



PLANCHA GRILL / PIASTRA ELETTRICA SPM 2000 F3

ES

PLANCHA GRILL

Guía breve

PT

TOSTADEIRA

Guia rápido

DE AT CH

PANINIGRILL

Kurzanleitung

IT MT

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni brevi

GB MT

PANINI GRILL

Short manual

IAN 393298_2201

ES IT PT



ES

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

IT MT

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

PT

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

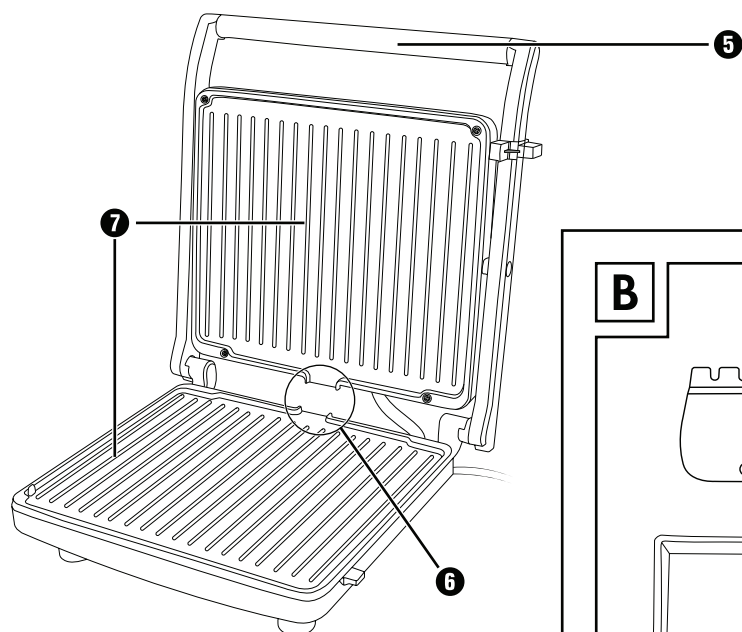
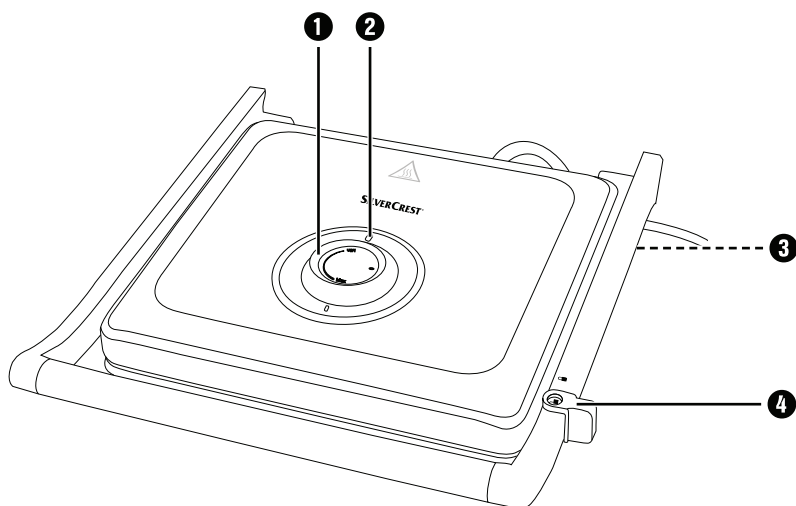
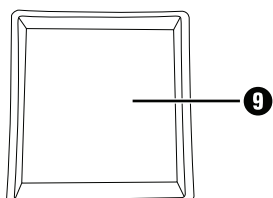
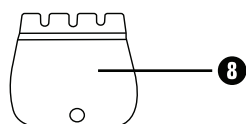
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	17
PT	Guia rápido	Página	33
GB / MT	Short manual	Page	49
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	65

A**B**

Índice

Introducción	2
Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia	2
Seguridad	3
Elementos de mando	7
Desembalaje y conexión	7
Volumen de suministro e inspección de transporte	7
Desembalaje	8
Desecho del embalaje	8
Manejo y funcionamiento	8
Antes del primer uso	8
Manejo	9
Tabla de preparación de los alimentos	10
Limpieza y mantenimiento	11
Desecho del aparato	12
Anexo	12
Características técnicas	12
Asistencia técnica	13
Importador	13
Recetas	14

Introducción

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 393298_2201.

¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

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

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

Indicaciones de advertencia

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:

¡PELIGRO!

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

Si no se evita la situación de peligro, 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.

⚠ ATENCIÓN

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 proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

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

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas.

Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones básicas de seguridad

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

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.

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

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Elementos de mando

Figura A:

- ❶ Regulador giratorio
- ❷ 1 indicador luminoso (cambia entre rojo y verde)
- ❸ Enrollacables
- ❹ Cierre de seguridad
- ❺ Asa
- ❻ Salida de jugos
- ❼ Parrillas

Figura B:

- ❽ Rasqueta de limpieza
- ❾ Colector de jugos

Desembalaje y conexión

¡ADVERTENCIA!

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
- Colector de jugos
- Rasqueta de limpieza
- Guía breve

INDICACIÓN

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

Desembalaje

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

Desecho del embalaje



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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

Manejo y funcionamiento

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

Antes del primer uso

- 1) 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.
- 2) Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- 3) Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- 4) Abra el cierre de seguridad ④; para ello, desplace la pestaña de la posición  a la posición .
- 5) Limpie el aparato con un paño húmedo de la manera descrita en "Limpieza y mantenimiento".
- 6) Cierre el aparato.
- 7) Conecte el enchufe del cable de red a una toma eléctrica correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "Características técnicas".
- 8) Deje que el aparato se caliente durante aprox. 5 minutos a la máxima temperatura. Para ello, ajuste el regulador giratorio ① en la posición "Max". En la parte delantera del regulador giratorio ①, la marca indica la posición ajustada.

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.
- 9) Gire el regulador giratorio ❶ hasta alcanzar la posición "0".
- 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- 11) Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa ❸.
- 2) Coloque el colector de jugos ❹ en el soporte de la parte posterior del aparato.

INDICACIÓN

- En la parte delantera del regulador giratorio ❶, la marca indica la posición ajustada.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
El indicador luminoso ❷ se ilumina.
- 4) Ajuste el regulador giratorio ❶ en la posición deseada de "Min" a "Max".
El indicador luminoso ❷ encendido en verde se apaga y vuelve a encenderse en rojo:
El aparato se está calentando.
El indicador luminoso ❷ encendido en rojo se apaga y vuelve a encenderse en verde:
Se ha alcanzado la temperatura ajustada y el aparato deja de calentarse.

INDICACIÓN

- La luz roja del indicador luminoso ❷ señaliza el calentamiento del aparato.
El indicador luminoso ❷ permanece encendido en rojo hasta que se alcanza la temperatura ajustada. Tenga en cuenta que, según la temperatura ambiente, el calentamiento puede comenzar en diferentes posiciones del regulador giratorio ❶!
- El indicador luminoso ❷ encendido en verde señaliza que el aparato no está calentándose o que ha dejado de calentarse. En consecuencia, también se ilumina en verde cuando el regulador giratorio ❶ está en una posición anterior al ajuste "Min".
- El indicador luminoso ❷ también puede cambiar de color tras alcanzar la temperatura. En tal caso, el indicador luminoso ❷ se ilumina en rojo. Esto indica que el aparato se está recalentando para mantener la temperatura ajustada.

- 5) En cuanto el indicador luminoso ❷ pase de rojo a verde, abra la tapa del aparato asiéndola por el asa.
- 6) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre la parrilla inferior ❷.
- 7) Cierre la tapa del aparato asiéndola por el asa ❺.
- 8) Como la parrilla superior ❷ es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la parrilla inferior ❷ independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
- 9) Compruebe el nivel de tueste de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ❺.

INDICACIÓN

- Empiece con un tiempo de preparación corto y aumentelo hasta dar con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo "Tabla de preparación de los alimentos".

- 10) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.



¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las parrillas ❷.

- 11) Gire el regulador giratorio ❶ hasta alcanzar la posición "0".
- 12) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Tabla de preparación de los alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos ingredientes. Los valores de la tabla se refieren al nivel de temperatura "Max". Adapte los datos recomendados según la receta y su gusto personal. La cantidad, el tamaño de los alimentos y el tiempo también pueden adaptarse según la receta, los ingredientes y el nivel de tueste deseado. Si desea preparar una cantidad mayor que la recomendada, divida la cantidad total en varias porciones para prepararlas individualmente.

INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Hamburguesa de carne picada	100-600 g ¹	Max	10-15 min
Filete de salmón	150-600 g ²	Max	8-10 min
Pinchos de pechuga de pollo	1-4 unidades	Max	10-15 min

INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Sándwiches con queso	1-4 unidades	Max	3-5 min
Berenjena con chorrito de aceite	1-4 rodajas	Max	3-4 min

¹Hasta 6 hamburguesas de aprox. 100 g cada una.

²Hasta 4 filetes de salmón de aprox. 150 g cada uno.

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

¡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 del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, ni tampoco objetos afilados o que puedan provocar arañazos.

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

- 4) Vacíe el colector de jugos ⑨. Recomendamos eliminar primero los restos de grasa con un papel de cocina absorbente o un material similar para que la grasa no atasque el desagüe. Tras esto, limpie el colector de jugos ⑨ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague el colector de jugos ⑨ con agua limpia y séquelo bien.
- 5) Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo.
Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.
- 6) Limpie la rasqueta de limpieza ⑧ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

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



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

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Clase de aislamiento	I (⏏ toma de tierra)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Asistencia técnica

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

IAN 393298_2201

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

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

Panini de queso y espinacas

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

Preparación

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

Panini de pechuga de pollo

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

Preparación

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

Baguete con mostaza

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

Preparación

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

Indice

Introduzione	18
Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	18
Uso conforme	18
Avvertenze	18
Sicurezza	19
Elementi di comando	23
Disimballaggio e collegamento	23
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	23
Disimballaggio	24
Smaltimento della confezione	24
Comandi e funzionamento	24
Prima del primo impiego	24
Uso	25
Tabella per la preparazione degli alimenti	26
Pulizia e manutenzione	27
Smaltimento dell'apparecchio	28
Appendice	28
Dati tecnici	28
Assistenza	29
Importatore	29
Ricette	30

Introduzione

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 393298_2201 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

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:

PERICOLO!

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie bollente!

- La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Perciò toccare l'apparecchio solo sull'impugnatura.

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.

NOTA

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

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Manopola di regolazione
- ❷ 1 Spia luminosa (commuta tra rosso e verde)
- ❸ Avvolgicavo
- ❹ Chiusura di sicurezza
- ❺ Impugnatura
- ❻ Uscita del succo
- ❼ Piastre griglianti

Figura B:

- ❽ Raschiatore
- ❾ Contenitore di raccolta del succo

Disimballaggio e collegamento

AVVERTENZA!

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
- Contenitore di raccolta del succo
- Raschiatore
- Istruzioni brevi

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

- ◆ Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni brevi.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Smaltimento della confezione



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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

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

Comandi e funzionamento

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

Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- 3) Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- 4) Aprire la chiusura di sicurezza ❹ portando il cursore dalla posizione  alla posizione .
- 5) Pulire l'apparecchio con un panno umido come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
- 6) Chiudere l'apparecchio.
- 7) Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici".
- 8) Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile portando la manopola di regolazione ❶ su "MAX". Sulla parte anteriore della manopola di regolazione ❶ è presente un segno che indica la posizione impostata.

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.
- 9) Ruotare la manopola di regolazione ❶ sulla posizione "0".
 - 10) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
 - 11) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❸.
- 2) Inserire il contenitore del succo ❹ nell'apposito supporto sul lato posteriore dell'apparecchio.

NOTA

- Sulla parte anteriore della manopola di regolazione ❶ è presente un segno che indica la posizione impostata.
- 3) Inserire il connettore di rete nella presa di corrente.
La spia luminosa ❷ si accende.
 - 4) Regolare la manopola ❶ sulla posizione desiderata da "Min" a "Max".
La spia luminosa ❷ verde si spegne e si riaccende diventando rossa:
l'apparecchio si riscalda.
La spia luminosa ❷ rossa si spegne e si riaccende diventando verde:
la temperatura impostata è stata raggiunta e l'apparecchio termina la fase di riscaldamento.

NOTA

- La luce rossa della spia luminosa ❷ segnala il riscaldamento dell'apparecchio. La spia luminosa ❷ rimane rossa fino al raggiungimento della temperatura impostata. Occorre notare che, a seconda della temperatura ambiente, il riscaldamento può iniziare in posizioni diverse della manopola di regolazione ❶!
- Il colore verde della spia luminosa ❷ segnala che l'apparecchio non è ancora o non è più caldo. Quindi la spia resta verde anche quando la manopola di regolazione ❶ si trova su una posizione prima di "Min".
- La spia luminosa ❷ può cambiare colore anche dopo il raggiungimento della temperatura. La spia luminosa ❷ quindi lampeggerà con colore rosso. Ciò significa che l'apparecchio si sta riscaldando ancora per mantenere la temperatura.

- 5) Non appena la spia luminosa ❷ passa dal rosso al verde aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 6) Disporre le pietanze da arrostiti/grigliare sulla piastra grigliante inferiore ❷.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❺.
- 8) La piastra grigliante ❶ superiore mobile si trova sempre in posizione parallela alla piastra grigliante ❷ inferiore anche in caso di pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- 9) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❺.

NOTA

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta. Per un orientamento indicativo consultare anche la sezione "Tabella per la preparazione degli alimenti".

- 10) Quando la doratura è soddisfacente prelevare la pietanza dall'apparecchio.



ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre griglianti ❶!

- 11) Ruotare la manopola di regolazione ❶ sulla posizione "0".
- 12) Staccare il connettore di rete dalla presa di corrente.

Tabella per la preparazione degli alimenti

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la preparazione di ingredienti diversi. I dati nella tabella si riferiscono al livello di temperatura "Max". Adeguare le indicazioni consigliate alla ricetta e al proprio gusto personale. A seconda della ricetta, degli ingredienti e della doratura desiderata è possibile adattare anche la quantità, la dimensione degli ingredienti e il tempo. Se si desidera lavorare una quantità maggiore di quella consigliata, suddividere la quantità totale in più porzioni da lavorare singolarmente.

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA	TEMPO
Burger di carne macinata	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Filetto di salmone	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Spiedini di pollo	1 - 4 pezzi	Max	10 - 15 min

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA	TEMPO
Sandwich al formaggio	1 - 4 pezzi	Max	3 - 5 min
Melanzane all'olio	1 - 4 fette	Max	3 - 4 min

¹Fino a 6 burger da ca. 100 g.

²Fino a 4 filetti di salmone da ca. 150 g.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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 3 e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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.

- 1) Dopo il raffreddamento delle piastre griglianti **7** passare il raschiatore **8** lungo le piastre **7** in modo tale da raccogliere grasso e residui o farli cadere nel contenitore di raccolta del succo **9**. In tal modo sarà più facile rimuovere il grasso e i residui.
- 2) Pulire le piastre griglianti **7** 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.
- 3) In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

- 4) Vuotare il contenitore di raccolta del succo ⑨. Si consiglia di rimuovere grossolanamente i residui di grasso con della carta da cucina o simili in modo che non aderiscano ai tubi di scarico. Sciacquare il contenitore di raccolta del succo ⑨ in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare il contenitore di raccolta del succo ⑨ con acqua pulita e asciugarlo.
- 5) 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.
- 6) Strofinare il raschiatore ⑧ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.

Smaltimento dell'apparecchio



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

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



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

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Classe di protezione	I (⏏ messa a terra di protezione)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 393298_2201

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

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

- 1) Selezionare le foglie di spinaci e lavarle.
- 2) 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.
- 3) Spalmare il burro alle erbe sul toast.
- 4) Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla assieme agli spinaci ben sgocciolati su due fette di pan carré. Cospargere di pinoli.
- 5) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 6) Mettere con cautela i panini sul paninimaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- 7) 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

- 1) Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostitire 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.
- 2) Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostitire le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- 3) 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.
- 4) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- 5) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- 6) 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.
- 7) Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- 8) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 9) Mettere con cautela i panini sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio.
- 10) Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevare con cautela dal paninmaker.

Baguette alla senape

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

Preparazione

- 1) Incidere la baguette a intervalli di circa 2 - 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- 2) Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- 3) 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.
- 4) Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- 5) Collocare con cautela la baguette sul paninmaker preriscaldato e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Índice

Introdução	34
Informações sobre este guia rápido	34
Utilização correta	34
Indicações de aviso	34
Segurança	35
Elementos de comando	39
Retirar da embalagem e ligar	39
Material fornecido e inspeção de transporte	40
Desembalagem	40
Eliminação da embalagem	40
Operação e funcionamento	40
Antes da primeira utilização	40
Operação	41
Tabela de preparação dos alimentos	43
Limpeza e conservação	43
Laitteen hävittäminen	44
Anexo	45
Dados técnicos	45
Assistência Técnica	45
Importador	45
Receitas	46

Introdução

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 393298_2201.

AVISO!

Tenha em atenção o manual de instruções completo e as instruções de segurança, a fim de evitar danos pessoais e materiais.

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

O grelhador de Panini destina-se a torrar pãezinhos e sanduíches 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.
- ▶ Mandar 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.

AVISO! PERIGO DE QUEIMADURAS!



Atenção! Superfície quente!

- ▶ A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Por isso, agarre o aparelho apenas pela 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.

NOTA

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Elementos de comando

Figura A:

- ➊ Regulador rotativo
- ➋ 1 luz indicadora (alterna entre vermelho e verde)
- ➌ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ➍ Fecho de segurança
- ➎ Pega
- ➏ Saída de sucos
- ➐ Placas para grelhar

Figura B:

- ➑ Raspador de limpeza
- ➒ Recipiente de recolha de sucos

Retirar da embalagem e ligar** AVISO!**

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 sucos
- Raspador de limpeza
- Guia rápido

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 guia rápido da caixa.
- ◆ Retire todo o material de embalagem.

Eliminação da embalagem



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

Elimine a embalagem de modo ecológico.

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

1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Operação e funcionamento

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

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo “Limpeza e conservação” para remover possíveis resíduos da produção.
- 2) Leia este manual de instruções com atenção.
- 3) Instale o aparelho de acordo com as indicações de segurança.

- 4) Abra o fecho de segurança ④, deslocando o dispositivo de deslize da posição  para a posição .
- 5) Limpe o aparelho com um pano húmido, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 6) Ligue o aparelho.
- 7) Encaixe a ficha do cabo de rede numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo "Dados técnicos".
- 8) Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 5 minutos na regulação de temperatura máxima. Para tal, rode o regulador rotativo ① para a posição "Max". A marcação visível na parte da frente do regulador rotativo ① indica-lhe a posição regulada.

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.

- 9) Rode o regulador rotativo ① para a posição "0".
- 10) Retire a ficha de rede da tomada depois do aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
- 11) Limpe o aparelho mais uma vez com um pano húmido.

Operação

- 1) Feche a tampa do aparelho pela pega ⑤.
- 2) Coloque o recipiente de recolha de sucos ⑨ no suporte existente na traseira do aparelho.

NOTA

► A marcação visível na parte da frente do regulador rotativo ① indica-lhe a posição regulada.

- 3) Insira a ficha na tomada elétrica.
A luz indicadora ② acende-se.
- 4) Coloque o regulador rotativo ① na posição desejada, entre "Min" e "Max".
A luz indicadora ② verde apaga-se e acende-se depois com a cor vermelha:
O aparelho aquece.
A luz indicadora ② vermelha apaga-se e acende-se depois com a cor verde:
Foi atingida a temperatura regulada, o aquecimento do aparelho para.

NOTA

- ▶ A cor vermelha da luz indicadora ❷ sinaliza o aquecimento do aparelho. A luz indicadora ❷ permanece acesa com a cor vermelha, até ser atingida a temperatura regulada. Tenha em atenção que, consoante a temperatura ambiente, o aquecimento pode começar em diferentes posições do regulador rotativo ❶!
 - ▶ A cor verde da luz indicadora ❷ sinaliza que o aparelho não está a aquecer/terminou o aquecimento. Por conseguinte, ela também estará verde quando o regulador rotativo ❶ estiver rodado para uma posição antes de "Min".
 - ▶ A luz indicadora ❷ também pode mudar novamente de cor após atingida a temperatura. A luz indicadora ❷ acende-se depois com a cor vermelha. Isso significa que o aparelho volta a aquecer, a fim de manter a temperatura.
- 5) Assim que a luz indicadora ❷ mudar de vermelho para verde, abra a tampa do aparelho pela pega.
 - 6) Coloque os alimentos a assar/grelhar sobre a placa para grelhar inferior ❷.
 - 7) Feche a tampa do aparelho pela pega ❺.
 - 8) A mobilidade da placa para grelhar superior ❷ permite mantê-la sempre paralela à placa para grelhar inferior ❷, mesmo no caso de alimentos mais altos/grossos. Desta forma, é possível obter um resultado ideal.
 - 9) Após algum tempo, controle a cor dos alimentos na grelha. Para tal, abra a tampa do aparelho pela pega ❺.

NOTA

- ▶ Comece com tempos para grelhar curtos e vá aumentando até encontrar o tempo correto. Para a sua orientação, consulte também o capítulo "Tabela de preparação dos alimentos".
- 10) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos grelhados.



ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize objetos afiados ou cortantes para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas para grelhar ❷!
- 11) Rode o regulador rotativo ❶ para a posição "0".
 - 12) Retire a ficha da tomada elétrica.

Tabela de preparação dos alimentos

A tabela que se segue serve como referência, com exemplos para a preparação de diferentes ingredientes. As indicações na tabela são para o nível de temperatura "Max". Adapte os valores recomendados à receita e ao seu gosto pessoal. A quantidade e o tamanho dos alimentos, bem como o tempo podem ser ajustados em função da receita, dos alimentos utilizados e da consistência pretendida. Se desejar preparar quantidades superiores às recomendadas, divida a quantidade total em várias porções, que deverá preparar individualmente.

INGREDIENTES	QUANTIDADE RECOMENDADA	TEMPERATURA	TEMPO
Hambúrguer de carne picada	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lombo de salmão	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Espetada de peito de frango	1 - 4 unidades	Max	10 - 15 min
Tostas com queijo	1 - 4 unidades	Max	3 - 5 min
Beringela salpicada com óleo	1 - 4 fatias	Max.	3 - 4 min

¹Até 6 hambúrgueres de aprox. 100 g cada.

²Até 4 lombos de salmão de aprox. 150 g cada.

Limpeza e conservação

AVISO! PERIGO DE 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 3 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 MATERIAIS!

- 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.

- 1) Depois das placas para grelhar 7 terem arrefecido, utilize o raspador de limpeza 8 para raspar e juntar os resíduos e gordura nas placas para grelhar 7 ou para os deixar cair no recipiente de recolha de sucos 9. Deste modo, é mais fácil remover a gordura e os restos de alimentos.
- 2) Limpe as placas para grelhar 7 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.
- 3) Havendo crostas duras, coloque um pano húmido sobre os resíduos pegados, para os amolecer.
- 4) Esvazie o recipiente de recolha de sucos 9. Aconselhamos a remover a maior parte dos resíduos gordurosos com papel absorvente ou similar, para que a gordura não bloqueie a canalização de esgoto. Em seguida, lave o recipiente de recolha de sucos 9 em água quente com um detergente da loiça suave. Depois, passe o recipiente de recolha de sucos 9 por água limpa e seque-o.
- 5) 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.
- 6) Limpe o raspador de limpeza 8 com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano.

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliviviatun, pyörien päällä seisovan jäteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	2000 W
Classe de proteção	I (⏏ terra de proteção)
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 393298_2201

Importador

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

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

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

Preparação

- 1) Escolher e lavar os espinafres.
- 2) 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.
- 3) Barrar a fatia de pão de forma com a manteiga de ervas.
- 4) Cortar o mozzarella em fatias e distribuí-lo sobre duas fatias de pão de forma com o espinafre escorrido. Colocar os pinhões por cima.
- 5) Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 6) Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- 7) 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

Preparação

- 1) 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.
- 2) Aquecer mais uma vez a gordura na frigideira e fritar as fatias de bacon até ficarem estaladiças.
- 3) 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.
- 4) Cortar os peitos de frango longitudinalmente e colocá-los sobre o tomate.
- 5) Colocar fatias de bacon sobre o peito de frango.
- 6) 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.
- 7) Cortar o pepino em fatias e colocá-las sobre o abacate.
- 8) Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 9) Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini pré-aquecido e fechar a tampa.
- 10) 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

Preparação

- 1) Fazer transversalmente golpes na baguete de 2 - 3 centímetros de distância, mas não cortar totalmente.
- 2) Descascar o alho e esmagá-lo, cortar os pepinos de conserva com mostarda em pedaços pequenos e raspar o Pecorino.
- 3) 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.
- 4) Introduzir a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhar a baguete em papel de alumínio.
- 5) Colocar as baguetes sobre o grelhador de Panini aquecido e fechar a tampa. A baguete deve ficar com uma cor levemente dourada.

Contents

Introduction	50
Information about this short manual	50
Intended use	50
Warning notes	50
Safety	51
Operating components	55
Unpacking and assembly	55
Package contents and transport inspection	55
Unpacking	56
Disposal of packaging materials	56
Handling and operation	56
Before initial use	56
Operation	57
Food processing table	58
Cleaning and care	59
Disposal of the appliance	60
Appendix	60
Technical data	60
Service	61
Importer	61
Recipes	62

Introduction

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 393298_2201.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

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.
- ▶ 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.

HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

WARNING! RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

- ▶ The surface of the appliance can become extremely hot during use. Touch the appliance using only 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.
- ▶ 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.

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Operating components

Figure A:

- ❶ Control dial
- ❷ 1 indicator lamp (alternates between red and green)
- ❸ Cable retainer
- ❹ Safety catch
- ❺ Handle
- ❻ Juice outlet
- ❼ Griddles

Figure B:

- ❽ Cleaning scraper
- ❾ Juice collector

Unpacking and assembly

WARNING!

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
- Juice collector
- Cleaning scraper
- Short manual

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 device and the short manual from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

Handling and operation

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

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section “Cleaning and care” to remove any possible production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Open the safety catch ❹ by moving the slider from the  position to the  position.
- 5) Clean the appliance with a damp cloth as described in “Cleaning and Care”.
- 6) Close the appliance.
- 7) Insert the mains cable plug in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the “Technical data” section.
- 8) Allow the appliance to heat up to its maximum temperature for approx. 5 minutes. To do this, turn the dial ❶ to “Max”. In the front area of the dial ❶, the marking shows you the set position.

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.

- 9) Turn the dial **1** to position "0".
- 10) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- 11) Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle **5**.
- 2) Slide the juice collector **9** into the holder on the back of the appliance.

NOTE

► In the front area of the dial **1**, the marking shows you the set position.

- 3) Insert the plug into the mains power socket.
The indicator lamp **2** lights up.
- 4) Set the dial **1** to the desired position from "Min" to "Max".
The green indicator lamp **2** goes off and then lights up red:
The appliance heats up.
The red indicator lamp **2** goes off and then lights up green:
The set temperature has been reached. The appliance no longer heats up.

NOTE

- When the indicator lamp **2** lights up red, this shows that the appliance is heating up. The indicator lamp **2** remains switched on until the set temperature level is reached. Note that, depending on the ambient temperature, heating may start at different positions on the dial **1**!
- When the green indicator lamp **2** lights up green, this shows that the appliance is no longer heating up. It therefore also lights up green when the dial **1** is in any position before "Min".
- The indicator lamp **2** may also change colour again after the set temperature has been reached. The indicator light **2** then lights up red. This indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature.

- 5) As soon as the indicator lamp **2** switches from red to green, open the appliance lid by the handle.
- 6) Place the food you want to roast/grill on the lower griddle **7**.
- 7) Close the appliance lid using the handle **5**.
- 8) Due to its movable mount, the upper griddle **7** always lies parallel to the lower griddle **7** even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
- 9) Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle **5**.

NOTE

- Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration. For your orientation, please also refer to the section "Food processing table".

- 10) Once you are satisfied with the level of browning, remove the food.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. They could damage the surfaces of the griddles .

- 11) Turn the dial  to position "0".
- 12) Remove the plug from the mains power socket.

Food processing table

The following table will help you by giving you examples of how to process different ingredients. The information in the table refers to the temperature level "Max". Adjust the recommended amounts according to the recipe and your individual taste. Depending on the recipe, ingredients and desired level of browning, you may have to adjust the quantity of ingredients and the cooking time. If you want to process more than the recommended quantity, divide the total quantity into several portions and process them individually.

INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	TEMPERATURE	TIME
Minced meat burger	100–600 g ¹	Max.	10–15 mins.
Salmon fillet	150–600 g ²	Max.	8–10 mins.
Chicken breast brochettes	1–4 pieces	Max.	10–15 mins.
Cheese sandwiches	1–4 pieces	Max.	3–5 mins.
Aubergine sprinkled with oil	1–4 slices	Max.	3–4 mins.

¹Up to 6 burgers of approx. 100 g each.

²Up to 4 salmon fillets of approx. 150 g each.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF 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! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.
- 1) After the griddles **7** have cooled down, drag the cleaning scraper **8** over the griddles **7** so that any fat and residues are scraped together or fall into the juice collector **9**. This makes fat and residues easier to remove.
 - 2) Wipe the griddles **7** with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
 - 3) For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.
 - 4) Empty the juice collector **9**. We recommend removing the worst greasy residues with kitchen paper or similar so that the grease does not block up the sink. Clean the juice collector **9** afterwards in warm water with a mild detergent. Rinse out the juice collector **9** with fresh water and dry it.
 - 5) A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
 - 6) Wipe the cleaning scraper **8** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

Disposal of the appliance



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

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



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

Appendix

Technical data

Voltage supply	220-240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Protection class	I (⏏ protective earth)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 393298_2201

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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

Preparation

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

Chicken breast panini

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

Preparation

- 1) 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.
- 2) Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- 3) 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.
- 4) Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- 5) Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- 6) 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.
- 7) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 8) Top the panini with a second slice of bread.
- 9) Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- 10) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

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

Preparation

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	66
Informationen zu dieser Kurzanleitung	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Warnhinweise	66
Sicherheit	67
Bedienelemente	71
Auspacken und Anschließen	71
Lieferumfang und Transportinspektion	71
Auspacken	72
Entsorgung der Verpackung	72
Bedienung und Betrieb	72
Vor dem ersten Gebrauch	72
Bedienen	73
Tabelle Lebensmittelverarbeitung	74
Reinigen und Pflegen	75
Gerät entsorgen	76
Anhang	77
Technische Daten	77
Service	77
Importeur	77
Rezepte	78

Einführung

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393298_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Grillplatte 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.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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



WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.



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.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Drehregler
- ❷ 1 Indikationsleuchte (wechselt zwischen rot und grün)
- ❸ Kabelaufwicklung
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ Griff
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber
- ❾ Saftauffangbehälter

Auspacken und Anschließen

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
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Kurzanleitung

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 Kurzanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ④, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- 5) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 6) Schließen Sie das Gerät.
- 7) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert.
- 8) Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen. Drehen Sie dazu den Drehregler ① auf „Max“. Im vorderen Bereich des Drehreglers ① zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

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.

- 9) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 10) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 11) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 2) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **9** in die Halterung an der Rückseite des Gerätes.

HINWEIS

- Im vorderen Bereich des Drehreglers **1** zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
Die Indikationsleuchte **2** leuchtet auf.
- 4) Stellen Sie den Drehregler **1** auf die gewünschte Position von „Min“ bis „Max“.
Die Indikationsleuchte **2** in grün erlischt und leuchtet dann rot auf:
Das Gerät heizt auf.
Die Indikationsleuchte **2** in rot erlischt und leuchtet dann grün auf:
Die eingestellte Temperatur ist erreicht, das Gerät heizt nicht mehr auf.

HINWEIS

- Das rote Leuchten der Indikationsleuchte **2** signalisiert das Aufheizen des Gerätes. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet so lange rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass abhängig von der Umgebungstemperatur das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Drehreglers **1** beginnen kann!
- Die Indikationsleuchte **2** in grün signalisiert, dass das Gerät nicht bzw. nicht mehr aufheizt. Sie leuchtet daher auch grün, wenn der Drehregler **1** auf einer Position vor „Min“ steht.
- Die Indikationsleuchte **2** kann auch nach dem Erreichen der Temperatur wieder die Farbe wechseln. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet dann rot auf. Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.

- 5) Sobald die Indikationsleuchte **2** von rot zu grün wechselt, öffnen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 6) Legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 8) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 9) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **5**.

HINWEIS

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Tabelle Lebensmittelverarbeitung“.

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!

- 11) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Tabelle Lebensmittelverarbeitung

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf die Temperaturstufe „Max“. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Bräunung kann ebenso die Menge, die Größe der Zutaten und die Zeit angepasst werden. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Hackfleischburger	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lachsfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Hühnerbrust-Spieße	1 - 4 Stück	Max	10 - 15 min

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Sandwiches mit Käse	1 - 4 Stück	Max	3 - 5 min
Aubergine mit Öl beträufelt	1 - 4 Scheiben	Max	3 - 4 min

¹Bis zu 6 Burger mit jeweils ca. 100 g.

²Bis zu 4 Lachsfilets mit jeweils ca. 150 g.

Reinigen und Pflegen



WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

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! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

- 1) Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter **9** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- 2) Wischen Sie die Grillplatten **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- 3) Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
- 4) Leeren Sie den Saftauffangbehälter **9**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter **9** mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

- 5) 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.
- 6) Wischen Sie den Reinigungsschaber **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 393298_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

- 1) Blattspinat verlesen und waschen.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- 4) Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- 5) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 6) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 7) 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

- 1) 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.
- 2) Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- 3) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls darauflegen.
- 4) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 5) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 6) 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.
- 7) Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 8) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 9) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 10) Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
03/2022 · Ident.-No.: SPM2000F3-032022-1

IAN 393298_2201