SILVERCREST®



PANINI MAKER SPM 2000 D2

(DK)
PANINIGRILL
Betjeningsvejledning

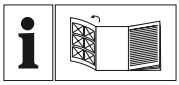
(NL) (BE)
PANINIGRILL
Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)
APPAREIL À PANINI
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
PANINIGRILL
Bedienungsanleitung

IAN 282244

(DK) (BE) (NL)



(DK)

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

(FR) (BE)

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

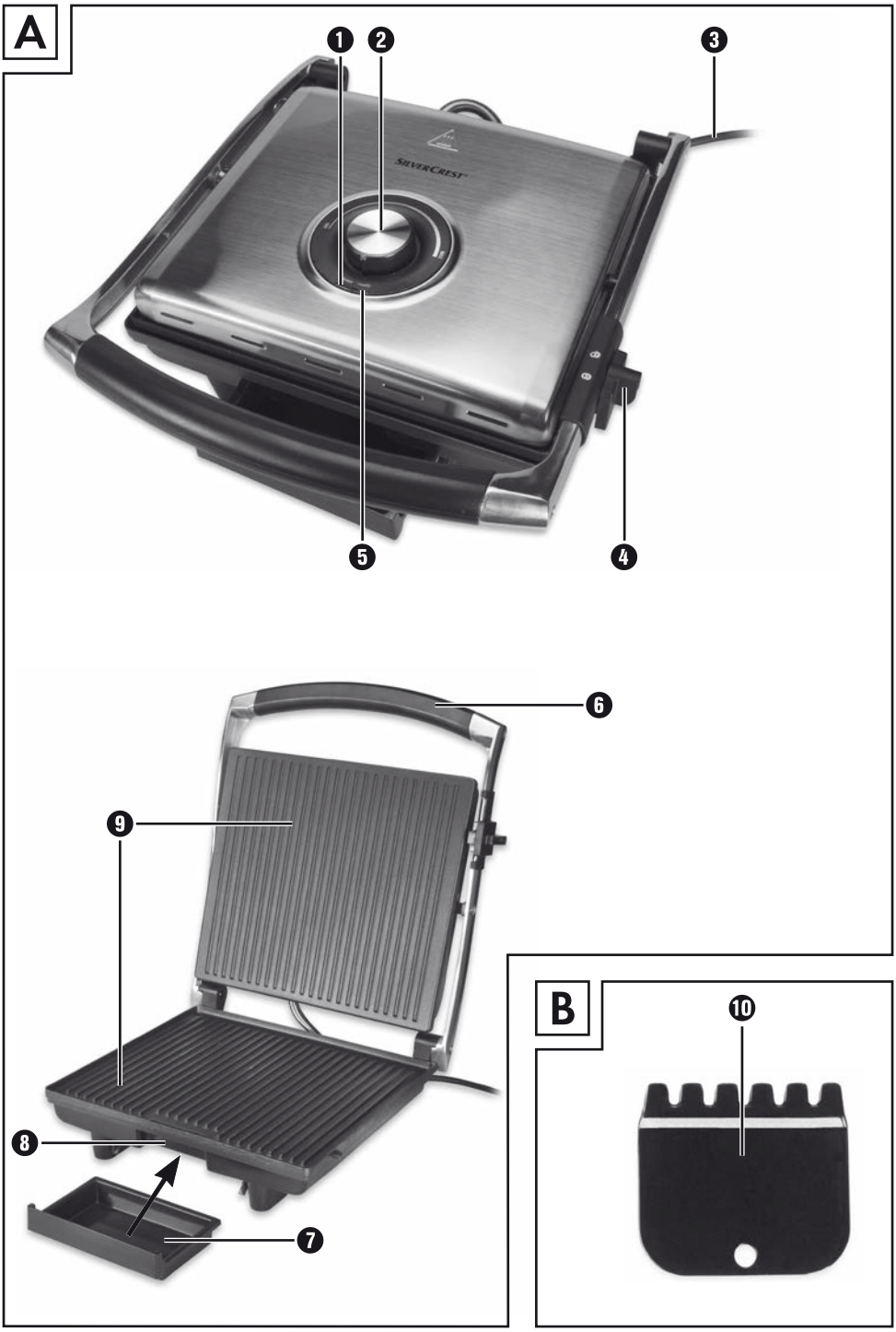
(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR / BE	Mode d'emploi	Page	19
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55


A
1
2
3
SILVERCREST
5
4
6
9
8
7
B
10

Indholdsfortegnelse

Introduktion 2
Om denne betjeningsvejledning 2
Ophavsret 2
Anvendelsesområde 2
Advarsler 2

Sikkerhed 3
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger 3

Betjeningselementer 7

Udpakning og tilslutning 7
Sikkerhedsanvisninger 7
Pakkens indhold og transporteftersyn 8
Udpakning 8
Bortskaffelse af emballagen 8

Betjening og funktion. 9
Før produktet bruges første gang 9
Betjening 9

Tips og tricks 11

Rengøring og vedligeholdelse 11
Sikkerhedsanvisninger 11

Opbevaring. 12

Opskrifter 13

Opbevaring/bortskaffelse 15
Opbevaring 15
Bortskaffelse af produktet 15

Tillæg 16
Tekniske data 16

Garanti for Kompernass Handels GmbH 16
Service 17
Importør 18

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt gengivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Anvendelsesområde

Paninimakeren er beregnet til at riste små boller og sandwich eller til at grille andre fødevarer. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle områder. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

⚠ FARE

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

► Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

⚠ ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

► Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

► Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

► Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller tabes på gulvet.
- Få omgående beskadigede el-stik eller el-ledninger udskiftet af autoriserede fagfolk eller af kundenservicen, så du undgår farer.

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Forbrændingsfare!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

⚠ FORBRÆNDINGSFARE!


Obs! Varm overflade!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Når du rører ved produktet, må du kun holde på håndtagets sorte del.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Betjeningselementer

Figur A:

❶ Rød kontrollampe "Power"
❷ Varmeregulering
❸ Strømledning med strømstik
❹ Sikkerhedslukning
❺ Grøn kontrollampe "Ready"
❻ Håndtag
❼ Drypskål til fedt
❽ Fedtudløb
❾ Varmeplader

Figur B:

❿ Rengøringsskraber

Udpakning og tilslutning

Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL

Ved ibrugtagning af produktet er der fare for personskader og materielle skader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- Følg anvisningerne til eltilslutning af produktet, så materielle skader undgås.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Paninigrill
- Drypskål til fedt
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.

► Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Udpakning

♦ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.

♦ Fjern al emballagen.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

► Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Betjening og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om betjening og brug af produktet.

Før produktet bruges første gang

- Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "Rengøring", så eventuelle produktionsrester fjernes.
- Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
- Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- Åbn sikkerhedslukningen ❹ ved at flytte skyderen fra -positionen til -positionen.
- Rengør produktet med en fugtig klud som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
- Luk produktet.
- Sæt ledningsstikket ❸ ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer spændingen, som er angivet i kapitlet "Tekniske data". Lad produktet varme op til den maksimale temperaturindstilling i ca. 5 minutter ved at dreje varmeregulatoren ❷ til det højre stop.

  BEMÆRK

  ► Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
- Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Betjening

- Luk produktets låg med håndtaget ❻.
- Sæt drypskålen til fedt ❼ ind i produktet.
- Sæt stikket i stikkontakten igen. Sæt stikket i stikkontakten igen. Sæt stikket i stikkontakten igen. Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ lyser, når varmeregulatoren ❷ er indstillet på indstillingen "MIN" eller lavere.
- Indstil det ønskede trin på varmeregulatoren ❷. Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ slukkes, og den røde kontrollampe "Power" ❶ lyser. Når det indstillede varmetrin er nået, slukkes den røde kontrollampe "Power" ❶, og den grønne kontrollampe "Ready" ❺ lyser igen.

BEMÆRK

Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ lyser også, når varmeregulatoren ❷ er indstillet på indstillingen "MIN" eller lavere. Når du stiller varmeregulatoren ❷ på den ønskede position, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" ❺, indtil temperaturen er nået.

BEMÆRK

Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ kan slukkes ind imellem, og den røde kontrollampe "Power" ❶ lyser igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!

- Åbn produktets låg, og læg maden, du vil riste/grille på den nederste varmeplade ❾.
- Luk produktets låg med håndtaget ❻.
- Da den øverste varmeplade ❾ er bevægelig, vil den også ved tilberedning af tykkere fødevarer ligge parallelt med den nederste varmeplade ❾.
  Derved opnås det optimale grillresultat.
- Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Åbn produktets låg ved at holde i håndtaget ❻.

BEMÆRK

Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet.

- Hvis du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS

Skader på produktet!

► Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ❾!

- Drej varmeregulatoren ❷ til det venstre stop, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS

► Træk altid stikket ud af stikkontakten, nå du ikke bruger produktet.
Det er ikke nok at dreje varmeregulatoren ❷ til venstre stop!

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Varmepladerne ❾ har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL!
LIVSFARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af produktet er der fare for personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- ► Tag stikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- ► Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan ødelægges, så det ikke kan repareres igen!

OBS

Skader på produktet!

- ► Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ► Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.

- ■ Træk rengøringsskraberen ⑩ hen over varmepladerne ⑨, når varmepladerne ⑨ er afkølede, så fedt og rester samles og bedre kan fjernes.
- ■ Tør varmepladerne ⑨ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges.
- ■ Hvis der har dannet sig skorper, skal du lægge et vådt viskestykke på de fastsiddende rester, så de blødes op.

Brug en fugtig klud til rengøring af produktets udvendige sider. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.

Tør rengøringsskraberen ⑩ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted. Luk sikkerhedslukningen ④.

Rul ledningen ③ om ledningsopviklingen på undersiden af produktet.

Du kan stille produktet lodret for at spare plads.

Opskrifter

En panini er en varm sandwich, der er tilberedt af friskbagt franskbrød. Det ristes og serveres derefter.

Spinat-oste-panini

250 g bladspinat

1 løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olie

2 tsk. citronsaft

1 knsp. salt (og peber)

4 skiver toast-/franskbrød

40 g kryddersmør

75 g mozzarella

20 g pinjekerner

- Sorter bladspinaten, og vask den.
- Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- Smør kryddersmør på toastbrødet.
- Skær mozzarellaen i skiver, og fordel den på 2 toastskiver med den afdryppede spinat. Strø med pinjekerner.
- Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- Læg forsigtigt paninien på paninimakeren, der er varmet op på det midterste varmetrin, og luk låget.
- Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninimakeren.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet

20 g smør

Peber, salt, paprika

120 g bacon, i skiver

6 skiver franskbrød/toastbrød

3 spsk. salatdressing (yoghurt)

30 g icebergsalat

2 tomater

1 avocado

1 tsk. citronsaft

50 g salatagurker

- Skyl kyllingefileterne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Varm smørret op i en belagt pande, og steg kyllingefileterne på begge sider. Skru ned til mellemtemperatur, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen, tag dem af panden, og læg dem til side.
- Varm fedtet op i panden igen, og steg baconskiverne sprøde deri.
- Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg dem også på.
- Skær kyllingefileten på langs, og læg den på tomaterne.
- Læg baconskiverne på kyllingefileten.
- Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løsn den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- Skær agurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- Læg forsigtigt paninien på paninimakeren, der er varmet op på det midterste varmetrin, og luk låget.
- Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninimakeren.

Senneps - baguette

1 baguette

1 fed hvidløg

50 g syltede agurker

40 g pecorino

1 spsk stærk sennep

2 spsk sød sennep

50 g smør

2 spsk. hakket purløg

Salt, peber

- Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2-3 centimeter.
- Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurketerninger, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
- Læg baguetterne på paninimakeren, der er varmet op til det midterste varmetrin, og luk låget. Baguetterne skal være gyldenbrune.

Opbevaring/bortskaffelse

Opbevaring

Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal det opbevares et rent, tørt sted uden direkte sollys. Ved lodret opstilling fylder den ikke så meget ved opbevaring.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Tillæg

Tekniske data

Paninimaker	
Spændingsforsyning	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Effektforbrug	2000 W
Beskyttelsesklasse	I
Driftstemperatur	+15 til +40 °C
Fugt (ingen kondensering)	5 til 75 %
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 282244

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction 20
Informations relatives à ce mode d'emploi 20
Droits d'auteur 20
Utilisation conforme 20
Avertissements 20

Sécurité 21
Consignes de sécurité fondamentales 21

Éléments de commande 25

Déballage et raccordement 25
Consignes de sécurité 25
Contenu de la livraison et inspection après transport 26
Déballer l'appareil 26
Élimination de l'emballage 26

Utilisation et fonctionnement 27
Avant la première utilisation 27
Utilisation 27

Conseils et astuces 29

Nettoyage et entretien 29
Consignes de sécurité 29

Rangement 30

Recettes 31

Entreposage/Mise au rebut 33
Entreposage 33
Mise au rebut de l'appareil 33

Annexe 34
Caractéristiques techniques 34

Garantie de Kompernass Handels GmbH 34
Service après-vente 36
Importateur 36

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

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

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

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

⚠ DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

► Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour ne pas créer de danger de blessures graves, voire mortelles.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, cela peut entraîner des blessures.

► Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

► Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

► Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

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

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

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

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications arbitraires, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ RISQUE DE BRÛLURE !



Attention ! Surface brûlante !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Éléments de commande

Figure A :

❶ Voyant de contrôle rouge «Power»
❷ Thermostat à gradins
❸ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
❹ Fermeture de sécurité
❺ Voyant de contrôle vert «Ready»
❻ Poignée
❼ Bac de récupération du jus
❽ Sortie du jus
❾ Plaques chauffantes

Figure B :

❿ Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- Tenez compte des remarques relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel.

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

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

REMARQUE

► Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre "Service après-vente").

Déballer l'appareil

♦ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.

♦ Retirez tous les matériaux d'emballage.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

► Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Utilisation et fonctionnement

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

Avant la première utilisation

- Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre «Nettoyage» afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.
- Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- Ouvrez la fermeture de sécurité ❹ en amenant le curseur de la position 🔒 sur la position 🔓.
- Nettoyez l'appareil avec une essuie-tout humide comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- Refermez l'appareil.
- Branchez la fiche terminant le cordon d'alimentation ❸ dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre «Caractéristiques techniques». Réglez l'appareil sur la température maximale (en tournant le thermostat à gradins ❷ jusqu'à la butée de droite) et faites-le chauffer pendant environ 5 minutes.

  REMARQUE

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

Utilisation

- Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ❻.
- Introduisez le bac de récupération de jus ❼ dans l'appareil.
- Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'allume lorsque le thermostat à gradins ❷ se trouve en position «MIN» ou inférieure.
- Réglez le thermostat à gradins ❷ sur le gradin de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'éteint et le voyant de contrôle rouge «Power» ❶ s'allume. Dès que le niveau de chaleur réglé est atteint, le voyant de contrôle rouge «Power» ❶ s'éteint et le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ se rallume.

REMARQUE

Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'allume aussi lorsque le thermostat à gradins ❷ se trouve en position «MIN» ou inférieure. Dès que vous amenez le thermostat à gradins ❷ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert "Ready" ❺ s'éteint et reste éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

REMARQUE

Le voyant de contrôle vert "Ready" ❺ peut s'éteindre entre-temps et le voyant de contrôle rouge "Power" ❶ se rallumer. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.

- Ouvrez le couvercle et placez les aliments à dorer/griller sur la plaque chauffante inférieure ❾.
- Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ❻.
- Vu que la plaque chauffante supérieure ❾ présente une charnière mobile, elle se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ❾ quelle que soit l'épaisseur des préparations à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
- Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement de la préparation.
  A cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ❻.

REMARQUE

Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée correcte.

- Si le degré de brunissement atteint vous satisfait, retirez la préparation.

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !s

► N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ❾ !

- Tournez le thermostat à gradins ❷ jusqu'en butée gauche, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION

► Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de tourner le thermostat à gradins ❷ jusqu'en butée gauche !

Conseils et astuces

- Pour attendrir la viande et accélérer sa cuisson, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices en fonction des goûts. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade ; cette dernière doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Les plaques chauffantes ❾ sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande en vente habituelle dans le commerce.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !
DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ► Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- ► Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou abrasif.

- ■ Après que les plaques chauffantes ❾ ont refroidi, passez le racloir de nettoyage ❿ sur les plaques chauffantes ❾ dernières afin de rassembler le jus et les résidus et de pouvoir ainsi les retirer plus facilement.
- ■ Essuyez les plaques chauffantes ❾ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur l'essuie-tout. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif.
- ■ En présence de croûtes épaisses, déposez un linge mouillé sur les résidus qui ont cuit sur la surface car cela les ramollit.

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

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

Rangement

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

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

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

Recettes

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

Panini épinards et fromage

250 g d'épinards en branche

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cs d'huile

2 cc de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de toast / pain blanc

40 g de beurre aux fines herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons

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

Panini au blanc de poulet

400 g de blanc de poulet

20 g de beurre

Poivre, sel, paprika en poudre

120 g de bacon en lanières

6 tranches de pain blanc / de toast

3 cs de sauce de salade (au yaourt)

30 g de salade iceberg

2 tomates

1 avocat

1 cc de jus de citron vert

50 g de concombre

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

Baguette moutarde

1 baguette

1 gousse d'ail

50 g de cornichons

40 g de pecorino

1 cs de moutarde forte

2 cs de moutarde douce

50 g de beurre

2 cs de ciboulette coupée en petits morceaux

Sel, poivre

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

Entreposage/Mise au rebut

Entreposage

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période, rangez-le dans un endroit propre, à l'abri de l'humidité, non exposé à l'ensoleillement. L'appareil rangé en position verticale permet d'économiser de la place.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit récyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Annexe

Caractéristiques techniques

Gril à panini	
Alimentation en tension	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Classe de protection	I
Température de service	de +15 à +40 °C
Humidité (sans condensation)	de 5 à 75 %
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282244

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding 38
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing 38
Auteursrecht 38
Gebruik in overeenstemming met bestemming 38
Waarschuwingen 38

Veiligheid 39
Basisveiligheidsvoorschriften 39

Bedieningselementen. 43

Uitpakken en aansluiten 43
Veiligheidsvoorschriften 43
Inhoud van het pakket en inspectie na transport 44
Uitpakken 44
De verpakking afvoeren 44

Bediening en gebruik. 45
Vóór de ingebruikname 45
Bedienen 45

Tips en trucs. 47

Reiniging en onderhoud 47
Veiligheidsvoorschriften 47

Opbergen 48

Recepten 49

Opbergen/afvoeren 51
Opbergen. 51
Apparaat afvoeren 51

Appendix 52
Technische gegevens 52

Garantie van Kompernaß Handels GmbH 52
Service 54
Importeur 54

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De paninimaker is bestemd voor het roosteren van kleine broodjes en sandwiches of het grillen van andere levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

⚠ GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

► Neem de aanwijzingen in deze waarschuwingen in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

► Volg de aanwijzingen in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

► Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistofresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

⚠ VERBRANDINGSGEVAAR!


Let op! Heet oppervlak!

- Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij het zwarte deel van de handgreep.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

❶ Rood indicatielampje “Power”
❷ Warmteniveauregelaar
❸ Snoer met stekker
❹ Veiligheidssluiting
❺ Groen indicatielampje “Ready”
❻ Handgreep
❼ Vetopvangbak
❽ Vetuitloop
❾ Verwarmingsplaten

Afbeelding B:

❿ Reinigingsschraper

Uitpakken en aansluiten

Veiligheidsvoorschriften

⚠ WAARSCHUWING

Bij de ingebruikname van het apparaat kan persoonlijk letsel en materiële schade optreden!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om de gevaren te vermijden:

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Let altijd op de aanwijzingen voor de elektrische aansluiting van het apparaat, teneinde materiële schade te voorkomen.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd (zie uitvouwpagina):

- Paninimaker
- Vetopvangbak
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

► Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.

► Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk Service) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

♦ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.

♦ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

► Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het product.

Vóór de ingebruikname

- Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”, om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- Open de veiligheidssluiting ❹ door de schuif van de 🔒-positie naar de 🔓-positie te brengen.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek zoals beschreven in “Reiniging en onderhoud”.
- Sluit het apparaat.
- Steek de stekker van het snoer ❸ in een volgens de voorschriften aangesloten en geaard stopcontact, dat de in het hoofdstuk “Technische gegevens” beschreven spanning levert. Laat het apparaat ca. 5 minuten lang op de maximale temperatuurstand heet worden, door de warmteniveauregelaar ❷ tot aan de rechteraanslag te draaien.

  OPMERKING

  ► Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Bedienen

- Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ❻.
- Schuif de vetopvangbak ❼ in het apparaat.
- Steek de stekker weer in het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact. Het groene indicatielampje “Ready” ❺ brandt wanneer de warmteniveauregelaar ❷ op de stand “MIN” of lager is ingesteld.
- Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar ❷. Het groene indicatielampje “Ready” ❺ gaat uit en het rode indicatielampje “Power” ❶ gaat branden. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het rode indicatielampje “Power” ❶ uit en brandt het groene indicatielampje “Ready” ❺ weer.

OPMERKING

Het groene indicatielampje "Ready" ❺ brandt ook wanneer de warmteniveauregelaar ❷ op de stand "MIN" of lager is ingesteld. Zodra u de warmteniveauregelaar ❷ op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" ❺ uit tot de temperatuur is bereikt.

OPMERKING

Het groene indicatielampje "Ready" ❺ kan tussendoor doven en het rode indicatielampje "Power" ❶ gaat dan weer branden. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.

- Open het deksel van het apparaat en leg de te roosteren/te grillen levensmiddelen op de onderste verwarmingsplaat ❾.
- Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ❻.
- Doordat de bovenste verwarmingsplaat ❾ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikkere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste verwarmingsplaat ❾. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product.
  Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep ❻.

OPMERKING

Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden.

- Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

► Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de verwarmingsplaten ❾ beschadigen!

- Draai de warmteniveauregelaar ❷ tot aan de linkeraanslag en haal de stekker uit het stopcontact

LET OP

► Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om alleen de warmteniveauregelaar ❷ naar de linkeraanslag te draaien!

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De verwarmingsplaten ❾ hebben een antiaanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.
- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

Reiniging en onderhoud

Veiligheidsvoorschriften

⚠ WAARSCHUWING!
LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om de gevaren te vermijden:

- ► Haal voorafgaand aan de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!
- ► Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ► Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ► Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.

- Trek de reinigingsschraper ⑩, nadat de verwarmingsplaten ⑨ zijn afgekoeld, over de verwarmingsplaten ⑨, zodat vet en resten worden verzameld en u deze beter kunt verwijderen.
- Veeg de verwarmingsplaten ⑨ af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Bij sterk aangekoekt vuil legt u de natte vaatdoek op de vastgekoekte delen om deze los te weken.

Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat volstaat een vochtige doek.
Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.

Veeg de reinigingsschraper ⑩ af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.
Sluit de veiligheidssluiting ④.

Rol het snoer ③ om de kabelspoel aan de onderzijde van het apparaat.

Om ruimte te besparen, kunt u het apparaat ook verticaal neerzetten.

Recepten

Een panini is een warme, van vers witbrood gemaakte sandwich. Hij wordt vers geroosterd en dan geserveerd.

Spinazie-kaas-panini

250 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteen

1 el olie

2 tl citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 plakjes tostibrood/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

- Sorteer en was de bladspinazie.
- Schil de ui en de knoflookteen, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- Besmeer brood met kruidenboter.
- Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel die met de uitgelekte spinazie over twee plakjes brood. Bestrooi de plakjes met pijnboompitten.
- Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- Leg de panini's voorzichtig op de op het middelste verwarmingsniveau voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel.
- Wacht tot de panini's goudbruin geroosterd zijn. Haal de panini's uit de paninimaker.

Kipfilet-panini

400 g kipfilet

20 g boter

Peper, zout, paprikapoeder

120 g bacon, in reepjes

6 plakjes witbrood/tostibrood

3 el saladedressing (yoghurt)

30 g ijsbergsla

2 tomaten

1 avocado

1 tl citroensap

50 g komkommer

- Spel de kipfilet onder stromend water kort af en dep de filet met keukenpapier droog. Verhit in een koekenpan boter en braad de kipfilets daarin aan beide kanten op hoog vuur aan. Temper het vuur tot matig en braad de kipfilets ca. 10 minuten. Kruid de filet na het braden met zout, peper en paprika, neem de filet uit de pan nemen en leg ze weg.
- Verhit het vet in de pan nogmaals en bak de baconreepjes daarin knapperig.
- Verdeel de yoghurtdressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.
- Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- Leg de baconreepjes op de kipfilets.
- Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draaibeweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.
- Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- Leg de panini's voorzichtig op de op het middelste verwarmingsniveau voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel.
- Wacht tot de panini's goudbruin zijn geroosterd en haal ze voorzichtig uit de paninimaker.

Mosterdbaguette

1 baguette

1 teentje knoflook

50 g mosterdaugurken

40 g pecorino

1 el scherpe mosterd

2 el zoete mosterd

50 g boter

2 el verse bieslook

Zout, peper

- Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2-3 centimeter overdwars in, maar niet door.
- Schil de knoflook schillen en pers ze uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.
- Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, augurkblokjes, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- Leg de baguette voorzichtig op de op het middelste verwarmingsniveau voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel. De baguette moet goudbruin zijn.

Opbergen/afvoeren

Opbergen

Berg het apparaat op een schone, droge plaats zonder direct zonlicht op als u het apparaat langere tijd niet gebruikt. Om ruimte te sparen kunt u het apparaat ook verticaal neerzetten.

Apparaat afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Appendix

Technische gegevens

Paninimaker	
Voeding	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Vermogen	2000 W
Beschermingsklasse	I
Bedrijfstemperatuur	+15 tot +40 °C
Luchtvochtigheid (geen condensatie)	5 tot 75 %
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282244

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 56
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 56
Urheberrecht 56
Bestimmungsgemäße Verwendung 56
Warnhinweise 56

Sicherheit 57
Grundlegende Sicherheitshinweise 57

Bedienelemente 61

Auspacken und Anschließen 61
Sicherheitshinweise 61
Lieferumfang und Transportinspektion 62
Auspacken 62
Entsorgung der Verpackung 62

Bedienung und Betrieb 63
Vor dem ersten Gebrauch 63
Bedienen 63

Tipps und Tricks 65

Reinigen und Pflegen 65
Sicherheitshinweise 65

Aufbewahren 66

Rezepte 67

Lagerung/Entsorgung 69
Lagerung 69
Gerät entsorgen 69

Anhang 70
Technische Daten 70

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 70
Service 72
Importeur 72

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie 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 DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst, und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- 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.

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!



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 Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

❶ rote Kontrollleuchte „Power“
❷ Heizstufenregler
❸ Netzkabel mit Netzstecker
❹ Sicherheitsverschluss
❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
❻ Griff
❼ Fett-Auffangschale
❽ Fettauslauf
❾ Heizplatten

Abbildung B:

❿ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninigrill
- Fett-Auffangschale
- 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

♦ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

♦ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung“ 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 ❹, 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 ❸ in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler ❷ bis zum rechten Anschlag drehen.

  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 ❻.
- Schieben Sie die Fett-Auffangschale ❼ in das Gerät.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler ❷ auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ❷ ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ verlischt und die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ und die grüne Kontrollleuchte „Ready“❺ leuchtet wieder auf.

HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ❷ auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist. Sobald Sie den Heizstufenregler ❷ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ bis die Temperatur erreicht ist.

HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

- Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❾.
- Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ❻.
- Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ❾ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❾. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ❻.

HINWEIS

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

- Drehen Sie den Heizstufenregler ❷ bis zum linken Anschlag und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

► Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler ❷ bis zum linken Anschlag zu drehen!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten ❾ sind antihaftbeschichtet, 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

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!
LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ► 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 chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.

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

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.
Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ④.

Wickeln Sie das Netzkabel ③ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrug vertikal aufstellen.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

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

- 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 die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte gold-braun sein.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Dabei dient die vertikale Aufstellung zur platzsparenden Aufbewahrung.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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

Anhang

Technische Daten

Paninimaker	
Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I
Betriebstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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 Original–Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282244

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
12/2016 · Ident.-No.: SPM2000D2-112016-2

IAN 282244