



PLANCHA GRILL SPM 2000 E2

(ES)

PLANCHA GRILL

Instrucciones de uso

(PT)

TOSTADEIRA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

PANINI GRILL

Operating instructions

IAN 490576_2501

(ES) (IT) (PT)



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

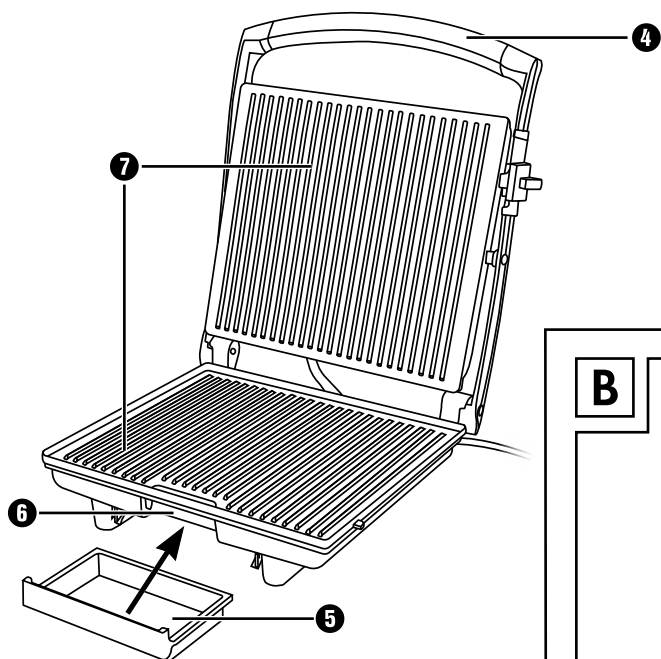
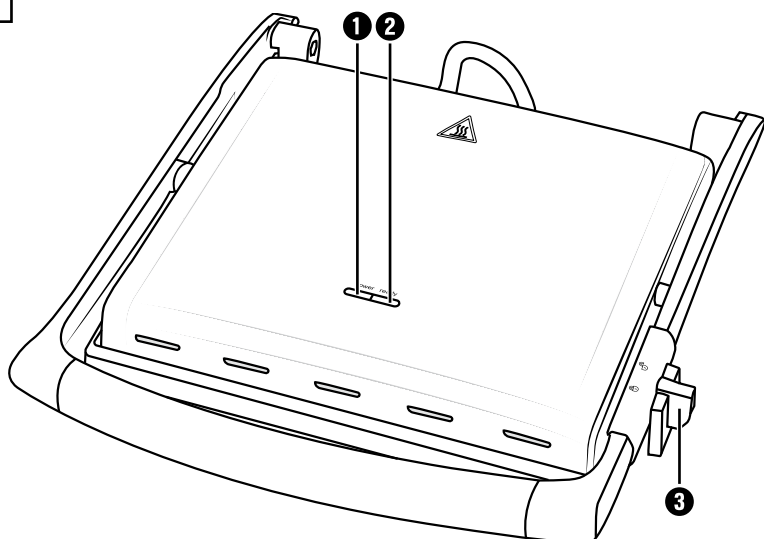
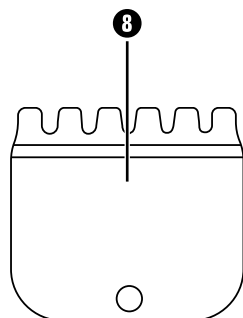
GB MT

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
PT	Manual de instruções	Página	33
GB / MT	Operating instructions	Page	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

A**B**

Índice

Introducción.....	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Seguridad	3
Indicaciones básicas de seguridad	3
Elementos de mando	6
Volumen de suministro.....	6
Desembalaje	6
Manejo y funcionamiento	6
Antes del primer uso	6
Manejo	7
Tabla de preparación de alimentos	7
Consejos y trucos	8
Limpieza y mantenimiento.....	8
Almacenamiento.....	9
Recetas.....	9
Panini de queso y espinacas	9
Panini de pechuga de pollo	9
Baguete con mostaza	10
Bocadillos de tomate y mozzarella	10
Sándwiches de salami	10
Panes de ajo	11
Bocadillos de atún	11
Sándwiches dulces	12
Bocadillos exóticos	12
Sándwiches mediterráneos	12
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Anexo.....	13
Características técnicas	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Esta sandwichera está prevista para tostar panecillos, bocadillos y sándwiches o para cocinar otros alimentos a la plancha. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
---	--

	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento I (toma de tierra)
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Seguridad

En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo del aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones básicas de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.

- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse un peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

- El cable de red debe asirse siempre por el enchufe. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que este no quede atrapado.
- Se prohíbe abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anulará la garantía.
- Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

 ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato únicamente por la parte negra del asa.

 ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Elementos de mando

Figura A:

- ❶ Piloto rojo de control "Power"
- ❷ Piloto de control verde "Ready"
- ❸ Bloqueo de seguridad
- ❹ Asa
- ❺ Bandeja colectora de grasa
- ❻ Salida de grasa
- ❼ Planchas

Figura B:

- ❽ Rasqueta de limpieza

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes (consulte la página desplegable):

- Plancha grill
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

❶ Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**").

Desembalaje

⚠ ¡PELIGRO!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Manejo y funcionamiento

En este capítulo se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

Antes del primer uso

- ◆ Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- ◆ Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- ◆ Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- ◆ Abra el bloqueo de seguridad ❸; para ello, desplace la pestaña de la posición  a la posición .
- ◆ Limpie el aparato con un paño húmedo de la manera descrita en "**Limpieza y mantenimiento**".
- ◆ Cierre el aparato.
- ◆ Conecte el enchufe del cable de red a una toma eléctrica correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "**Características técnicas**". Deje que el aparato se caliente durante aprox. 5 minutos.

❶ Indicación

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- ◆ Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- ◆ Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa ④.
- ◆ Introduzca la bandeja colectora de grasa ⑤ en el aparato.
- ◆ Vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto rojo de control "Power" ① se ilumina.
- ◆ En cuanto el aparato está caliente, el piloto rojo de control "Power" ① se apaga y el piloto de control verde "Ready" ② se enciende.

① Indicación

- Es posible que el piloto verde de control "Ready" ② vuelva a apagarse y que el piloto rojo de control "Power" ① vuelva a encenderse durante el funcionamiento. Esto indica que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada.
- ◆ Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/cocinar sobre la plancha inferior ⑦.
- ◆ Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa ④.
- ◆ Como la plancha superior ⑦ es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la plancha inferior ⑦ independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
- ◆ Compruebe el nivel de tueste de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ④. Tome los tiempos de preparación especificados en el capítulo "**Tabla de preparación de alimentos**" como una guía aproximada.
- ◆ Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato. Si el tueste/dorado todavía no le satisface, prolongue un poco más el tiempo de preparación.

⚠ ATENCIÓN!

- ◆ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las planchas ⑦.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Tabla de preparación de alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos alimentos. Adapte los datos según la receta y su gusto personal. En especial, la naturaleza de los distintos alimentos, como su tamaño, grosor o calidad, influye sobre el tiempo de preparación.

ALIMENTO	PIEZAS / GRAMOS	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Filetes rusos de carne picada	8 x 100 g	13–15 min
Panceta	5 x 80 g	5 min
Filetes de nuca de cerdo	3 x 170 g	6–8 min
Filetes de salmón	4 x 125 g	5–7 min
Filetes de atún	4 x 125 g	3–6 min
Verduras a la parrilla con aceite	300 g Berenjena en rodajas	2 vueltas de 3–6 min
Sándwiches de queso	2 - 4 piezas	4 min

Consejos y trucos

- Para que la carne quede más tierna y acelerar su preparación, puede marinarse antes. Como base para ello puede emplearse, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de mantequilla ("buttermilk") o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, deje la carne marinándose durante la noche.
- Las planchas **7** tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, asegúrese de que la grasa/aceite sea adecuada para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA!

- Antes de proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!
- No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua, de lo contrario, ¡podría dañarse de forma irreparable!

ATENCIÓN!

- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- Para la limpieza de las superficies del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, ni tampoco objetos afilados o que puedan provocar arañazos.

- Pase la rasqueta de limpieza **8** por las planchas **7** cuando las planchas **7** se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos de alimentos o para que caigan en la bandeja colectora de grasa **5**. Así, será más fácil retirar la grasa y los restos de alimentos.
- Limpie las planchas **7** con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- Si la suciedad está muy incrustada, coloque un paño de limpieza húmedo sobre los restos pegados para ablandarlos.

Vacíe la bandeja colectora de grasa **5**.

Recomendamos eliminar primero los restos de grasa con un papel de cocina absorbente o un material similar para que la grasa no atasque el desagüe. Tras esto, limpie la bandeja colectora de grasa **5** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Enjuague la bandeja colectora de grasa **5** con agua limpia y séquela bien.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.

Limpie la rasqueta de limpieza **8** con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.

Indicación



La bandeja colectora de grasa **5** y la rasqueta de limpieza **8** son aptas para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Cierre el bloqueo de seguridad .

Enrolle el cable de red en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.

Puede colocar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.

Recetas

Los panini son bocadillos calientes preparados con pan blanco fresco. Se tostan y se sirven inmediatamente.

Panini de queso y espinacas

200 g de hojas de espinacas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

Preparación

- ◆ Prepare las hojas de espinaca y lávelas.
- ◆ Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan translúcidos. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- ◆ Unte el pan de molde con la mantequilla de hierbas.
- ◆ Corte la mozzarella en rodajas y distribúyala sobre dos rebanadas de pan con las espinacas escurridas. Espolvoree los piñones por encima.
- ◆ Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- ◆ Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que los panini tengan un color tostado. Después, retírelos del aparato.

Panini de pechuga de pollo

400 g de filetes de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de beicon en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepino

Preparación

- ◆ Caliente mantequilla en una sartén antiadherente y sofría el filete de pechuga de pollo a alta temperatura por ambos lados. Baje el fuego a una temperatura media y deje que el filete de pechuga de pollo siga haciéndose unos 10 minutos más. A continuación, condiméntelo con sal, pimienta y pimentón, retírelo de la sartén y resérvelo.
- ◆ Vuelva a calentar la grasa en la sartén y fría las tiras de beicon hasta que estén crujientes.
- ◆ Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- ◆ Corte los filetes de pechuga de pollo longitudinalmente y colóquelos sobre los tomates.
- ◆ Coloque las tiras de beicon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- ◆ Corte el aguacate longitudinalmente y retire el hueso con un movimiento giratorio. Pele el aguacate y córtelo en rodajas. Añádale unas gotas de zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas en los bocadillos.
- ◆ Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- ◆ Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.

- ◆ Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que los panini tengan un color tostado y retírelos con cuidado de la sandwichera.

Baguete con mostaza

- 1 baguete
- 1 diente de ajo
- 50 g de pepinillos
- 40 g de queso pecorino
- 1 cucharada de mostaza picante
- 2 cucharadas de mostaza dulce
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado
- Sal y pimienta

Preparación

- ◆ Haga cortes transversales en la baguete con una separación de unos 2 o 3 cm pero sin cortarla del todo.
- ◆ Pele el ajo y trítúrelo con un prensador de ajos, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso pecorino.
- ◆ Mezcle la mostaza picante, la mostaza dulce, la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso pecorino y el cebollino, y condimente la mezcla con sal y pimienta.
- ◆ Rellene los cortes de la baguete con esta mezcla y envuélvala en papel de aluminio.
- ◆ Coloque la baguete con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa. La baguete debe tostarse hasta que quede dorada.

Bocadillos de tomate y mozzarella

- 4 tomates
- 125 g de mozzarella
- 60 g de parmesano rallado
- 2-3 ramitas de albahaca
- Sal y pimienta
- 4 panecillos con forma de baguete

Preparación

- ◆ Lave la albahaca, agítela para secarla y píquela. Lave los tomates y córtelos en daditos. Corte también la mozzarella en daditos.
- ◆ Mézclelo todo y condimente con sal y pimienta a su gusto.
- ◆ Corte los cuatro panecillos con forma de baguete por la mitad, distribuya la mezcla sobre las mitades inferiores y coloque encima las mitades superiores.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches de salami

- 30 g de rúcula
- 2 tomates
- 2 lonchas de queso (p. ej., gouda)
- 4 cucharaditas de salsa para ensaladas
- 65 g de salami
- 4 rebanadas de pan de molde

Preparación

- ◆ Lave los tomates y córtelos en rodajas.
- ◆ Lave la rúcula y centrifúguela para secarla.
- ◆ Distribuya la salsa para ensaladas sobre las cuatro rebanadas de pan de molde.
- ◆ Cubra dos de las rebanadas con un poco de rúcula, el queso, el salami y las rodajas de tomate.
- ◆ Cubra los sándwiches con las otras dos rebanadas, colóquelos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que los sándwiches tengan un color tostado. Después, retírelos del aparato.

Panes de ajo

- 2 panecillos rústicos con forma de baguete
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Chile en polvo
- 1 tomate
- 2 lonchas de jamón
- 1 bola de mozzarella
- 30 g de rúcula

Preparación

- ◆ Lave la rúcula y centrifúguela para secarla.
- ◆ Pele el diente de ajo, píquelo finamente y mézclelo con el aceite.
- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad y úntelos con la mezcla de ajo y aceite.
- ◆ Corte el tomate y la mozzarella en rodajas.
- ◆ Distribuya las rodajas de tomate, las rodajas de mozzarella, el jamón y la rúcula sobre dos de las mitades de los panecillos. Condimente con el chile y la sal. Coloque las otras dos mitades de los panecillos por encima.

- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Bocadillos de atún

- 2 panecillos con forma de baguete
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 tomate
- 1 cebolla
- ½ lata de atún (en su propio jugo)
- 2 lonchas de queso (p. ej., gouda)
- Un par de hojas de lechuga

Preparación

- ◆ Lave las hojas de lechuga y centrifúguelas para secarlas.
- ◆ Pele el diente de ajo, píquelo finamente y mézclelo con el aceite.
- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad y úntelos con la mezcla de ajo y aceite.
- ◆ Lave el tomate y córtelo en rodajas.
- ◆ Pele las cebollas y córtelas en forma de aros.
- ◆ Ecurra el atún.
- ◆ Distribuya todos los ingredientes por dos de las mitades de los panecillos de forma uniforme y coloque las otras dos mitades de los panecillos por encima.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches dulces

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pizca de canela
- 1 plátano
- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 cucharadas de chocolate con leche picado

Preparación

- ◆ Corte el plátano en rodajas y cocínelo brevemente a la plancha con una pizca de canela en una sartén.
- ◆ Distribuya el plátano ya cocinado sobre dos de las rebanadas de pan de molde y espolvoree dos cucharadas del chocolate picado encima de cada una.
- ◆ Coloque las otras dos rebanadas de pan de molde por encima y unte las rebanadas de mantequilla por la parte exterior.
- ◆ Coloque los sándwiches con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Bocadillos exóticos

- 2 panecillos con forma de baguete
- 4 cucharaditas de queso fresco de cabra
- Un poco de salsa de mango y curry
- Un par de hojas frescas de lechuga
- 1 tomate
- ½ pimiento
- 2 higos frescos
- Un poco de zumo de limón

Preparación

- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad.
- ◆ Lave el tomate y córtelo en rodajas, lave el pimiento, elimine las semillas y córtelo en tiras. Cuarto los higos.
- ◆ Distribuya el queso fresco de cabra sobre dos de las mitades de los panecillos.
- ◆ Coloque las hojas de lechuga por encima y cúbralas con la salsa de mango y curry.
- ◆ Coloque el pimiento, las rodajas de tomate, y los higos por encima.
- ◆ Eche unas gotas del zumo de limón por encima y cubra con las otras dos mitades de los panecillos.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches mediterráneos

- 1 bola de mozzarella
- 40 g de tomates deshidratados (en aceite)
- ½ lata de atún (en su propio jugo)
- 2 ramitas de perejil
- 2 ramitas de albahaca
- ½ cucharadita de semillas de hinojo
- Sal y pimienta
- El zumo de ½ limón
- 4 rebanadas de pan de molde integral

Preparación

- ◆ Trocee la mozzarella con las manos y escurra los tomates y el atún.
- ◆ Corte los tomates en trozos pequeños.
- ◆ Lave las hierbas, quite las hojas de los tallos y píquelas finamente.
- ◆ Mezcle la mozzarella, el atún, los tomates y las hierbas.

- ◆ Maje el hinojo con un mortero.
- ◆ Condimente la mezcla ya preparada con el hinojo, la sal, la pimienta y el zumo de limón.
- ◆ Distribuya la mezcla de forma uniforme sobre dos de las rebanadas de pan de molde integral y cúbralas con las otras dos rebanadas restantes.
- ◆ Coloque los sándwiches con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que se doren. Después, retírelos del aparato.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

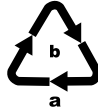
Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Temperatura ambiente	De +15 a +40 °C
Humedad (sin condensación)	5 - 75 %

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 490576_2501 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 490576_2501.

Asistencia técnica

ES **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 490576_2501

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Indice

Introduzione	18
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	18
Uso conforme	18
Avvertenze e simboli utilizzati	18
Sicurezza	19
Avvertenze di sicurezza di base	19
Elementi di comando	22
Volume della fornitura	22
Disimballaggio	23
Comandi e funzionamento	23
Prima del primo impiego	23
Uso	23
Tabella dei tempi di cottura	24
Consigli e suggerimenti	24
Pulizia e manutenzione	24
Conservazione	25
Ricette	25
Panino al formaggio e spinaci	25
Panino al petto di pollo	26
Baguette alla senape	26
Panini con pomodoro e mozzarella	27
Panini al salame	27
Panini all'aglio	27
Panini al tonno	28
Panini dolci	28
Panini "esotici"	28
Panini "mediterranei"	29
Smaltimento	29
Smaltimento dell'apparecchio	29
Smaltimento dell'imballaggio	29
Appendice	30
Dati tecnici	30
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	30
Assistenza	31
Importatore	31

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.

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 Piatte 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 arrostiti/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 griglianti ⑦ passare il raschiatore ⑧ lungo le piastre griglianti 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 griglianti 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.



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 g 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 d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario 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 compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220-240 V ~, 50 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, 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) 490576_2501 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) 490576_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
 Tel.: 800781188
 E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
 Tel.: 80062230
 E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 490576_2501

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

Índice

Introdução	34
Informações acerca deste manual de instruções	34
Utilização correta	34
Indicações de aviso e símbolos utilizados	34
Segurança	35
Instruções básicas de segurança	35
Elementos de comando e	38
Conteúdo da embalagem	38
Desembalagem	38
Operação e funcionamento	39
Antes da primeira utilização	39
Utilização	39
Tabela de cozedura	40
Sugestões e truques	40
Limpeza e conservação	40
Armazenamento	41
Receitas	41
Panini de espinafres e queijo	41
Panini de peito de frango	42
Baguete de mostarda	42
Panini de tomate e mozzarella	43
Panini de salame	43
Panini de alho	43
Panini de atum	44
Panini doce	44
Panini exótico	44
Panini mediterrânico	45
Eliminação	45
Eliminação do aparelho	45
Eliminação da embalagem	45
Anexo	46
Dados técnicos	46
Garantia da Kompernass Handels GmbH	46
Assistência Técnica	47
Importador	47

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

O aparelho destina-se a tostar pãezinhos e sanduíches ou grelhar outros alimentos. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina a ser utilizado nos segmentos comerciais ou industriais. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “PERIGO” identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
---	---

	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “AVISO” identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “CUIDADO” identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “ATENÇÃO” identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção I (terra de proteção)
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho cumpre as normas de segurança prescritas. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Instruções básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Uma reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário, extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes com anomalia só podem ser substituídos por peças sobresselentes originais. Apenas com a utilização destas peças é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível de uma tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com os dados da placa de características do aparelho.
- Solicite imediatamente a reparação ou substituição de cabos de ligação ou aparelhos, que não estejam a funcionar em perfeitas condições ou que tenham sido danificados, ao Serviço de Assistência.

- Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.
- Segure sempre o cabo de alimentação pela ficha. Não puxe pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que tal pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- Não coloque o aparelho, móveis ou similares sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.
- Não pode abrir o corpo do aparelho, nem reparar ou modificar o aparelho. Em caso de abertura do corpo do aparelho ou de alterações efetuadas por iniciativa própria, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia extingue-se.
- Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por esta razão, não coloque recipientes com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- Retire a ficha da tomada em caso de interrupção, bem como após a utilização e antes de cada limpeza.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!



Atenção! Superfície quente!

- A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Toque no aparelho, então, apenas na parte preta da pega.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Elementos de comando e

Figura A:

- ❶ Luz indicadora vermelha "Power"
- ❷ Luz indicadora verde "Ready"
- ❸ Fecho de segurança
- ❹ Pega
- ❺ Recipiente de recolha de sucos
- ❻ Saída de sucos
- ❼ Placas para grelhar

Figura B:

- ❽ Raspador de limpeza

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes (ver página desdobrável):

- Grelhador de Panini
- Recipiente de recolha de sucos
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

❶ **Nota**

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo "**Assistência Técnica**").

Desembalagem

⚠ **PERIGO!**

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todo o material de embalagem.

Operação e funcionamento

Neste capítulo encontra indicações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

Antes da primeira utilização

- ◆ Limpe todos os acessórios, conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**", para remover possíveis resíduos da produção.
- ◆ Leia este manual de instruções com atenção.
- ◆ Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.
- ◆ Abra o fecho de segurança **3**, deslocando o dispositivo de deslize da posição **T** para a posição **U**.
- ◆ Limpe o aparelho com um pano húmido, conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**".
- ◆ Feche o aparelho.
- ◆ Encaixe a ficha do cabo de alimentação numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo "**Dados técnicos**". Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 5 minutos.

i Nota

- Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- ◆ Retire a ficha da tomada após o aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
- ◆ Limpe o aparelho uma vez mais com um pano húmido.

Utilização

- ◆ Feche a tampa do aparelho pela pega **4**.
 - ◆ Insira o recipiente de recolha de sucos **5** no aparelho.
 - ◆ Insira a ficha novamente na tomada. A luz indicadora vermelha "Power" **1** acende-se.
 - ◆ Assim que o aparelho tiver aquecido, a luz indicadora vermelha "Power" **1** apaga-se e a luz indicadora verde "Ready" **2** acende-se.
- i Nota**
- A luz indicadora verde "Ready" **2** pode, entretanto, apagar-se outra vez e a luz indicadora vermelha "Power" **1** volta a acender-se. Isso significa que o aparelho volta a aquecer, a fim de manter a temperatura.
- ◆ Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a tostar/grelhar sobre a placa para grelhar inferior **7**.
 - ◆ Feche a tampa do aparelho pela pega **4**.
 - ◆ Devido à placa para grelhar **7** de apoio móvel superior, esta encontra-se sempre paralela à placa para grelhar **7** inferior mesmo com alimentos a grelhar mais grossos. Desta forma, é possível obter um resultado ideal.
 - ◆ Após algum tempo, controle a cor dos alimentos na grelha. Para tal, abra a tampa do aparelho pela pega **4**. Oriente-se pelos tempos de cozedura indicados no capítulo "**Tabela de cozedura**".
 - ◆ Se estiver satisfeito com o resultado, retire os alimentos grelhados. Se desejar os alimentos mais tostados/grelhados, prolongue o tempo de cozedura.

⚠ ATENÇÃO!

- ▶ Não utilize objetos afiados ou cortantes para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas para grelhar ⑦!
- ◆ Retire a ficha da tomada de corrente elétrica.

Tabela de cozedura

A seguinte tabela serve como referência, com exemplos para a cozedura de diferentes alimentos. Adapte os valores à receita e ao seu gosto pessoal. As características dos alimentos como, por exemplo, o tamanho, a espessura ou a qualidade dos mesmos influenciam o tempo de cozedura.

ALIMENTO	UNIDA- DE(S)/ GRAMAS	TEMPO DE COZEDURA
Hambúrgueres	8 x 100 g	13–15 min
Entremeadas	5 x 80 g	5 min
Bifes do cachaço de porco	3 x 170 g	6–8 min
Lombos de salmão	4 x 125 g	5–7 min
Bifes de atum	4 x 125 g	3–6 min
Legumes grelhados com óleo	300 g de beringela fatiada	2 x 3–6 min
Sanduíches de queijo	2–4 unidades	4 min

Sugestões e truques

- Pode marinar primeiro a carne para a tornar mais macia e acelerar o grelhado. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leiteiro ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione ervas aromáticas e condimentos a gosto. Não adicione sal, uma vez que retira a água da carne, endurecendo-a. Coloque a carne na marinada, de modo a ficar completamente coberta e feche o recipiente. O ideal será deixá-la na marinada durante a noite.
- As placas para grelhar ⑦ possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, ainda assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/o óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Caso não tenha a certeza se os alimentos também já estão grelhados por dentro, utilize um termómetro de carne convencional.

Limpeza e conservação

⚠ AVISO!

- ▶ Antes da limpeza, retire a ficha da tomada e aguarde até que o aparelho tenha arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!
- ▶ Nunca lave o aparelho sob água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

⚠ ATENÇÃO!

- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho, para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ▶ Para a limpeza das superfícies não utilize produtos de limpeza abrasivos ou químicos fortes, nem objetos afiados ou que possam riscar.

- Após as placas para grelhar ⑦ terem arrefecido, utilize o raspador de limpeza ⑧ para raspar e juntar os resíduos e gordura nas placas para grelhar ⑦ ou para os deixar cair no recipiente de recolha de sucos ⑤. Deste modo, é mais fácil remover a gordura e os restos de alimentos.
- Limpe as placas para grelhar ⑦ com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados durante a limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente.
- Havendo crostas duras, coloque um pano húmido sobre os resíduos pegados para os amolecer.

Esvazie o recipiente de recolha de sucos ⑤. Aconselhamos a remover a maior parte dos resíduos gordurosos com papel absorvente ou similar, para que a gordura não entupa a canalização de esgoto. Em seguida, lave o recipiente de recolha de sucos ⑤ em água quente com um detergente da loiça suave. Depois, passe o recipiente de recolha de sucos ⑤ por água limpa e seque-o.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho basta um pano húmido.

Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas. Limpe o raspador de limpeza ⑧ com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano.

Nota



O recipiente de recolha de sucos ⑤ e o raspador de limpeza ⑧ podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Coloque as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas.

Armazenamento

Guarde o aparelho limpo num local seco.

Feche o fecho de segurança ③.

Enrole o cabo de alimentação em torno do dispositivo de enrolamento do cabo, na base do aparelho.

Pode guardar o aparelho na vertical para utilizar menos espaço de armazenamento.

Receitas

Os Panini são sanduíches quentes, preparadas com pão branco fresco. São torrados na hora e servidos em seguida.

Panini de espinafres e queijo

200 g de folhas de espinafres

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de óleo

2 colheres de chá de sumo de limão

1 pitada de sal (e pimenta)

4 fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozzarella

20 g de pinhões

Preparação

- ◆ Escolher e lavar os espinafres.
- ◆ Descascar e picar a cebola e o dente de alho, refogar em óleo quente até ficarem transparentes. Adicionar os espinafres. Temperar com sumo de limão, sal e pimenta.
- ◆ Barrar a fatia de pão de forma com a manteiga de ervas.
- ◆ Cortar o mozzarella em fatias e distribuí-lo sobre duas fatias de pão de forma com o espinafre escorrido. Colocar os pinhões por cima.
- ◆ Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- ◆ Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até os Panini estarem torrados, apresentando um tom castanho-dourado. Retirar então do grelhador de Panini.

Panini de peito de frango

400 g de peito de frango

20 g de manteiga

Pimenta, sal, colorau

120 g de bacon em tiras

6 fatias de pão branco/de forma

3 colheres de sopa de molho de salada (iogurte)

30 g de alface Iceberg

2 tomates

1 abacate

1 colher de chá de sumo de limão/lima

50 g de pepino

Preparação

- ◆ Aquecer manteiga numa frigideira antiaderente e fritar o peito de frango dos dois lados até obter uma cor dourada. Baixar o fogão para uma temperatura média e deixar grelhar o peito de frango 10 minutos. Depois de fritar, temperar com sal, pimenta e colorau, retirar da frigideira e pôr de lado.
- ◆ Aquecer mais uma vez a gordura na frigideira e fritar as fatias de bacon até ficarem estaladiças.
- ◆ Distribuir molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, colocar por cima alface Iceberg, cortar tomates às fatias, temperar e colocar igualmente por cima.
- ◆ Cortar o peito de frango ao comprido e colocar sobre o tomate.
- ◆ Colocar fatias de bacon sobre o peito de frango.
- ◆ Cortar o abacate ao comprido a toda a volta e separar do caroço por meio de um movimento rotativo. Descascar o abacate e cortar às fatias. Salpicar o abacate com o sumo de limão/lima, para que não oxide. Colocar as fatias sobre os Panini.
- ◆ Cortar o pepino em fatias e colocá-las sobre o abacate.

- ◆ Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- ◆ Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até os Panini estarem torrados, apresentando um tom castanho-dourado. Retirar então do grelhador de Panini.

Baguete de mostarda

1 baguete

1 dente de alho

50 g de pepinos de conserva com mostarda

40 g de queijo Pecorino

1 colher de sopa de mostarda picante

2 colheres de sopa de mostarda doce

50 g de manteiga

2 colheres de sopa de cebolinho picado

sal, pimenta

Preparação

- ◆ Faça transversalmente golpes na baguete de 2–3 centímetros de distância, mas não corte totalmente.
- ◆ Descascar o alho e esmagar, cortar os pepinos de conserva com mostarda em cubos pequenos e raspar o Pecorino.
- ◆ Misturar a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, os pedaços de pepino e o cebolinho e temperar com sal e pimenta.
- ◆ Introduzir a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e emburhar a baguete em papel de alumínio.
- ◆ Colocar as baguetes sobre o grelhador de Panini aquecido e fechar a tampa. A baguete deve ficar levemente tostada.

Panini de tomate e mozzarella

4 tomates

125 g de queijo mozzarella

60 g de queijo parmesão (ralado)

2-3 pés de manjerição

sal, pimenta

4 pãezinhos de baguete

Preparação

- ◆ Lavar o manjerição, sacudir o excesso de água e picar finamente. Lavar os tomates e cortar em cubos pequenos. Cortar o queijo mozzarella também em cubos.
- ◆ Misturar tudo e temperar com sal e pimenta.
- ◆ Cortar os pãezinhos de baguete ao meio, colocar a mistura sobre as metades inferiores e colocar as metades superiores por cima.
- ◆ Colocar os pãezinhos de baguete com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até ser obtida a tostagem desejada. Retirar então do grelhador de Panini.

Panini de salame

30 g de rúcula

2 tomates

2 fatias de queijo (p. ex. gouda)

4 colheres de chá de molho para salada

65 g de salame

4 fatias de pão de forma

Preparação

- ◆ Lavar e cortar os tomates em rodela.
- ◆ Lavar a rúcula e retirar o excesso de água.
- ◆ Barrar as 4 fatias de pão de forma com o molho para salada.
- ◆ Colocar sobre 2 fatias de pão de forma um pouco de rúcula, queijo, salame e rodela de tomate.

- ◆ Colocar as duas outras fatias de pão de forma por cima. Colocar as sandes com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até as fatias de pão de forma ficarem tostadas a gosto. Retirar então do grelhador de Panini

Panini de alho

2 pães de massa de baguete rústica

1 dente de alho

20 ml de azeite

Sal

Malagueta em pó

1 tomate

2 fatias de fiambre/presunto

1 bola de queijo mozzarella

30 g de rúcula

Preparação

- ◆ Lavar a rúcula e retirar o excesso de água.
- ◆ Descascar e picar o alho, e misturar com o azeite.
- ◆ Cortar os pãezinhos de baguete em metades e barrar com a mistura de alho e azeite.
- ◆ Cortar o tomate e a mozzarella em rodela.
- ◆ Colocar as rodela de tomate e mozzarella, o fiambre/presunto e a rúcula sobre 2 metades do pães de baguete. Condimentar com malagueta e sal. Colocar a outra metade dos pães de baguete por cima.
- ◆ Colocar as baguetes cuidadosamente sobre o grelhador de Panini aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até ser obtida a tostagem desejada. Retirar então do grelhador de Panini.

Panini de atum

2 pãezinhos de baguete

1 dente de alho

20 ml de azeite

Sal

Pimenta

1 tomate

1 cebola

½ lata de atum (ao natural)

2 fatias de queijo (p. ex. gouda)

algumas folhas de alface

Preparação

- ◆ Lavar as folhas de alface e sacudir o excesso de água.
- ◆ Descascar e picar o alho, e misturar com o azeite.
- ◆ Cortar os pãezinhos de baguete em metades e barrar com a mistura de alho e azeite.
- ◆ Lavar e cortar os tomates em rodela.
- ◆ Descascar a cebola e cortar em rodela.
- ◆ Escorrer o atum.
- ◆ Colocar todos os ingredientes uniformemente sobre 2 metades de baguete e colocar a outra metade dos pães de baguete por cima.
- ◆ Colocar as baguetes cuidadosamente sobre o grelhador de Panini aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até ser obtida a tostagem desejada. Retirar então do grelhador de Panini.

Panini doce

1 colher de sopa de manteiga

1 pitada de canela

1 banana

4 fatias de pão de forma

4 colheres de sopa de chocolate de leite, picado

Preparação

- ◆ Cortar a banana em rodela e fritar um pouco na frigideira com uma pitada de canela.
- ◆ Distribuir a banana frita por duas fatias de pão de forma e distribuir por cima de cada uma 2 colheres de sopa de chocolate picado.
- ◆ Colocar por cima outra fatia de pão de forma e barrar a mesma com manteiga por fora.
- ◆ Colocar as sandes cuidadosamente no grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até ser obtida a tostagem desejada. Retirar então do grelhador de Panini.

Panini exótico

2 pãezinhos de baguete

4 colheres de sopa de queijo de cabra fresco
um pouco de molho de caril e manga

algumas folhas de alface

1 tomate

½ pimento

2 figos frescos

um pouco de sumo de limão

Preparação

- ◆ Cortar os pãezinhos de baguete em metades.
- ◆ Lavar e cortar os tomates em rodela, limpar o pimento e cortar em fatias, cortar os figos em quartos.
- ◆ Distribuir o queijo de cabra fresco sobre 2 metades de baguete.
- ◆ Colocar por cima as folhas de alface e o molho de caril e manga.
- ◆ Distribuir por cima o pimento, as rodela de tomate e os figos.
- ◆ Salpicar com sumo de limão e colocar a segunda metade dos pães de baguete por cima.

- ◆ Colocar as baguetes cuidadosamente sobre o grelhador de Panini aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até ser obtida a tostagem desejada. Retirar então do grelhador de Panini.

Panini mediterrânico

- 1 bola de queijo mozzarella
- 40 g de tomate seco (em azeite)
- ½ lata de atum (ao natural)
- 2 pés de salsa
- 2 pés de manjeriço
- ½ colher de chá de sementes de funcho
- sal, pimenta
- sumo de ½ limão
- 4 fatias de pão de forma integral

Preparação

- ◆ Desfiar o queijo mozzarella, escorrer o atum e o tomate.
- ◆ Cortar o tomate em pedaços pequenos.
- ◆ Lavar as ervas aromáticas, retirar os pés e picar finamente.
- ◆ Misturar o queijo mozzarella, o atum, o tomate e as ervas aromáticas.
- ◆ Triturar o funcho num almofariz.
- ◆ Temperar a massa preparada com o funcho, o sal, a pimenta e o sumo de limão.
- ◆ Distribuir a massa uniformemente sobre duas fatias de pão de forma integral e cobrir com as outras duas fatias de pão.
- ◆ Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até os Panini estarem torrados, apresentando um tom castanho-dourado. Retirar então do grelhador de Panini.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor. Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Anexo

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de energia	2000 W
Temperatura ambiente	+15 a +40 °C
Humidade (sem condensação)	5 a 75 %

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 490576_2501 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 490576_2501.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 490576_2501

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	50
Information about these operating instructions	50
Intended use	50
Warnings and symbols used	50
Safety	51
Basic safety guidelines	51
Operating components	54
Package contents	54
Unpacking	54
Handling and operation	54
Before initial use	54
Operation	54
Cooking table	55
Tips and tricks	55
Cleaning and care	56
Storage	56
Recipes	56
Spinach and cheese panini	56
Chicken breast panini	57
Mustard baguette	57
Tomato and mozzarella panini	58
Salami panini	58
Garlic panini	58
Tuna panini	59
Sweet panini	59
"Exotic" panini	59
"Mediterranean" panini	60
Disposal	60
Disposal of the appliance	60
Disposal of the packaging	60
Appendix	61
Technical data	61
Kompernass Handels GmbH warranty	61
Service	62
Importer	62

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

The panini maker is designed for toasting small bread rolls and sandwiches or grilling other foods. It is not intended for any other use or use beyond that specified. This appliance is not intended for use in commercial or industrial environments. This appliance is intended solely for use in private households.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class I (protective earth)
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

The appliance complies with the statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. It will also invalidate any warranty claim.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hot-plate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.

- Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

- The surfaces of the appliance become extremely hot during use. If so, touch the appliance using only the black part of the handle.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Operating components

Figure A:

- ❶ Red "Power" control lamp
- ❷ Green "Ready" control lamp
- ❸ Safety catch
- ❹ Handle
- ❺ Fat collector tray
- ❻ Fat outlet
- ❼ Hotplates

Figure B:

- ❽ Cleaning scraper

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Panini grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

❶ Note

- Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter "Service").

Unpacking

⚠ WARNING!

- Packaging material must not be used as a playingth. Risk of suffocation.
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before initial use

- ◆ Clean all accessories as described in the section "**Cleaning and care**" to remove any possible production residues.
- ◆ Read these operating instructions carefully.
- ◆ Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- ◆ Open the safety catch ❸ by moving the slider from the  position to the  position.
- ◆ Clean the appliance with a damp cloth as described in "**Cleaning and Care**".
- ◆ Close the appliance.
- ◆ Insert the mains cable plug in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "**Technical data**" section. Allow the appliance to heat up for approx. 5 minutes.

❶ Note

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- ◆ After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- ◆ Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- ◆ Close the appliance lid using the handle ❹.
- ◆ Slide the fat collector tray ❺ into the appliance.

- ◆ Replace the plug in the mains power socket. The red "Power" control lamp ❶ lights up.
- ◆ As soon as the appliance has heated up, the red "Power" control lamp ❶ goes out and the green "Ready" control light ❷ lights up.

❶ **Note**

- ▶ The green „Ready“ control lamp ❷ may go out intermittently in the meantime and the red „Power“ control lamp ❶ lights up. This indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature.
 - ◆ Open the lid and place the food to be toasted/grilled on the lower hotplate ❷.
 - ◆ Close the appliance lid using the handle ❹.
 - ◆ Due to the sliding hinges fitted to the upper hotplate ❸, it always lies parallel to the lower hotplate ❷ even with large quantities of food. This guarantees an optimal grilling result.
 - ◆ Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle ❹. As a guide, follow the cooking times given in the section "**Cooking table**".
 - ◆ Once you are satisfied with the level of browning, remove the food. If the browning is not yet to your liking, extend the cooking time slightly.
- ❗ **ATTENTION!**
- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates ❷!
 - ◆ Remove the plug from the mains power socket.

Cooking table

The following table is intended as a guide for cooking. It provides examples of cooking times for various foods. Adjust the amounts according to the recipe and your individual taste. Various factors – in particular, the respective nature of the food, such as size, thickness or quality – may affect the cooking time.

FOOD	PIECES / GRAM	COOKING TIME
Burgers	8 x 100 g	13–15 minutes
Bacon	5 x 80 g	5 minutes
Pork neck steaks	3 x 170 g	6–8 minutes
Salmon fillets	4 x 125 g	5–7 minutes
Tuna steaks	4 x 125 g	3–6 minutes
Grilled vegetables in oil	300 g Eggplant in slices	2 x 3–6 minutes
Cheese sandwiches	2 - 4 pieces	4 minutes

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates ❷ have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- ▶ Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

⚠ ATTENTION!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
- ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- After the hotplates **7** have cooled down, drag the cleaning scraper **8** over the hotplates **7** so that any fat and residues are scraped together or fall into the fat collector tray **5**. This makes fat and residues easier to remove.
- Wipe the hotplates **7** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
- For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.

Empty the fat collector tray **5**. We recommend removing the worst greasy residues with kitchen paper or similar so that the grease does not block up the sink. Clean the fat collector tray **5** afterwards in warm water with a mild detergent. Rinse off the fat collector tray **5** with fresh water and dry it thoroughly.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

Wipe the cleaning scraper **8** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

i Note



The fat collector tray **5** and cleaning scraper **8** are dishwasher safe. Place the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure they do not get jammed.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Close the safety catch **3**.

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

You can store the appliance vertically to save space.

Recipes

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

Spinach and cheese panini

200 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tbsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread/white bread

40 g herb butter

75 g Mozzarella

20 g pine nuts

Preparation

- ◆ Sort and wash the spinach leaves.
- ◆ Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- ◆ Spread the herb butter on the bread.
- ◆ Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.

- ◆ Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

400 g chicken breast

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g bacon, in strips

6 slices of toasting bread

3 tbsp. salad dressing yoghurt

30 g of iceberg lettuce

2 tomatoes

1 avocado

1 tsp. lime juice

50 g cucumber

Preparation

- ◆ Heat up some butter in a coated frying pan and sear the chicken breast on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then fry the chicken breasts for about 10 minutes. After frying, season with salt, pepper and paprika, remove from the pan and set aside.
- ◆ Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- ◆ Spread the yoghurt dressing on 3 slices of toasting bread, add the iceberg lettuce; cut the tomatoes into slices, season them and then also add these onto the bread.
- ◆ Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- ◆ Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- ◆ Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.

- ◆ Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.
- ◆ Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

1 baguette

1 garlic clove

50 g mustard-pickled gherkins

40 g pecorino

1 tbsp. hot mustard

2 tbsp. sweet mustard

50 g butter

2 tbsp. chopped chives

Salt, pepper

Preparation

- ◆ Cut into the baguette at 2 – 3 centimetre intervals but do not cut all the way through.
- ◆ Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the pecorino cheese.
- ◆ Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, diced gherkin, pecorino cheese and chives and season with salt and pepper.
- ◆ Fill the mustard butter into the slits in the baguette and wrap the baguettes in aluminium foil.
- ◆ Lay the baguettes carefully onto the preheated panini maker and close the lid. The baguette should be golden brown.

Tomato and mozzarella panini

4 tomatoes
125 g mozzarella
60 g Parmesan (grated)
2-3 sprigs of basil
Salt, pepper
4 baguette rolls

Preparation

- ◆ Wash the basil, shake it dry and chop finely. Wash and finely dice the tomatoes. Dice the mozzarella too.
- ◆ Mix everything together and season with salt and pepper.
- ◆ Cut the baguette rolls in half, spread the mixture on the bottom half and place the top half of the baguette roll on top.
- ◆ Carefully place the baguette rolls on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Salami panini

30 g rocket
2 tomatoes
2 slices of cheese (e.g. Gouda)
4 tsp salad cream
65 g salami
4 slices of sandwich bread

Preparation

- ◆ Wash and slice the tomatoes.
- ◆ Wash the rocket and dry in a spinner.
- ◆ Spread the salad cream on all 4 sandwich bread slices.
- ◆ Top 2 slices of sandwich bread with a little rocket, the cheese, the salami and the tomato slices.

- ◆ Cover with two slices of sandwich bread, carefully place on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the sandwich toast slices are golden brown. Then remove them from the panini maker.

Garlic panini

2 rustic baguette rolls
1 clove of garlic
20 ml olive oil
Salt
Chilli powder
1 tomato
2 slices of cooked ham
1 ball of mozzarella
30 g rocket

Preparation

- ◆ Wash the rocket and dry in a spinner.
- ◆ Peel and finely chop the garlic clove and mix with the oil.
- ◆ Cut the baguette rolls in half and spread with the garlic and oil mixture.
- ◆ Slice the tomato and mozzarella.
- ◆ Arrange the tomato slices, mozzarella slices, ham and rocket on 2 baguette halves. Season with chilli and salt. Place the other half of the baguette on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Tuna panini

2 baguette rolls
1 clove of garlic
20 ml olive oil
Salt
Pepper
1 tomato
1 onion
½ tin of tuna (in brine)
2 slices of cheese (e.g. Gouda)
A few lettuce leaves

Preparation

- ◆ Wash the lettuce leaves and dry in a spinner.
- ◆ Peel and finely chop the garlic clove and mix with the oil.
- ◆ Cut the baguette rolls in half and spread with the garlic and oil mixture.
- ◆ Wash the tomato and cut into slices.
- ◆ Peel the onion and cut into rings.
- ◆ Drain the tuna.
- ◆ Spread all the ingredients evenly on 2 baguette halves and place the other half of the baguette on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Sweet panini

1 tbsp butter
1 pinch of cinnamon
1 banana
4 slices of sandwich bread
4 tbsp milk chocolate, chopped

Preparation

- ◆ Cut the banana into slices and fry briefly in a pan with a pinch of cinnamon.
- ◆ Spread the fried banana on two slices of sandwich toast and top each with 2 tablespoons of the chopped chocolate.
- ◆ Place another slice of sandwich toast on top and butter the outside.
- ◆ Carefully place the sandwiches on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

“Exotic” panini

2 baguette rolls
4 tsp fresh goat’s cheese
A little mango curry sauce
A few fresh lettuce leaves
1 tomato
½ bell pepper
2 fresh figs
A little lemon juice

Preparation

- ◆ Cut the baguette rolls in half.
- ◆ Wash and slice the tomato, clean the pepper and cut into strips. Quarter the figs.
- ◆ Spread the fresh goat’s cheese on 2 baguette halves.
- ◆ Place the lettuce leaves on top and drizzle with the mango curry sauce.
- ◆ Place the peppers, tomato slices and figs on top.
- ◆ Drizzle with lemon juice and place the second half of the baguette roll on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

“Mediterranean” panini

- 1 ball of mozzarella
- 40 g sun-dried tomatoes (in oil)
- ½ tin of tuna (in brine)
- 2 sprigs of parsley
- 2 sprigs of basil
- ½ tsp fennel seeds
- Salt, pepper
- Juice of ½ lemon
- 4 slices of wholemeal toasting bread

Preparation

- ◆ Tear the mozzarella, drain the tomatoes and tuna.
- ◆ Cut the tomatoes into small pieces.
- ◆ Wash the herbs, pluck them from the stalks and chop finely.
- ◆ Mix the mozzarella, tuna, tomatoes and herbs.
- ◆ Crush the fennel with a mortar.
- ◆ Season the prepared mixture with the fennel, salt, pepper and lemon juice.
- ◆ Spread the mixture evenly over two slices of wholemeal toasting bread and cover with the remaining two slices.
- ◆ Carefully place the panini on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are golden brown. Then remove from the panini maker.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220–240 V ~, 50 Hz
Power consumption	2000 W
Ambient temperature	+15 to +40 °C
Humidity (no condensation)	5 to 75%

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 490576_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 490576_2501.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 490576_2501

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	64
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Verwendete Warnhinweise und Symbole	64
Sicherheit	65
Grundlegende Sicherheitshinweise	65
Bedienelemente	69
Lieferumfang	69
Auspacken	69
Bedienung und Betrieb	69
Vor dem ersten Gebrauch	69
Bedienen	70
Gartabelle	70
Tipps und Tricks	71
Reinigen und Pflegen	71
Lagerung	72
Rezepte	72
Spinat-Käse-Panini	72
Hähnchenbrust-Panini	72
Senf-Baguette	73
Tomate-Mozzarella-Panini	73
Salami-Panini	73
Knoblauch-Panini	74
Thunfisch-Panini	74
Süße Panini	74
Panini „Exotic“	75
Panini „Mediterran“	75
Entsorgung	76
Gerät entsorgen	76
Verpackung entsorgen	76
Anhang	76
Technische Daten	76
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	77
Service	78
Importeur	78

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.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote Indikationsleuchte „Power“
- ❷ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ❸ Sicherheitsverschluss
- ❹ Griff
- ❺ Saftauffangschale
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

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

- Paninigrill
- Saftauffangschale
- 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 die Saftauffangschale **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.

i 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 zusammengesoben werden oder diese in die Saftauffangschale **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 die Saftauffangschale **5**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie die Saftauffangschale **5** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Saftauffangschale **5** mit klarem Wasser und trocknen Sie diese 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.

i Hinweis



Die Saftauffangschale **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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~, 50 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 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 Serviceniederlassung 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) 490576_2501 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) 490576_2501 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 490576_2501

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
02/2025 · Ident.-No.: SPM2000E2-022025-1

IAN 490576_2501