

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



PANINIGRILL PANINI GRILL APPAREIL À PANINI ET GRIL SPM 2000 D2

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Mode d'emploi

(CZ)

GRIL NA PANINI

Návod k obsluze

(PT)

TOSTADEIRA

Manual de instruções

(GB) (IE)

PANINI GRILL

Operating instructions

(NL) (BE)

PANINIGRILL

Gebruiksaanwijzing

(ES)

PLANCHA GRILL

Instrucciones de uso

IAN 289869



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB IE

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

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.

CZ

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

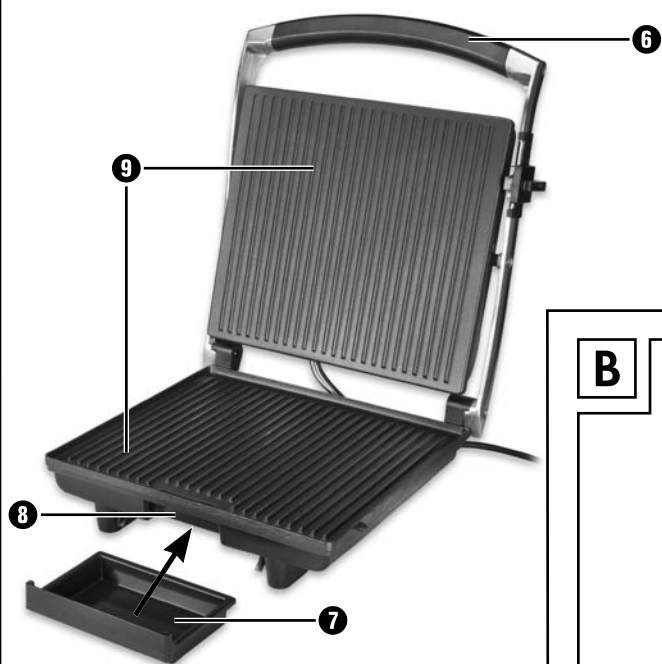
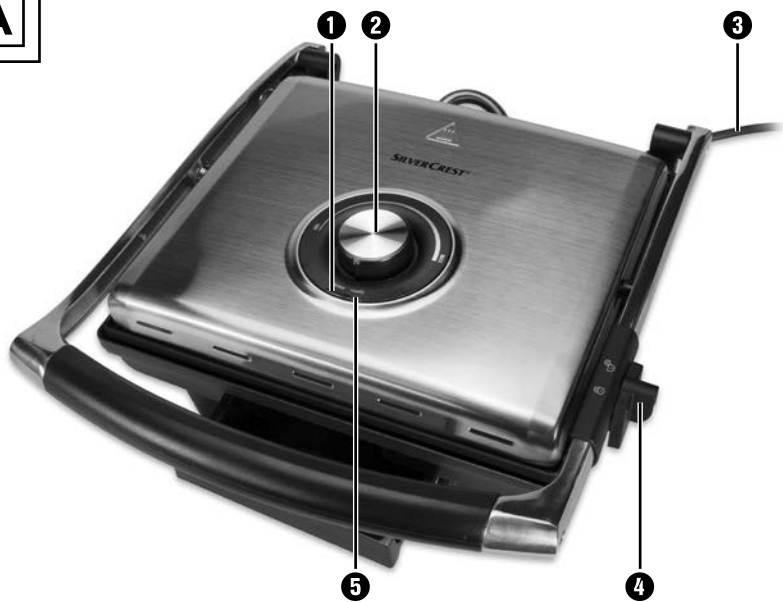
ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
CZ	Návod k obsluze	Strana	73
ES	Instrucciones de uso	Página	91
PT	Manual de instruções	Página	109

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Warnhinweise	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Bedienelemente	7
Auspacken und Anschließen	7
Sicherheitshinweise	7
Lieferumfang und Transportinspektion	8
Auspacken	8
Entsorgung der Verpackung	8
Bedienung und Betrieb	9
Vor dem ersten Gebrauch	9
Bedienen	9
Tipps und Tricks	11
Reinigen und Pflegen	11
Sicherheitshinweise	11
Aufbewahren	12
Rezepte	13
Lagerung/Entsorgung	15
Lagerung	15
Gerät entsorgen	15
Anhang	16
Technische Daten	16
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	16
Service	18
Importeur	18

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 vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

** WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote 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.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

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 Zubehöerteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss 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 ❺ 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 erlischt 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“ ⑤ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ② auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist. Sobald Sie den Heizstufenregler ② auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ bis die Temperatur erreicht ist.

HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte „Power“ ① 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 ⑨.
- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ⑥.
- ◆ Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte ⑨ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ⑨. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ◆ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ⑥.

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 ⑨ beschädigen!
- ◆ Drehen Sie den Heizstufenregler ② 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 ② 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  sind antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

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 Antihafbeschichtung 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 Aufbewahrung 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 ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I
Umgebungstemperatur	+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-Adresse 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 289869

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

Contents

Introduction	20
Information about these operating instructions	20
Copyright	20
Intended use	20
Warning notes	20
Safety	21
Basic safety guidelines	21
Operating components	25
Unpacking and assembly	25
Safety guidelines	25
Package contents and transport inspection	26
Unpacking	26
Disposal of packaging materials	26
Handling and operation	27
Before initial use	27
Operation	27
Tips and tricks	29
Cleaning and care	29
Safety guidelines	29
Storage	30
Recipes	31
Storage/disposal	33
Storage	33
Disposal of the appliance	33
Appendix	34
Technical data	34
Kompnass Handels GmbH warranty	34
Service	35
Importer	36

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

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

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

Warning notes

The following warnings are used in these operating instructions:

DANGER

A warning at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning to prevent a fatality or serious personal injury.

**WARNING**

A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in physical injury.

- Follow the instructions in this warning to prevent physical injury.

CAUTION

A warning at this hazard level indicates potential property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

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

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

Basic safety guidelines

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

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. It will also invalidate any warranty claim.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

** HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.

HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Operating components

Figure A:

- ❶ Red "Power" control lamp
- ❷ Heat level control
- ❸ Power cable with mains plug
- ❹ Safety catch
- ❺ Green "Ready" control lamp
- ❻ Handle
- ❼ Fat collector tray
- ❽ Fat outlet
- ❾ Hotplates

Figure B:

- ❿ Cleaning scraper

Unpacking and assembly

Safety guidelines



WARNING

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Packaging material must not be used as a plaything.
Risk of suffocation.
- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

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

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

NOTE

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

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (b) and numbers (a) with the following meanings:

1-7: Plastics

20-22: Paper and cardboard

80-98: Composites

NOTE

- If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Handling and operation

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

Before initial use

- ◆ Clean all accessories as described in the section “Cleaning and care” to remove any possible production residues.
- ◆ Read these operating instructions carefully.
- ◆ Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- ◆ Open the safety catch ❹ by moving the slider from the  position to the  position.
- ◆ Clean the appliance with a damp cloth as described in “Cleaning and Care”.
- ◆ Close the appliance.
- ◆ Insert the mains cable plug ❸ in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the “Technical data” section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control ❷ as far as the right-hand stop.

NOTE

► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- ◆ After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- ◆ Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- ◆ Close the appliance lid using the handle ❻.
- ◆ Slide the fat collector tray ❼ into the appliance.
- ◆ Replace the plug in the mains power socket. Replace the plug in the mains power socket. The green control lamp “Ready” ❶ lights up when the heat level control ❷ is set to “MIN” or lower.
- ◆ Set the desired level on the heat level control ❷. The green “Ready” control lamp ❶ goes out and the red “Power” control light ❶ lights up. As soon as the set heating level has been reached, the red “Power” control light ❶ goes out and the green “Ready” control lamp ❶ lights up again.

NOTE

The green control lamp "Ready" ❸ also lights up when the heat level control ❷ is set to "MIN" or lower. As soon as you set the heat level control ❷ to the desired position, the green "Ready" control lamp ❸ goes out until the temperature has been reached.

NOTE

The green "Ready" control lamp ❸ may go out intermittently in the meantime and the red "Power" control lamp ❶ lights up. This indicates that the temperature has briefly fallen below the set temperature and the appliance is heating itself back up.

- ◆ Open the lid and place the food to be toasted/grilled on the lower hotplate ❹.
- ◆ Close the appliance lid using the handle ❻.
- ◆ Due to the sliding hinges fitted to the upper hotplate ❹, it always lies parallel to the lower hotplate ❹ even with large quantities of food. This guarantees an optimal grilling result.
- ◆ Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle ❻.

NOTE

Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration.

- ◆ When you are satisfied with the level of browning, remove the food.

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates ❹!
- ◆ Turn the heat level control ❷ to the left stop and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use! It is not sufficient to simply set the heat level control ❷ to the left stop!

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates **9** have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

Safety guidelines



WARNING!

DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper ⑩ over the hotplates ⑨ after the hotplates ⑨ have cooled down so that the fat and residues are pushed together and can be more easily removed.
 - Wipe the hotplates ⑨ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
 - For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces.

Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

Wipe the cleaning scraper ⑩ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Close the safety catch ④.

Wrap the power cable ③ around the cable retainer on the underside of the appliance.

You can store the appliance vertically to save space.

Recipes

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

Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves
1 onion
1 clove of garlic
1 tbsp. cooking oil
2 tbsp. lemon juice
1 pinch of salt (and pepper)
4 slices of toasting bread/white bread
40 g herb butter
75 g Mozzarella
20 g pine nuts

- ◆ Sort and wash the spinach leaves.
- ◆ Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- ◆ Spread the herb butter on the bread.
- ◆ Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.
- ◆ Place the panini onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker

Chicken breast panini

400 g chicken breast
20 g butter
Pepper, salt, paprika powder
120 g bacon, in strips
6 slices of toasting bread
3 tbsp. salad dressing yoghurt
30 g of iceberg lettuce
2 tomatoes
1 avocado
1 tsp. lime juice
50 g cucumber

- ◆ Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Heat up some butter in a coated frying pan and sear the chicken breast on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then fry the chicken breasts for about 10 minutes. After frying, season with salt, pepper and paprika, remove from the pan and set aside.
- ◆ Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- ◆ Spread the yoghurt dressing on 3 slices of toasting bread, add the iceberg lettuce; cut the tomatoes into slices, season them and then also add these onto the bread.
- ◆ Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- ◆ Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- ◆ Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- ◆ Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.
- ◆ Place the panini onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

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

Storage/disposal

Storage

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight. You can store the appliance vertically to save space.

Disposal of the appliance



Under no circumstances should you dispose of the appliance with the normal household waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Technical data

Panini maker	
Voltage supply	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	2000 W
Protection class	I
Ambient temperature	+15 to +40°C
Humidity (no condensation)	5 to 75%
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 289869

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	38
Informations relatives à ce mode d'emploi	38
Droits d'auteur	38
Utilisation conforme	38
Avertissements	38
Sécurité	39
Consignes de sécurité fondamentales	39
Éléments de commande	43
Déballage et raccordement	43
Consignes de sécurité	43
Contenu de la livraison et inspection après transport	44
Déballer l'appareil	44
Élimination de l'emballage	44
Utilisation et fonctionnement	45
Avant la première utilisation	45
Utilisation	45
Conseils et astuces	47
Nettoyage et entretien	47
Consignes de sécurité	47
Rangement	48
Recettes	49
Entreposage/Mise au rebut	51
Entreposage	51
Mise au rebut de l'appareil	51
Annexe	52
Caractéristiques techniques	52
Garantie de Kompernass Handels GmbH	52
Service après-vente	54
Importateur	54

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 :



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 et gril
- 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.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (b) et des numéros (a) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques

20 - 22 : Papier et carton

80 - 98 : Matériaux composites

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 et entretien» afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.

- ◆ Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- ◆ Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- ◆ Ouvrez la fermeture de sécurité **4** en amenant le curseur de la position **II** sur la position **I**.
- ◆ 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 **3** 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 **2** 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 **6**.
- ◆ Introduisez le bac de récupération de jus **7** 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» **5** s'allume lorsque le thermostat à gradins **2** se trouve en position «MIN» ou inférieure.
- ◆ Réglez le thermostat à gradins **2** sur le gradin de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert «Ready» **5** s'éteint et le voyant de contrôle rouge «Power» **1** s'allume. Dès que le niveau de chaleur réglé est atteint, le voyant de contrôle rouge «Power» **1** s'éteint et le voyant de contrôle vert «Ready» **5** se rallume.

REMARQUE

Le voyant de contrôle vert «Ready» ⑤ s'allume aussi lorsque le thermostat à gradins ② se trouve en position «MIN» ou inférieure. Dès que vous amenez le thermostat à gradins ② sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert "Ready" ⑤ s'éteint et reste éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

REMARQUE

Le voyant de contrôle vert "Ready" ⑤ peut s'éteindre entre-temps et le voyant de contrôle rouge "Power" ① 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 ⑨.
- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ⑥.
- ◆ Vu que la plaque chauffante supérieure ⑨ présente une charnière mobile, elle se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ⑨ 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 ⑥.

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 !

- ▶ N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑨ !
- ◆ Tournez le thermostat à gradins ② 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 ② jusqu'en butée gauche !

Conseils et astuces

- Pour attendre 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  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 ⑨ ont refroidi, passez le racloir de nettoyage ⑩ sur les plaques chauffantes ⑨ dernières afin de rassembler le jus et les résidus et de pouvoir ainsi les retirer plus facilement.
- Essuyez les plaques chauffantes ⑨ 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 ⑩ 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 ④.

Enroulez le cordon d'alimentation ③ 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 le 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 assujéti 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.

Annexe

Caractéristiques techniques

Gril à panini	
Alimentation en tension	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Classe de protection	I
Température ambiante	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 289869

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	56
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	56
Auteursrecht	56
Gebruik in overeenstemming met bestemming	56
Waarschuwingen	56
Veiligheid	57
Basisveiligheidsvoorschriften	57
Bedieningselementen	61
Uitpakken en aansluiten	61
Veiligheidsvoorschriften	61
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	62
Uitpakken	62
De verpakking afvoeren	62
Bediening en gebruik	63
Vóór de ingebruikname	63
Bedienen	63
Tips en trucs	65
Reiniging en onderhoud	65
Veiligheidsvoorschriften	65
Opbergen	66
Recepten	67
Opbergen/afvoeren	69
Opbergen	69
Apparaat afvoeren	69
Appendix	70
Technische gegevens	70
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	70
Service	72
Importeur	72

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 voorgescreven 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 vloeistoffen 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):

- Paninigrill
- 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.



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (b) en cijfers (a) met de volgende betekenis:

1 – 7: kunststoffen

20 – 22: papier en karton

80 – 98: composietmaterialen

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 en onderhoud", 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 ④ 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 ③ 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 ② 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 ⑥.
- ◆ Schuif de vetopvangbak ⑦ in het apparaat.
- ◆ Steek de stekker weer in het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact. Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ brandt wanneer de warmteniveauregelaar ② op de stand "MIN" of lager is ingesteld.
- ◆ Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar ②. Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ gaat uit en het rode indicatielampje "Power" ① gaat branden. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het rode indicatielampje "Power" ① uit en brandt het groene indicatielampje "Ready" ⑤ weer.

OPMERKING

Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ brandt ook wanneer de warmteniveauregelaar ② op de stand "MIN" of lager is ingesteld. Zodra u de warmteniveauregelaar ② op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" ⑤ uit tot de temperatuur is bereikt.

OPMERKING

Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ kan tussendoor doven en het rode indicatielampje "Power" ① 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 ⑨.
- ◆ Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ⑥.
- ◆ Doordat de bovenste verwarmingsplaat ⑨ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dickere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste verwarmingsplaat ⑨. 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 ⑥.

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 ⑨ beschadigen!
- ◆ Draai de warmteniveauregelaar ② 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 ② 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  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

- ◆ Sorteert 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 overdwers 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, augurk-blokjes, 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 gemeente-reiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Appendix

Technische gegevens

Paninimaker	
Voeding	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Vermogen	2000 W
Beschermingsklasse	I
Omgevingstemperatuur	+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 contact 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 289869

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

Obsah

Úvod	74
Informace k tomuto návodu k obsluze	74
Autorské právo	74
Použití v souladu s určením	74
Výstražná upozornění	74
Bezpečnost	75
Základní bezpečnostní pokyny	75
Ovládací prvky	79
Vybalení a zapojení	79
Bezpečnostní pokyny	79
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	80
Vybalení	80
Likvidace obalu	80
Obsluha a provoz	81
Před prvním použitím	81
Obsluha	81
Tipy a triky	83
Čištění a údržba	83
Bezpečnostní pokyny	83
Uložení	84
Recepty	85
Skladování / likvidace	87
Skladování	87
Likvidace přístroje	87
Dodatek	88
Technické údaje	88
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	88
Servis	89
Dovozce	90

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i pouze částečným způsobem, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

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

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

⚠ VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

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

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

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

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

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

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojně vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte zařízení působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrýma rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Pozor! Horký povrch!

- ▶ Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. Dotýkejte se potom přístroje pouze na černé části rukojeti.

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ červená kontrolní indikace „Power“
- ❷ regulátor topných stupňů
- ❸ síťový kabel se zástrčkou
- ❹ bezpečnostní uzávěr
- ❺ zelená kontrolní indikace „Ready“
- ❻ rukojeť
- ❼ odkapávací miska na tuk
- ❽ odtok tuku
- ❾ topné desky

Obrázek B:

- ❿ čisticí škrabka

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

Při uvedení přístroje do provozu může dojít ke zranění osob a věcným škodám!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

- gril na Panini
- odkapávací miska na tuk
- čistící škrabka
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



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



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem:

1–7: Plasty

20–22: Papír a lepenka

80–98: Kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

- ◆ Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- ◆ Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- ◆ Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- ◆ Otevřete bezpečnostní uzávěr ❹ uvedením posuvného tlačítka z pozice ❸ do pozice ❶.
- ◆ Přístroj očistěte vlhkým hadříkem tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- ◆ Přístroj zapojte do sítě.
- ◆ Zastrčte zástrčku síťového kabelu ❸ do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívat při maximálním nastavení teploty otočením regulátoru topných stupňů ❷ až do pravého dorazu.

UPOZORNĚNÍ

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

- ◆ Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- ◆ Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Obsluha

- ◆ Víko přístroje uzavřete pomocí rukojetě ❸.
- ◆ Zasuňte odkapávací miskou na tuk ❹ do přístroje.
- ◆ Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❶ se rozsvítí, jakmile je regulátor topných stupňů ❷ nastaven na „MIN“ nebo níž.
- ◆ Regulátorem topných stupňů ❷ nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❶ zhasne a rozsvítí se červená kontrolní indikace „Power“ ❶. Jakmile je dosaženo nastaveného topného stupně, zhasne červená kontrolní indikace „Power“ ❶ a opět se rozsvítí zelená kontrolní indikace „Ready“ ❶.

UPOZORNĚNÍ

Zelená kontrolní indikace „Ready“ ⑤ svítí také tehdy, je-li regulátor topných stupňů ② nastaven na „MIN“ nebo niž. Jakmile regulátor topných stupňů ② nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ ⑤, až se dosáhne požadované teploty.

UPOZORNĚNÍ

Zelená kontrolní indikace „Ready“ ⑤ může mezitím opět zhasnout a znovu se rozsvítí červená kontrolní indikace „Power“ ①. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!

- ◆ Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené k zapékání / grilování na spodní topnou desku ⑨.
- ◆ Víko přístroje uzavřete pomocí rukojetě ⑥.
- ◆ Díky pohyblivě uložené horní topné desce ⑨ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou ⑨. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- ◆ Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Za tím účelem otevřete víko přístroje za rukojeť ⑥.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

- ◆ Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek ⑨!

- ◆ Otočte regulátor topných stupňů ② až na levý doraz a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů ② až na levý doraz!

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkší a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šťáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Nejlépe ho v ní nechejte přes noc odstát.
- Topné desky  jsou opatřeny antiadhezivní vrstvou, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk / olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

POZOR

Poškození přístroje!

- ▶ Ujistěte se, že při čištění nemůže vniknout do přístroje vlhkost, aby se tak zabránilo jeho nenapravitelnému poškození.
- ▶ Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Přejeďte čisticí škrabkou 10 poté, co topné desky 9 vychladly, po topných deskách 9 tak, abyste seškrábli tuk a zbytky a mohli je lépe odstranit.
- Otřete topné desky 9 vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
- V případě těžkých inkrustací položte vlhký hadr na připečené zbytky, aby změkly.

K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík.

Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

Otřete čisticí škrabku 10 vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě. Zavřete bezpečnostní uzávěr 4.

Oviňte síťový kabel 3 kolem navíjení kabelu na spodní straně přístroje.

Tak můžete přístroj uložit vertikálně pro úsporu místa.

Recepty

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

Panini se špenátem a sýrem

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

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

Panini s kuřecími prsíčky

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

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

Bageta s hořčicí

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

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

Skladování / likvidace

Skladování

Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, uložte jej na čistém, suchém místě bez přímého slunečního záření. Vertikální uložení při tom slouží pro úsporu místa při skladování.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Dodatek

Technické údaje

Sendvičovač panini	
Napájení	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	2000 W
Třída ochrany	I
Provozní teplota	+15 až +40 °C
Vlhkost (bez kondenzace)	5 až 75 %
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 289869

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	92
Información sobre estas instrucciones de uso	92
Derechos de propiedad industrial	92
Uso previsto	92
Advertencias	92
Seguridad	93
Indicaciones de seguridad básicas	93
Elementos de control	97
Desembalaje y conexión	97
Indicaciones de seguridad	97
Volumen de suministro e inspección de transporte	98
Desembalaje	98
Desecho del embalaje	98
Manejo y funcionamiento	99
Antes del primer uso	99
Manejo	99
Consejos y trucos	101
Limpieza y mantenimiento	101
Indicaciones de seguridad	101
Almacenaje	102
Recetas	103
Almacenamiento/desecho	105
Almacenamiento	105
Desecho del aparato	105
Anexo	106
Características técnicas	106
Garantía de Kompernass Handels GmbH	106
Asistencia técnica	108
Importador	108

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante..

Uso previsto

Las sandwichera está indicada para tostar panecillos y emparedados o para asar otros alimentos. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. El aparato no está previsto para su uso comercial o industrial. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:



PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

¡CUIDADO!

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

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

Indicaciones de seguridad básicas

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

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- En caso de averiarse la clavija o el cable de red, encargue su reparación de forma inmediata a un técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos innecesarios.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

** ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con humedad durante el funcionamiento.
- ▶ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- ▶ El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- ▶ No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- ▶ Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anula la garantía.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- ▶ Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

⚠ ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

Elementos de control

Figura A:

- ❶ Piloto rojo de control "Power"
- ❷ Regulador del nivel de calor
- ❸ Cable de red con clavija de red
- ❹ Bloqueo de seguridad
- ❺ Piloto verde de control "Ready"
- ❻ Asa
- ❼ Bandeja colectora de grasa
- ❽ Salida de grasa
- ❾ Placas de calentamiento

Figura B:

- ❿ Rasqueta de limpieza

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad

ADVERTENCIA

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

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

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

INDICACIÓN

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

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Manejo y funcionamiento

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

Antes del primer uso

- ◆ Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- ◆ Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- ◆ Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- ◆ Abra el bloqueo de seguridad ④ llevando el deslizador de la posición  a la posición .
- ◆ Limpie el aparato con un paño húmedo tal como se explica en «Limpieza y mantenimiento».
- ◆ Conecte el aparato.
- ◆ Conecte la clavija del cable de red ③ a una base de enchufe correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "Características técnicas". Deje que el aparato se caliente durante unos cinco minutos al nivel máximo de temperatura girando el regulador del nivel de calor ② hasta el tope derecho.

INDICACIÓN

► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- ◆ Extraiga la clavija de red de la base de enchufe cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- ◆ Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- ◆ Cierre la tapa del aparato con el asa ⑥.
- ◆ Introduzca la bandeja colectora de grasa ⑦ en el aparato.
- ◆ Vuelva a conectar la clavija de red a la base de enchufe. Vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica. El piloto verde de control "Ready" ⑤ se ilumina si el regulador del nivel de calor ② está ajustado en "MIN" o en un nivel inferior.
- ◆ Ajuste el nivel deseado en el regulador del nivel de calor ②. El piloto verde de control "Ready" ⑤ se apaga y se enciende el piloto rojo de control "Power" ①. Cuando se haya llegado al nivel de calor ajustado, se apaga el piloto rojo de control "Power" ① y se vuelve a encender el piloto verde de control "Ready" ⑤.

INDICACIÓN

El piloto verde de control "Ready" ⑤ también se ilumina si el regulador del nivel de calor ② está ajustado en "MIN" o en un nivel inferior. Cuando haya colocado el regulador del nivel de calor ② en la posición deseada, se apaga el piloto verde de control "Ready" ⑤ hasta que se haya alcanzado la temperatura.

INDICACIÓN

El piloto verde de control "Ready" ⑤ puede volver a apagarse durante el proceso y se vuelve a encender el piloto rojo de control "Power" ①, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido y el aparato se está calentando de nuevo.

- ◆ Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desea tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior ⑨.
- ◆ Cierre la tapa del aparato con el asa ⑥.
- ◆ Como la placa de calentamiento superior ⑨ es móvil, quedará siempre paralela a la placa de calentamiento inferior ⑨ sin importar el grosor de los alimentos. De este modo, se consiguen buenos resultados.
- ◆ Compruebe el tostado de los alimentos transcurrido un tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ⑥.

INDICACIÓN

Empiece con tiempos de asado cortos y aumentelos hasta que haya dado con la duración adecuada.

- ◆ Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados, retírelos.

¡CUIDADO!

¡Daños en el aparato!

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podrían dañar las superficies de las placas de calentamiento ⑨.
- ◆ Gire el regulador del nivel de calor ② hasta el tope izquierdo y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

¡CUIDADO!

- ▶ Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador del nivel de calor ② hasta el tope izquierdo!

Consejos y trucos

- Para que la carne esté algo más blanda y acelerar así el asado, puede marinarla antes. Como base para ello se pueden emplear, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de leche o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de tal forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, déjela reposar ahí de un día para otro.
- Las placas de calentamiento 9 tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, procure que la grasa/aceite sea adecuada para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad

 **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!**

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Antes de la limpieza, retire la clavija de red y espere a que el aparato se haya enfriado por completo. ¡Peligro de lesiones!
- No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua. El aparato podría dañarse de forma irreparable.

¡CUIDADO!

¡Daños en el aparato!

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

■ Cuando se hayan enfriado las placas de calentamiento ⑨, pase la rasqueta de limpieza ⑩ por dichas placas de calentamiento ⑨ de modo que se acumulen toda la grasa los restos y se puedan eliminar más fácilmente.

■ Limpie las placas de calentamiento ⑨ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.

■ En caso de que se cree una costra más resistente, coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos pegados para ablandarlos.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo.

Observe que todas las piezas se hayan secado por completo antes de volver a utilizar el aparato.

Limpie la rasqueta de limpieza ⑩ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave.

Almacenaje

Guarde el aparato limpio en un lugar seco. Cierre el bloqueo de seguridad ④.

Enrolle el cable de red ③ en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.

Puede colocar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.

Recetas

Un panini es un emparedado caliente preparado con pan blanco fresco.
Se tuesta y luego se sirve.

Panini de queso y espinacas

250 g de hojas de espinaca
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada soper de aceite
2 cucharaditas de zumo de limón
1 pizca de sal (y pimienta)
4 rebanadas de pan de molde/pan blanco
40 g de mantequilla de hierbas
75 g de mozzarella
20 g de piñones

- ◆ Escoja y lave las hojas de espinaca.
- ◆ Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan transparentes. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- ◆ Unte el pan de molde con la mantequilla de hierbas.
- ◆ Corte la mozzarella en rodajas y distribúyala sobre dos rebanadas de pan con las espinacas escurridas. Espolvoree los piñones por encima.
- ◆ Cubra el panini con otra rebanada de pan.
- ◆ Coloque el panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada en el nivel de calor medio y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que el panini tenga un color tostado. Después, retírelo de la sandwichera.

Panini de pechuga de pollo

400 g de filete de pechuga de pollo
20 g de mantequilla
Pimienta, sal y pimentón
120 g de panceta en tiras
6 rebanadas de pan blanco/de molde
3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)
30 g de lechuga iceberg
2 tomates
1 aguacate
1 cucharadita de zumo de limón
50 g de pepinos

- ◆ Lave brevemente el filete de pechuga de pollo con agua corriente y séquelo con un trozo de papel de cocina. Caliente mantequilla en una sartén antiadherente y sofría el filete de pechuga de pollo a temperatura alta por ambos lados. Baje el hornillo a una temperatura media y deje que el filete de pechuga de pollo se siga haciendo unos 10 minutos. A continuación, condiméntelo con sal, pimienta y pimentón, retírelo de la sartén y resérvelo.
- ◆ Vuelva a calentar la grasa en la sartén y fría las tiras de panceta hasta que estén crujientes.
- ◆ Distribuya aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- ◆ Corte el filete de pechuga de pollo a lo largo y colóquelo sobre los tomates.
- ◆ Coloque las tiras de panceta sobre el filete de pechuga de pollo.
- ◆ Corte el aguacate a lo largo y retire el hueso con un movimiento giratorio. Retire la piel y corte el aguacate en rodajas. Salpíquelos con el zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas sobre el panini.
- ◆ Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- ◆ Cubra el panini con otra rebanada de pan.
- ◆ Coloque el panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada en el nivel de calor medio y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que el panini tenga un color tostado y retírelo con cuidado de la sandwichera.

Baguette a la mostaza

- 1 baguette
- 1 diente de ajo
- 50 g de pepinillos
- 40 g de queso Pecorino
- 1 cucharada de mostaza fuerte
- 2 cucharadas de mostaza dulce
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cebollino en daditos
- Sal y pimienta

- ◆ Haga cortes en la baguette con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal pero sin seccionarla.
- ◆ Pele el ajo y trítúrelo, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso Pecorino.
- ◆ Mezcle la mostaza fuerte y dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso Pecorino y el cebollino y condiméntelo con sal y pimienta.
- ◆ Rellene los cortes de la baguette con esta mezcla y envuelva la baguette en papel de aluminio.
- ◆ Coloque la baguette con cuidado sobre la sandwichera precalentada en el nivel de calor medio y cierre la tapa. La baguette debe obtener un color tostado.

Almacenamiento/desecho

Almacenamiento

Si no pretende utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, almacénelo en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa. Colóquelo en vertical para ahorrar espacio.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Anexo

Características técnicas

Sandwichera	
Alimentación de corriente	220 - 240 V ~ (CA), 50 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Clase de protección	I
Temperatura ambiente	De +15 a +40 °C
Humedad (sin condensación)	Del 5 al 75 %
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 289869

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução.....	110
Informações acerca deste manual de instruções	110
Direitos de autor.....	110
Utilização correta.....	110
Indicações de aviso	110
Segurança.....	111
Indicações básicas de segurança	111
Elementos de comando	115
Retirar da embalagem e ligar.....	115
Instruções de segurança.....	115
Material fornecido e inspeção de transporte.....	116
Desembalagem	116
Eliminação da embalagem.....	116
Operação e funcionamento.....	117
Antes da primeira utilização.....	117
Utilização	117
Dicas e truques	119
Limpeza e conservação	119
Instruções de segurança.....	119
Guardar	120
Receitas.....	121
Armazenamento/eliminação	123
Armazenamento.....	123
Eliminação do aparelho.....	123
Anexo	124
Dados técnicos.....	124
Garantia da Kompernass Handels GmbH.....	124
Assistência Técnica.....	126
Importador.....	126

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

O grelhador de Panini destina-se a torrar pãezinhos e sanduiches ou outros alimentos. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada.

Está excluído qualquer tipo de reclamação devido a danos resultantes de utilização incorreta, reparações indevidas, alterações não autorizadas ou utilização de peças de reposição não homologadas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:



PERIGO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves a pessoas.

⚠ AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

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

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Indicações básicas de segurança

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

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Fichas ou cabos de rede danificados devem ser substituídos por técnicos especializados autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente para evitar eventuais perigos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças de reposição originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de rede elétrica entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas abertas, uma placa de aquecimento ou de um forno quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.

- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

**PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na chapa de identificação do aparelho.
- ▶ Mande imediatamente reparar ou substituir cabos de ligação ou aparelhos que não funcionem em perfeitas condições ou que tenham sido danificados no Serviço de Assistência.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de rede nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Aqui pode existir perigo de morte por choque elétrico, caso se verifique uma infiltração de resíduos líquidos, durante o funcionamento, nas peças condutoras de tensão.
- ▶ Segure sempre o cabo de rede pela ficha. Não puxe nunca pelo próprio cabo nem toque no cabo de rede com as mãos molhadas, uma vez que isso pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho nem móveis ou artigos semelhantes sobre o cabo de rede e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ Não pode abrir a estrutura do aparelho, nem pode repará-lo ou modificá-lo. Com a estrutura aberta ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- ▶ Retire a ficha de rede da tomada de rede em caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

⚠ PERIGO DE QUEIMADURAS!

Atenção! Superfície quente!

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

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Luz de controlo vermelha "Power"
- ❷ Regulador de níveis de aquecimento
- ❸ Cabo de rede com ficha de rede
- ❹ Fecho de segurança
- ❺ Luz de controlo verde "Ready"
- ❻ Pega
- ❼ Recipiente de recolha de gordura
- ❽ Saída de gordura
- ❾ Placas de aquecimento

Figura B:

- ❿ Raspador de limpeza

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança

AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes indicações de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- ▶ Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Material fornecido e inspeção de transporte

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

- Tostadeira
- Recipiente de recolha de gordura
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

NOTA

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo Assistência Técnica).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Retire todo o material de embalagem.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

1-7: plásticos

20-22: papel e cartão

80-98: compostos

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

Antes da primeira utilização

- ◆ Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo "Limpeza e conservação" para remover possíveis resíduos da produção.
- ◆ Leia este manual de instruções com atenção.
- ◆ Instale o aparelho de acordo com as indicações de segurança.
- ◆ Abra o fecho de segurança ④, deslocando o dispositivo de deslize da posição ① para a posição ②.
- ◆ Limpe o aparelho com um pano húmido, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- ◆ Ligue o aparelho.
- ◆ Encaixe a ficha do cabo de rede ③ numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo "Dados técnicos". Deixe o aparelho aquecer durante 5 minutos na regulação de temperatura máxima, rodando o regulador de níveis de aquecimento ② até ao batente direito.

NOTA

► Na primeira vez que aquecer o aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

- ◆ Retire a ficha de rede da tomada depois do aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
- ◆ Limpe o aparelho mais uma vez com um pano húmido.

Utilização

- ◆ Feche a tampa do aparelho pela pega ⑥.
- ◆ Introduza o recipiente de recolha de gordura ⑦ no aparelho.
- ◆ Insira a ficha de rede novamente na tomada. Insira a ficha novamente na tomada. A luz de controlo verde "Ready" ⑤ acende-se quando o regulador de níveis de aquecimento ② se encontra na posição "MIN" ou está ajustado para um nível mais baixo.
- ◆ Ajuste o nível desejado no regulador de níveis de aquecimento ②. A luz de controlo verde "Ready" ⑤ apaga-se e a luz de controlo vermelha "Power" ① acende. Assim que o nível de aquecimento ajustado é alcançado, a luz de controlo vermelha "Power" ① apaga-se e a luz de controlo verde "Ready" ⑤ acende.

NOTA

A luz de controlo verde "Ready" ⑤ também se acende quando o regulador de níveis de aquecimento ② se encontra na posição "MIN" ou está ajustado para um nível mais baixo. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento ② na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" ⑤ apaga-se até a temperatura ser alcançada.

NOTA

A luz de controlo verde "Ready" ⑤ pode, entretanto, apagar-se outra vez e a luz de controlo vermelha "Power" ① voltar a acender. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!

- ◆ Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a tostar/grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ⑨.
- ◆ Feche a tampa do aparelho pela pega ⑥.
- ◆ Devido à placa de aquecimento de apoio oscilante superior ⑨, esta encontra-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior ⑨. Desta forma é possível obter um resultado ideal.
- ◆ Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso, abra a tampa do aparelho pela pega ⑥.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

- ◆ Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento ⑨!
- ◆ Rode o regulador de níveis de aquecimento ② até ao encosto da esquerda e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- ▶ Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Não é suficiente rodar o regulador de níveis de aquecimento ② até ao encosto da esquerda!

Dicas e truques

- Para tornar a carne mais macia e acelerar o grelhado, pode marinar a carne primeiro. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leiteiro ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione, conforme o sabor, ervas aromáticas e condimentos. Não adicione sal, porque o sal retira a água da carne e torna-a dura. Coloque a carne assim na marinada de forma que esta fique toda tapada e feche o recipiente. O ideal é deixá-la de molho na marinada durante a noite.
- As placas de aquecimento 9 possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Se não tiver a certeza, se os alimentos já estão grelhados também por dentro, utilize um termómetro de carne à venda nas lojas da especialidade.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança

 **AVISO! PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!**

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes indicações de segurança, para evitar perigos:

- Antes da limpeza, tire a ficha de rede e espere até o aparelho ter arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!
- Nunca lave o aparelho à torneira com água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ▶ Não utilize, na limpeza das superfícies, produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.
- Depois das placas de aquecimento ⑨ terem arrefecido, junte a gordura e os resíduos nas placas de aquecimento ⑨ com o raspador de limpeza ⑩, para os poder retirar mais facilmente.
- Limpe as placas de aquecimento ⑨ com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados na limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente.
- Havendo crostas duras, coloque um pano húmido sobre os resíduos pegados, para os amolecer.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho basta um pano húmido. Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.

Limpe o raspador de limpeza ⑩ com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano.

Guardar

Guarde o aparelho limpo num local seco. Feche o fecho de segurança ④.

Enrole o cabo de rede ③ em torno do dispositivo de enrolamento do cabo na parte debaixo do aparelho.

Pode guardar o aparelho na vertical para poupar espaço no armazenamento.

Receitas

Um Panini é uma sanduíche quente preparada com pão branco fresco.
É torrado na hora e depois servido.

Panini de espinafre e queijo

250 g de folhas de espinafres
1 Cebola
1 Dente de alho
1 Colher de sopa de óleo
2 Colheres de chá de sumo de limão
1 Pitada de sal (e pimenta)
4 Fatias de pão de forma/pão branco
40 g de manteiga de ervas
75 g de queijo mozzarella
20 g de pinhões

- ◆ Escolher e lavar os espinafres.
- ◆ Descascar e picar a cebola e o dente de alho, refogar em óleo quente até ficarem louros. Adicionar os espinafres. Temperar com sumo de limão, sal e pimenta.
- ◆ Barrar a fatia de pão de forma com a manteiga de ervas.
- ◆ Cortar o mozzarella em fatias e distribuí-lo sobre duas fatias de pão de forma com o espinafre escorrido. Colocar os pinhões por cima.
- ◆ Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- ◆ Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini aquecido no nível médio de aquecimento e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até os Panini estarem torrados, apresentando uma cor castanha-dourada. Depois retirá-los do grelhador de Panini.

Panini de peito de frango

- 400 g de peito de frango
- 20 g de manteiga
- Pimenta, sal, colorau
- 120 g de bacon em tiras
- 6 Fatias de pão branco/de forma
- 3 Colheres de sopa de molho de salada (iogurte)
- 30 g de alface Iceberg
- 2 Tomates
- 1 Abacate
- 1 Colher de chá de sumo de lima
- 50 g de pepino

- ◆ Lavar brevemente o peito de frango à torneira em água corrente e secá-lo com papel de cozinha. Aquecer manteiga numa frigideira antiaderente e fritar o peito de frango dos dois lados até obter uma cor dourada. Baixar o fogão para uma temperatura média e deixar cozer o peito de frango 10 minutos. Depois de fritar, temperar com sal, pimenta e colorau, retirar da frigideira e pôr de lado.
- ◆ Aquecer mais uma vez a gordura na frigideira e fritar as fatias de bacon até ficarem estaladiças.
- ◆ Distribuir molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, colocar por cima alface Iceberg, cortar tomates às fatias, temperar e colocar igualmente por cima.
- ◆ Cortar os peitos de frango longitudinalmente e colocá-los sobre o tomate.
- ◆ Colocar fatias de bacon sobre o peito de frango.
- ◆ Cortar o abacate longitudinalmente a toda a volta e separá-lo do caroço por meio de um movimento rotativo. Descascar o abacate e cortá-lo às fatias. Salpicar o abacate com o sumo de lima, para que não fique castanho. Colocar as fatias sobre os Panini.
- ◆ Cortar o pepino em fatias e colocá-las sobre o abacate.
- ◆ Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- ◆ Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini aquecido no nível médio de aquecimento e fechar a tampa.
- ◆ Aguardar até os Panini estarem torrados com uma cor castanha-dourada e retirá-los com cuidado do grelhador de Panini.

Baguete de mostarda

- 1 Baguete
- 1 Dente de alho
- 50 g de pepinos de conserva com mostarda
- 40 g de queijo Pecorino
- 1 Colher de sopa de mostarda picante
- 2 Colheres de sopa de mostarda doce
- 50 g de manteiga
- 2 Colheres de sopa de rolinhos de cebolinho
- Sal, pimenta

- ◆ Fazer transversalmente golpes na baguete de 2-3 centímetros de distância, mas não cortar totalmente.
- ◆ Descascar o alho e esmagá-lo, cortar os pepinos de conserva com mostarda em pedaços pequenos e raspar o Pecorino.
- ◆ Misturar a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, os pedaços de pepino e o cebolinho e temperar com sal e pimenta.
- ◆ Introduzir a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhar a baguete em papel de alumínio.
- ◆ Colocar as baguetes sobre o grelhador de Panini aquecido no nível médio de aquecimento e fechar a tampa. A baguete deve ter uma cor castanha-dourada.

Armazenamento/eliminação

Armazenamento

No caso de não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, guarde-o num local limpo e seco sem incidência solar direta. A colocação na vertical poupa espaço de armazenamento.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à diretiva europeia 2012/19/EU-REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Anexo

Dados técnicos

Grelhador de Panini	
Alimentação de tensão	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Consumo de energia	2000 W
Classe de proteção	I
Temperatura ambiente	de +15 a +40 °C
Humidade (sem condensação)	de 5 a 75 %
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 289869

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

11 / 2017 · Ident.-No.: SPM2000D2-102017-2

IAN 289869