente** »).

Déballer l'appareil

⚠ DANGER !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.

- ◆ Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- ◆ Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- ◆ Ouvrez la fermeture de sécurité **3** en amenant le curseur de la position **i** sur la position **T**.
- ◆ Nettoyez l'appareil avec une essuie-tout humide comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- ◆ Refermez l'appareil.

- ◆ Branchez la fiche terminant le cordon d'alimentation dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre « Caractéristiques techniques ». Laissez l'appareil chauffer pendant env. 5 minutes.

❗ Remarque

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- ◆ Après le chauffage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- ◆ Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

Utilisation

- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ④.
- ◆ Introduisez le bac de récupération de jus ⑤ dans l'appareil.
- ◆ Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge «Power» ① s'allume.
- ◆ Dès que l'appareil est chaud, le voyant de contrôle rouge «Power» ① s'éteint et le voyant de contrôle vert «Ready» ② s'allume.

❗ Remarque

- Le voyant de contrôle vert « Ready » ② peut s'éteindre entre-temps et le voyant de contrôle rouge "Power" ① se rallumer. Cela indique que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température.
- ◆ Ouvrez le couvercle et placez les aliments à dorer/griller sur la plaque chauffante inférieure ⑦.
- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ④.
- ◆ Vu que la plaque chauffante supérieure ⑦ présente une charnière mobile, elle se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ⑦ quelle que soit l'épaisseur des préparations à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
- ◆ Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement des aliments. À cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ④. Aidez-vous plus ou moins des temps de cuisson indiqués au chapitre «**Tableau de cuisson**».
- ◆ Une fois que le brunissement est satisfaisant, retirez les aliments grillés. Si le brunissement ne correspond pas encore à ce que vous souhaitez, prolongez un peu le temps de cuisson.

❗ ATTENTION!

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑦ !
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la cuisson de différents aliments. Adaptez les indications à la recette et à vos goûts personnels. En particulier la nature des différents aliments, telle que la taille, l'épaisseur ou la qualité, influence le temps de cuisson.

ALIMENTS	PIÈCES/ GRAM- MES	TEMPS DE CUISON
Galettes de viande hachée	8 x 100 g	13-15 min
Poitrine de porc	5 x 80 g	5 min
Steaks d'échine de porc	3 x 170 g	6-8 min
Filets de saumon	4 x 125 g	5-7 min
Steaks de thon	4 x 125 g	3-6 min
Légumes grillés à l'huile	Aubergine en tranches	2 x 3-6 min
Croque-fromage	2 - 4 pièces	4 min

Conseils et astuces

- Pour attendrir la viande et accélérer sa cuisson, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices en fonction des goûts. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade ; cette dernière doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.

- Les plaques chauffantes ⑦ sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande en vente habituelle dans le commerce.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT!

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi. Risque de blessures !
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable !

❗ ATTENTION!

- Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou abrasif.
- Une fois les plaques chauffantes ⑦ refroidies, passez le racloir de nettoyage ⑧ sur les plaques chauffantes ⑦ de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés ou qu'ils tombent dans le bac de récupération du jus ⑤. Ceci permet d'éliminer graisse et restes plus facilement.
- Essuyez les plaques chauffantes ⑦ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur l'essuie-tout. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif.

- En présence de croûtes épaisses, déposez un linge mouillé sur les résidus qui ont cuit sur la surface car cela les ramollit.

Videz le bac de récupération du jus ⑤. Nous recommandons d'éliminer grossièrement les restes gras avec de l'essuie-tout ou autre, pour que la graisse ne colle pas dans l'évier. Rincez ensuite le bac de récupération du jus ⑤ à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez le bac de récupération du jus ⑤ à l'eau claire et séchez-le bien.

Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.

Essuyez le racloir de nettoyage ⑧ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le chiffon.

① Remarque



Le bac de récupération du jus ⑤ et le racloir de nettoyage ⑧ sont lavables au lave-vaisselle. Placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec. Refermez sa fermeture de sécurité ③.

Enroulez le cordon d'alimentation dans le rangement à cet effet sous l'appareil.

Pour économiser de la place, vous pouvez également ranger l'appareil à la verticale.

Recettes

Un panini est un sandwich chaud préparé avec du pain blanc frais. Le panini frais est mis à griller puis servi.

Panini épinards et fromage

200 g d'épinards en branche

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cs d'huile

2 cc de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de toast/pain blanc

40 g de beurre aux fines herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons

Préparation

- ◆ Triez et lavez les feuilles d'épinards.
- ◆ Pelez l'oignon et la gousse d'ail, hachez-les finement puis faites-les blondir dans de l'huile bien chaude. Rajoutez les épinards. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- ◆ Tartinez le beurre aux fines herbes sur le toast.
- ◆ Découpez la mozzarella en tranches et répartissez-la avec les épinards égouttés sur deux tranches de toasts. Parsemez de pignons.
- ◆ Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- ◆ Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- ◆ Attendez que les panini aient bien doré et bruni. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

Panini au blanc de poulet

400 g de blanc de poulet
20 g de beurre
Poivre, sel, paprika en poudre
120 g de bacon en lanières
6 tranches de pain blanc/de toast
3 cs de sauce de salade (au yaourt)
30 g de salade iceberg
2 tomates
1 avocat
1 cc de jus de citron vert
50 g de concombre

Préparation

- ◆ Faites fondre du beurre dans une poêle pourvue d'un revêtement anti-adhésif puis, à grand feu, faites revenir les filets des deux côtés. Revenez sur un feu moyen puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après leur cuisson, rajoutez le sel, le poivre et saupoudrez le paprika, retirez-les de la poêle puis mettez-les de côté.
- ◆ Réchauffez la matière grasse dans la poêle puis faites cuire les lanières de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- ◆ Sur 3 tranches de toast/de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, épicez-les puis posez-les également dessus.
- ◆ Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- ◆ Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- ◆ Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis imprimez une rotation aux deux moitiés pour détacher le noyau. Retirez la coque puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'elle ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les panini.
- ◆ Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- ◆ Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- ◆ Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- ◆ Attendez que les panini aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette moutarde

1 baguette
1 gousse d'ail
50 g de cornichons
40 g de pecorino
1 cs de moutarde forte
2 cs de moutarde douce
50 g de beurre
2 cs de ciboulette coupée en petits morceaux
Sel, poivre

Préparation

- ◆ Tous les 2 à 3 centimètres, pratiquez une incision dans la baguette en veillant à ne pas la trancher.
- ◆ Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tout petits dés puis râpez le pecorino.
- ◆ Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
- ◆ Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.
- ◆ Posez les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle. Les baguettes doivent être dorées / brunies.

Panini tomate et mozzarella

4 tomates

125 g de mozzarella

60 g de parmesan (râpé)

2-3 tiges de basilic

Sel, poivre

4 petites baguettes

Préparation

- ◆ Laver le basilic, le secouer pour le sécher et le hacher finement. Laver les tomates et les couper en petits dés. Couper également la mozzarella en cubes.
- ◆ Mélanger le tout, saler et poivrer.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux, étaler la préparation sur chaque moitié inférieure et déposer dessus la moitié supérieure des petites baguettes.
- ◆ Poser délicatement les petites baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini au salami

30 g de roquette

2 tomates

2 tranches de fromage (p. ex. gouda)

4 cc de crème à salade

65 g de salami

4 tranches de pain de mie

Préparation

- ◆ Laver les tomates et les couper en tranches.
- ◆ Laver la roquette et l'essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Répartir la crème à salade sur les 4 tranches de pain de mie.
- ◆ Garnir 2 tranches de pain de mie avec un peu de roquette, le fromage, le salami et les tomates en tranches.

- ◆ Les recouvrir avec deux tranches de pain de mie, poser délicatement sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre que les tranches de pain de mie soient bien dorées. Ensuite, les retirer du gril à panini

Panini à l'ail

2 petites baguettes rustiques

1 gousse d'ail

20 ml d'huile d'olive

Sel

Piment en poudre

1 tomate

2 tranches de jambon

1 boule de mozzarella

30 g de roquette

Préparation

- ◆ Laver la roquette et l'essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Éplucher la gousse d'ail, la hacher finement puis la mélanger à l'huile.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés et les badigeonner avec le mélange huile-ail.
- ◆ Couper la tomate et la mozzarella en tranches.
- ◆ Répartir les tomates en tranches, les tranches de mozzarella, le jambon et la roquette sur 2 moitiés de baguette. Assaisonner avec du piment et du sel. Déposer dessus l'autre moitié de la baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini au thon

2 petites baguettes

1 gousse d'ail

20 ml d'huile d'olive

Sel

Poivre

1 tomate

1 oignon

½ boîte de thon (au naturel)

2 tranches de fromage (p. ex. gouda)

Quelques feuilles de salade

Préparation

- ◆ Laver les feuilles de salade et les essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Éplucher la gousse d'ail, la hacher finement puis la mélanger à l'huile.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés et les badigeonner avec le mélange huile-ail.
- ◆ Laver la tomate et la couper en tranches.
- ◆ Éplucher l'oignon et le couper en rondelles.
- ◆ Égoutter le thon.
- ◆ Répartir uniformément tous les ingrédients sur 2 moitiés de baguette et déposer dessus l'autre moitié de chaque baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini sucré

1 cs de beurre

1 pincée de cannelle

1 banane

4 tranches de pain de mie

4 cs de chocolat au lait, haché

Préparation

- ◆ Couper la banane en tranches et la faire revenir brièvement avec une pincée de cannelle dans une poêle.
- ◆ Répartir la banane poêlée sur deux tranches de pain de mie et parsemer sur chacune 2 cuillères à soupe de chocolat haché.
- ◆ Déposer dessus une autre tranche de pain de mie et badigeonner l'extérieur avec du beurre.
- ◆ Poser délicatement les sandwiches sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini «exotique»

2 petites baguettes

4 cc de fromage de chèvre frais

Un peu de sauce curry-mangue

Quelques feuilles de salade fraîche

1 tomate

½ poivron

2 figues fraîches

Un peu de jus de citron

Préparation

- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés.
- ◆ Laver la tomate et la couper en tranches, nettoyer le poivron et le couper en tranches. Couper les figues en quatre.
- ◆ Répartir le fromage de chèvre frais sur 2 moitiés de baguette.
- ◆ Déposer des feuilles de salade dessus et napper de sauce curry-mangue.
- ◆ Déposer dessus le poivron, les tomates en tranches et les figues.
- ◆ Arroser de jus de citron et recouvrir de la deuxième moitié de la petite baguette.

- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini «méditerranéen»

- 1 boule de mozzarella
- 40 g de tomates séchées (à l'huile)
- ½ boîte de thon (au naturel)
- 2 brins de persil
- 2 tiges de basilic
- ½ cc de graines de fenouil
- Sel, poivre
- Le jus de ½ citron
- 4 tranches de pain de mie complet

Préparation

- ◆ Déchiqueter la mozzarella, égoutter les tomates et le thon.
- ◆ Couper les tomates en petits morceaux.
- ◆ Laver les herbes, les effeuiller et les hacher finement.
- ◆ Mélanger la mozzarella, le thon, les tomates et les herbes.
- ◆ Écraser le fenouil avec un mortier.
- ◆ Assaisonner la préparation avec le fenouil, du sel, du poivre et le jus de citron.
- ◆ Répartir uniformément la préparation sur deux tranches de pain de mie complet et recouvrir avec les deux tranches restantes.
- ◆ Poser délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre que les panini soient bien dorés. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce

fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220–240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Température ambiante	de +15 à +40 °C
Humidité (sans condensation)	de 5 à 75 %

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 460087_2407 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 460087_2407.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460087_2407

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	34
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	34
Uso conforme	34
Avvertenze e simboli utilizzati	34
Sicurezza	35
Avvertenze di sicurezza di base	35
Elementi di comando	38
Volume della fornitura	38
Disimballaggio	39
Comandi e funzionamento	39
Prima del primo impiego	39
Uso	39
Tabella dei tempi di cottura	40
Consigli e suggerimenti	40
Pulizia e manutenzione	40
Conservazione	41
Ricette	41
Panino al formaggio e spinaci	41
Panino al petto di pollo	42
Baguette alla senape	42
Panini con pomodoro e mozzarella	43
Panini al salame	43
Panini all'aglio	43
Panini al tonno	44
Panini dolci	44
Panini "esotici"	44
Panini "mediterranei"	45
Smaltimento	45
Smaltimento dell'apparecchio	45
Smaltimento dell'imballaggio	45
Appendice	46
Dati tecnici	46
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	46
Assistenza	47
Importatore	47

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Il paninimaker è predisposto per tostare piccoli panini e sandwich o per grigliare altri cibi. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti commerciali o industriali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
---	---

	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione I (messa a terra di protezione)
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.

- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti guasti devono venire sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.
- Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



Attenzione! Superficie bollente!

- La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare dunque l'apparecchio solo sulla parte nera della maniglia.

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

i **Nota**

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Spia d'indicazione rossa "Power"
- ❷ Spia d'indicazione verde "Ready"
- ❸ Chiusura di sicurezza
- ❹ Impugnatura
- ❺ Contenitore di raccolta del succo
- ❻ Uscita del succo
- ❼ Piastre griglianti

Figura B:

- ❽ Raschiatore

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti (vedi pagina apribile):

- Piastra elettrica
- Contenitore di raccolta del succo
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

i **Nota**

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo "**Assistenza**").

Disimballaggio

AVVERTENZA!

- Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Comandi e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell'apparecchio.

Prima del primo impiego

- ◆ Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo **"Pulizia e manutenzione"**.
- ◆ Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- ◆ Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- ◆ Aprire la chiusura di sicurezza **3** portando il cursore dalla posizione  alla posizione .
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido come descritto alla voce **"Pulizia e manutenzione"**.
- ◆ Chiudere l'apparecchio.
- ◆ Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo **"Dati tecnici"**. Lasciare che l'apparecchio si riscaldi per circa 5 minuti.

Nota

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- ◆ Dopo il riscaldamento staccare **3** la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- ◆ Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Uso

- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **4**.
- ◆ Inserire il contenitore di raccolta del succo **5** nell'apparecchio.
- ◆ Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia d'indicazione rossa "Power" **1** si accende.
- ◆ Non appena l'apparecchio si è riscaldato, la spia d'indicazione rossa "Power" **1** si spegne e la spia d'indicazione verde "Ready" **2** si accende.

Nota

- Di tanto in tanto la spia d'indicazione verde "Ready" **2** si potrebbe nuovamente spegnere, mentre la spia d'indicazione rossa "Power" **1** si riaccende. Ciò significa che l'apparecchio si sta riscaldando ancora per mantenere la temperatura.
- ◆ Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da arrostito/grigliare sulla piastra riscaldante inferiore **7**.
- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **4**.
- ◆ Grazie al fatto che la piastra riscaldante **7** superiore è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante **7** inferiore anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- ◆ Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **4**. Orientarsi in base ai tempi di cottura riportati nel capitolo **"Tabella dei tempi di cottura"**.

- ◆ Quando la doratura è soddisfacente prelevare la pietanza dall'apparecchio. Prolungare il tempo di cottura se la doratura non dovesse risultare ancora soddisfacente.

⚠ ATTENZIONE!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre griglianti ⑦!
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente.

Tabella dei tempi di cottura

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la cottura di alimenti diversi. Adeguare le indicazioni alla ricetta e al proprio gusto personale. Sul tempo di cottura influisce in particolare la natura dell'alimento in questione, ad esempio dimensioni, spessore o qualità.

ALIMENTO	PEZZI / GRAMMI	TEMPO DI COTTURA
Polpette di carne macinata	8 x 100 g	13 – 15 min
Pancetta	5 x 80 g	5 min
Bistecca di collo di maiale	3 x 170 g	6 – 8 min
Filetti di salmone	4 x 125 g	5 – 7 min
Bistecche di tonno	4 x 125 g	3 – 6 min
Verdure grigliate con olio	300 g Melanzane in fette	2 x 3 – 6 min
Sandwich al formaggio	2 - 4 pezzi	4 min

Consigli e suggerimenti

- Per rendere tenera la carne e accelerare il processo di grigliatura, la si può prima marinare. Come base per la marinatura si prestano per esempio panna da cucina, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Le piastre griglianti ⑦ sono ricoperte di uno strato antiaderente per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA!

- Prima della pulizia staccare la spina 3 e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente!

⚠ ATTENZIONE!

- Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- Per pulire le superfici non utilizzare né detersivi aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.

- Dopo il raffreddamento delle piastre grigianti **7** passare il raschiatore **8** lungo le piastre grigianti **7** in modo tale da raccogliere grasso e residui o farli cadere nel contenitore di raccolta del succo **5**. In tal modo sarà più facile rimuovere il grasso e i residui.
- Pulire le piastre grigianti **7** con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare detergenti aggressivi, spugne ruvide oppure oggetti appuntiti.
- In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

Vuotare il contenitore di raccolta del succo **5**. Si consiglia di rimuovere grossolanamente i residui di grasso con della carta da cucina o simili in modo che non aderiscano ai tubi di scarico.

Sciacquare il contenitore di raccolta del succo **5** in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare il contenitore di raccolta del succo **5** con acqua pulita e asciugarlo.

Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido.

Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

Strofinare il raschiatore **8** con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno.

i Nota



Il contenitore di raccolta del succo **5** e il raschiatore **8** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto. Chiudere la chiusura di sicurezza **3**.

Avvolgere il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.

Per risparmiare spazio si può conservare l'apparecchio in posizione verticale.

Ricette

Un panino è un sandwich caldo preparato con pane bianco fresco. Esso viene tostato fresco e servito subito.

Panino al formaggio e spinaci

200 g di spinaci in foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pan carré/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

Preparazione

- ◆ Selezionare le foglie di spinaci e lavarle.
- ◆ Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
- ◆ Spalmare il burro alle erbe sul toast.
- ◆ Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla assieme agli spinaci ben sgocciolati su due fette di pan carré. Cospargere di pinoli.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela i panini sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal paninmaker.

Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

Preparazione

- ◆ Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostitore a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo di ciò insaporire con sale, pepe e paprica, tagliare il filetto dal tegame e metterlo da parte.
- ◆ Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostitore le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- ◆ Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporire e posare anch'essi sul pane.
- ◆ Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- ◆ Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- ◆ Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sul panino.

- ◆ Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela i panini sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevare con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

1 baguette

1 spicchio d'aglio

50 di cetrioli alla senape

40 g di pecorino

1 cucchiaino di senape piccante

2 cucchiaini di senape dolce

50 g di burro

2 cucchiaini di erba cipollina

Sale, pepe

Preparazione

- ◆ Incidere la baguette a intervalli di circa 2 – 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- ◆ Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- ◆ Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i dadini di cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
- ◆ Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- ◆ Collocare la baguette sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Panini con pomodoro e mozzarella

4 pomodori

125 g di mozzarella

60 g di parmigiano (grattugiato)

2-3 ciuffi di basilico

Sale, pepe

4 panini tipo baguette

Preparazione

- ◆ Lavare il basilico, asciugarlo scuotendolo e tritarlo finemente. Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Tagliare a cubetti anche la mozzarella.
- ◆ Mescolare tutto e insaporire con sale e pepe.
- ◆ Aprire i panini tipo baguette, distribuire il composto sulle metà inferiori e collocarvi sopra la metà superiore del panino.
- ◆ Mettere delicatamente i panini tipo baguette sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarli dal paninimaker.

Panini al salame

30 g di rucola

2 pomodori

2 fette di formaggio (ad es. gouda)

4 cucchiaini di crema da insalata

65 g di salame

4 fette di pane per sandwich

Preparazione

- ◆ Lavare i pomodori e tagliarli a fette.
- ◆ Lavare la rucola e centrifugarla.
- ◆ Distribuire la crema da insalata su tutte e quattro le fette di pane per sandwich.
- ◆ Guarnire 2 fette di pane per sandwich con un poco di rucola, il formaggio, il salame e le fette di pomodoro.

- ◆ Coprire con due fette di pane per sandwich, disporre il tutto delicatamente sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando le fette di pane per sandwich non sono ben dorate. Poi prelevarle dal paninimaker

Panini all'aglio

2 panini tipo baguette rustica

1 spicchio d'aglio

20 ml di olio d'oliva

Sale

Peperoncino in polvere

1 pomodoro

2 fette di prosciutto

1 mozzarella

30 g di rucola

Preparazione

- ◆ Lavare la rucola e centrifugarla.
- ◆ Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli finemente, poi mescolarli con l'olio.
- ◆ Aprire i panini tipo baguette e spennellarvi la miscela di aglio e olio.
- ◆ Tagliare i pomodori e la mozzarella a fette.
- ◆ Distribuire le fette di pomodoro, le fette di mozzarella, il prosciutto e la rucola su 2 metà dei panini tipo baguette. Condire con sale e peperoncino. Collocarvi sopra l'altra metà della baguette.
- ◆ Collocare la baguette delicatamente sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarla dal paninimaker.

Panini al tonno

2 panini tipo baguette

1 spicchio d'aglio

20 ml di olio d'oliva

Sale

Pepe

1 pomodoro

1 cipolla

½ barattolo di tonno (conservato nel proprio sugo)

2 fette di formaggio (ad es. gouda)

Un paio di foglie di lattuga

Preparazione

- ◆ Lavare le foglie di lattuga e centrifugarle.
- ◆ Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli finemente, poi mescolarli con l'olio.
- ◆ Aprire i panini tipo baguette e spennellarvi la miscela di aglio e olio.
- ◆ Lavare i pomodori e tagliarli a fette.
- ◆ Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli.
- ◆ Fare sgocciolare il tonno.
- ◆ Distribuire uniformemente tutti gli ingredienti su 2 metà delle baguette e collocarvi sopra l'altra metà della baguette.
- ◆ Collocare la baguette delicatamente sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarla dal paninmaker.

Panini dolci

1 cucchiaino di burro

1 pizzico di cannella

1 banana

4 fette di pane per sandwich

4 cucchiaini di cioccolato al latte, tritato

Preparazione

- ◆ Tagliare la banana a fette e arrostitirla brevemente in una padella con un pizzico di cannella.
- ◆ Distribuire la banana arrostita su due fette di pane per sandwich e versare sopra ciascuna di esse 2 cucchiaini di cioccolato tritato.
- ◆ Collocarvi sopra un'altra fetta di pane per sandwich e spennellarvi del burro sulla parte esterna.
- ◆ Collocare i sandwich delicatamente sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarli dal paninmaker.

Panini "esotici"

2 panini tipo baguette

4 cucchiaini di formaggio fresco di capra

Un poco di salsa al mango e curry

Un paio di foglie di lattuga fresche

1 pomodoro

½ peperone

2 fichi freschi

Un poco di succo di limone

Preparazione

- ◆ Aprire i panini tipo baguette.
- ◆ Lavare i pomodori e tagliarli a fette, mondare il peperone e tagliarlo a strisce. Tagliare i fichi in quattro.
- ◆ Distribuire il formaggio fresco di capra su 2 metà di baguette.
- ◆ Posizionarvi sopra le foglie di lattuga e bagnarle con la salsa al mango e curry.
- ◆ Distribuirvi sopra il peperone, le fette di pomodoro e i fichi.
- ◆ Cospargervi succo di limone e collocarvi sopra la seconda metà del panino tipo baguette.

- ◆ Collocare la baguette delicatamente sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Poi prelevarla dal paninimaker.

Panini “mediterranei”

- 1 mozzarella
- 40 g di pomodori secchi (sottolio)
- ½ barattolo di tonno (conservato nel proprio sugo)
- 2 mazzi di prezzemolo
- 2 rametti di basilico
- ½ cucchiaino di semi di finocchio
- Sale, pepe
- Il succo di ½ limone
- 4 fette di pane per toast integrale

Preparazione

- ◆ Spezzettare la mozzarella, fare sgocciolare i pomodori e il tonno.
- ◆ Tagliare i pomodori a pezzetti.
- ◆ Lavare le erbe aromatiche, staccare le foglie e tritarle finemente.
- ◆ Mescolare la mozzarella, il tonno, i pomodori e le erbe aromatiche.
- ◆ Pestare il finocchio con un mortaio.
- ◆ Insaporire il composto preparato con il finocchio, sale, pepe e il succo di limone.
- ◆ Distribuire uniformemente il composto su due fette di pane per toast integrale e coprire queste ultime con le due fette restanti.
- ◆ Mettere delicatamente i panini sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando i panini non sono ben dorati. Poi prelevarli dal paninimaker.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220-240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Temperatura di esercizio	da +15 a +40 °C
Umidità (nessuna condensa)	5 - 75%

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 460087_2407 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 460087_2407 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460087_2407

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

10/2024 · Ident.-No.: SPM2000E2-022024-1

IAN 460087_2407