

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PANINIGRILL SPM 2000 D2

DE AT CH

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

IT CH

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

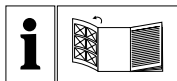
FR CH

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Mode d'emploi

IAN 311466

CH



DE AT CH

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

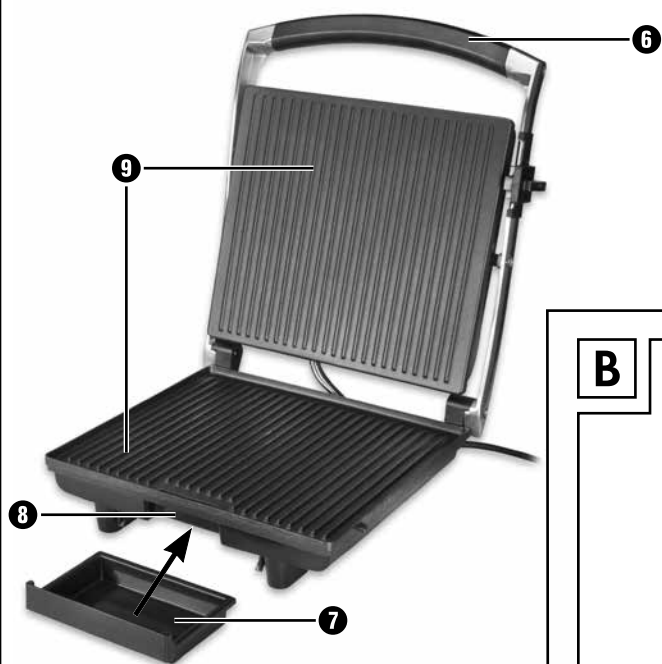
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37

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	16
Lagerung	16
Gerät entsorgen	16
Anhang	16
Technische Daten	16
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	17
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:



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

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

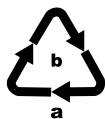
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.

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 zum Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss **4**, 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 **3** 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 **2** 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 **3** 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 **6**.
- ◆ Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker **3** wieder in die Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **2** auf der Einstellung „MIN“ oder niedriger eingestellt ist. Das Gerät heizt in dieser Einstellung nicht.
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **2** ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** erlischt und die rote Kontrollleuchte „Power“ **1** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte „Power“ **1** und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** 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 ③ aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker ③ 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 ❹ sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker ❸ 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 chemische 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

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet
20 g Butter
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
120 g Bacon, in Streifen
6 Scheiben Weißbrot/Toast
3 EL Salatdressing (Joghurt)
30 g Eisbergsalat
2 Tomaten
1 Avocado
1 TL Limonensaft
50 g Salatgurke

Zubereitung

- ◆ 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 goldbraun 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

Zubereitung

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



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

Anhang

Technische Daten

Paninimaker	
Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutz Erde)
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 Serviceanschrift 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 311466

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

Table des matières

Introduction	20
Informations relatives à ce mode d'emploi	20
Droits d'auteur	20
Utilisation conforme	20
Avertissements	20
Sécurité	21
Consignes de sécurité fondamentales	21
Éléments de commande	25
Déballage et raccordement	25
Consignes de sécurité	25
Contenu de la livraison et inspection après transport	26
Déballer l'appareil	26
Élimination de l'emballage	26
Utilisation et fonctionnement	27
Avant la première utilisation	27
Utilisation	27
Conseils et astuces	29
Nettoyage et entretien	29
Consignes de sécurité	29
Rangement	30
Recettes	31
Entreposage/Mise au rebut	34
Entreposage	34
Mise au rebut de l'appareil	34
Annexe	34
Caractéristiques techniques	34
Garantie de Kompernass Handels GmbH	35
Service après-vente	36
Importateur	36

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

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

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

Avertissements

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



DANGER

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

- Une REMARQUE contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

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

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

Consignes de sécurité fondamentales

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

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

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

** RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

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

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

RISQUE DE BRÛLURE !



Attention ! Surface brûlante !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Éléments de commande

Figure A :

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

Figure B :

- ❿ Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

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

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

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

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Appareil à panini 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

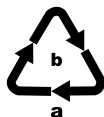
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

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.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

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

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites.

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  sur la position .
- ◆ Nettoyez l'appareil avec une essuie-tout humide comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- ◆ Refermez l'appareil.
- ◆ Branchez la fiche terminant le cordon d'alimentation 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 ③ 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 ③ 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. L'appareil ne chauffe pas avec ce réglage.
- ◆ 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 ③.

ATTENTION

- Débranchez toujours la fiche secteur ③ 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 ❹ 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 ❸ 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

Préparation

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

Préparation

- ◆ 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

Préparation

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



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Annexe

Caractéristiques techniques

Gril à panini	
Alimentation en tension	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Classe de protection	I (⏏) Prise de terre)
Température ambiante	de +15 à +40 °C
Humidité (sans condensation)	de 5 à 75 %
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

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

CH

Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 311466

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

Indice

Introduzione	38
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	38
Diritto d'autore	38
Uso conforme	38
Avvertenze	38
Sicurezza	39
Avvertenze di sicurezza di base	39
Elementi di comando	43
Disimballaggio e collegamento	43
Avvertenze di sicurezza	43
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	44
Disimballaggio	44
Smaltimento della confezione	44
Comandi e funzionamento	45
Prima del primo impiego	45
Uso	45
Consigli e suggerimenti	47
Pulizia e manutenzione	47
Indicazioni di sicurezza	47
Conservazione	48
Ricette	49
Conservazione/Smaltimento	52
Conservazione	52
Smaltimento dell'apparecchio	52
Appendice	52
Dati tecnici	52
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	53
Assistenza	54
Importatore	54

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

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

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

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:



Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

- Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

- Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVISO

- Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

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

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

Avvertenze di sicurezza di base

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

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti guasti devono venire sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

** PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.



PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.



PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie bollente!

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



ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

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

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Spia di controllo rossa "Power"
- ❷ Regolatore dei livelli di calore
- ❸ Cavo di rete con spina
- ❹ Chiusura di sicurezza
- ❺ Spia di controllo verde "Ready"
- ❻ Maniglia
- ❼ Vaschetta per la raccolta del grasso
- ❽ Uscita del grasso
- ❾ Piastre riscaldanti

Figura B:

- ❿ Raschiatore

Disimballaggio e collegamento

Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni personali e materiali!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

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

- Piastra elettrica
- Vaschetta per la raccolta del grasso
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

AVVISO

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

Disimballaggio

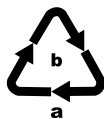
- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità con le normative locali vigenti.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

- 1-7: materie plastiche,
- 20-22: carta e cartone,
- 80-98: materiali composti.

AVVISO

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Comandi e funzionamento

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

Prima del primo impiego

- ◆ Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- ◆ Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- ◆ Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- ◆ Aprire la chiusura di sicurezza ❹ portando il cursore dalla posizione  alla posizione .
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
- ◆ Chiudere l'apparecchio.
- ◆ Infilare la spina del cavo di rete ❸ in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici". Far riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile ruotando il regolatore dei livelli di calore ❷ completamente verso destra fino alla battuta.

AVVISO

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

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

Uso

- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❻.
- ◆ Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso ❼ nell'apparecchio.
- ◆ Inserire nuovamente la spina ❸ nella presa di corrente. Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo verde "Ready" ❺ si accende quando il regolatore dei livelli di calore ❷ si trova alla posizione "MIN". Con questa impostazione l'apparecchio non si riscalda.
- ◆ Impostare il livello desiderato sul regolatore dei livelli di calore ❷. La spia di controllo verde "Ready" ❺ si spegne e la spia di controllo rossa "Power" ❶ si accende. Non appena il livello di calore impostato è stato raggiunto, la spia di controllo rossa "Power" ❶ si spegne e la spia di controllo verde "Ready" ❺ si riaccende.

AVVISO

- La spia di controllo verde "Ready" ⑤ è accesa anche quando il regolatore dei livelli di calore ② si trova alla posizione "0". Non appena il regolatore dei livelli di calore ② viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" ⑤ si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.

AVVISO

- La spia di controllo verde "Ready" ⑤ di tanto in tanto si potrebbe nuovamente spegnere e la spia di controllo rossa "Power" ① si riaccende. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.
- ◆ Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore ⑨.
- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ⑥.
- ◆ Grazie al fatto che la piastra riscaldante superiore ⑨ è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante inferiore ⑨ anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- ◆ Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ⑥.

AVVISO

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.
- ◆ Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti ⑨!
- ◆ Portare il regolatore del livello di calore ② fino alla battuta sinistra e staccare la spina ③ dalla presa.

ATTENZIONE

- Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina ③ dalla presa di corrente. Non è sufficiente portare il regolatore del livello di calore ② su fino alla battuta sinistra!

Consigli e suggerimenti

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

Pulizia e manutenzione

Indicazioni di sicurezza



ATTENZIONE!

PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

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

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- ▶ Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- ▶ Per pulire le superfici non utilizzare né detersivi aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.
- Dopo che le piastre riscaldanti ⑨ si sono raffreddate, far passare il raschiatore ⑩ lungo le piastre riscaldanti ⑨ in modo tale da raccogliere grasso e resti e rimuoverli con più facilità.
- Pulire le piastre riscaldanti ⑨ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
- In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

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

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

Passare il raschiatore ⑩ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto. Chiudere la chiusura di sicurezza ④.

Avvolgere il cavo di rete ③ attorno all'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.

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

Ricette

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

Panino al formaggio e spinaci

- 250 g di spinaci in foglia
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di olio
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 pizzico di sale (e pepe)
- 4 fette di pan carré/pane bianco
- 40 g di burro alle erbe
- 75 g di mozzarella
- 20 g di pinoli

Preparazione

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

Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

Preparazione

- ◆ Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostitore a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo di ciò insaporire con sale, pepe e paprica, togliere il filetto dal tegame e metterlo da parte.
- ◆ Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostitore le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- ◆ Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporire e posare anch'essi sul pane.
- ◆ Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- ◆ Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- ◆ Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sul panino.
- ◆ Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela il panino sul paninimaker preriscaldato al livello di calore medio e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevarlo con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

- 1 baguette
- 1 spicchio d'aglio
- 50 di cetrioli alla senape
- 40 g di pecorino
- 1 cucchiaino di senape piccante
- 2 cucchiaini di senape dolce
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- Sale, pepe

Preparazione

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

Conservazione/Smaltimento

Conservazione

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo pulito e asciutto non esposto all'irradiazione solare diretta. Collocando l'apparecchio in posizione verticale si risparmia spazio.

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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

Appendice

Dati tecnici

Paninimaker	
Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Classe di protezione	I (⏏ messa a terra di protezione)
Temperatura di esercizio	da +15 a +40 °C
Umidità (nessuna condensa)	5 - 75%
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 311466

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

10/2018 · Ident.-No.: SPM2000D2-102018-1

IAN 311466