

SILVERCREST®



FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

GB

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

GRIL DE TABLE SPM 2000 A1

FR BE

GRIL DE TABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

PANINI-GRILL

Bedienings- en veiligheidsinstructies

DE AT CH

PANINI-GRILL

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB

PANINI MAKER

Operating instructions

FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	1
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	9
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17
GB	Operation and Safety Notes	Page	25

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

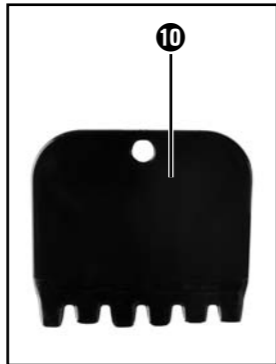
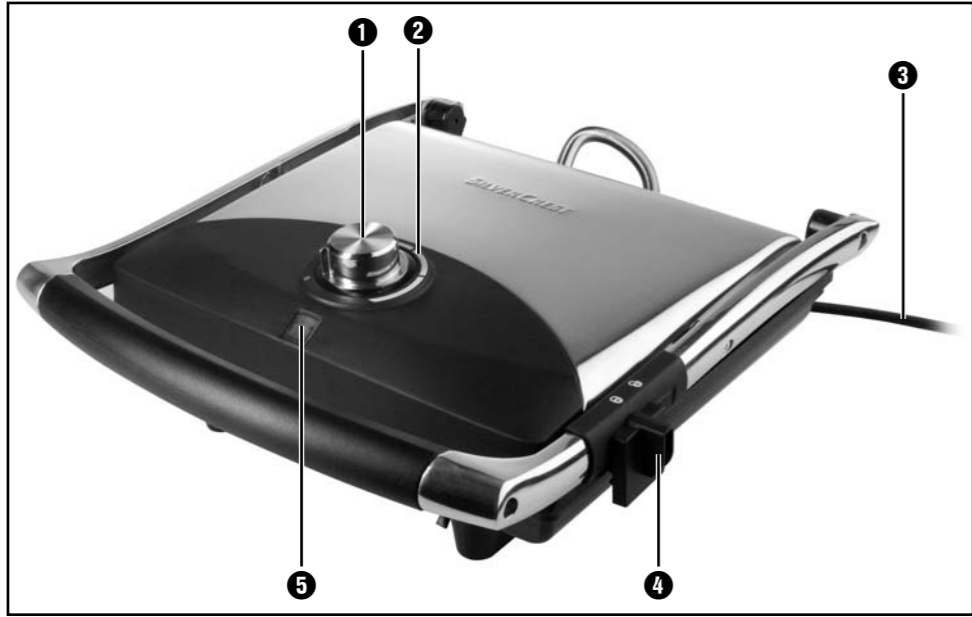
Version des informations - Stand van de informatie
Stand der Informationen - Last Information Update:
01/2012 · Ident.-No.: SPM2000A1112011-1

IAN 72222



IAN 72222





SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	2
Consignes de sécurité	2
Caractéristiques techniques	3
Accessoires fournis	3
Description de l'appareil	3
Première mise en service	3
Opération	4
Conseils et astuces	4
Nettoyage et entretien	5
Rangement	5
Recettes	6
Panini aux épinards et au fromage	6
Panini à la poitrine de poulet	6
Baguette à la moutarde	7
Mise au rebut	7
Garantie et service après-vente	8
Importateur	8

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Gril de table


Usage conforme

Le Panini-Maker est destiné à toaster de petits pains et des sandwiches ou à griller d'autres aliments. Il est exclusivement destiné à l'usage domestique privé et n'est pas prévu pour des applications commerciales.

Consignes de sécurité

Comment faire pour éviter tout danger de choc électrique


- L'appareil doit uniquement être utilisé à l'intérieur dans des pièces sèches. Maintenez l'appareil - même lorsqu'il est éteint - à l'écart des éclaboussures.
- Utilisez uniquement l'appareil lorsque la tension secteur locale correspond à la tension nominale de l'appareil.
- Ne raccordez pas l'appareil par le biais d'une prise multiple, par laquelle d'autres appareils électriques travaillent en même temps, pour éviter toute surcharge du circuit électrique.
- Eteignez l'appareil après chaque utilisation. A cet effet, débranchez la prise secteur.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.

-  Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Veillez à ne pas le coincer et tenez-le à l'écart des objets chauds. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la table ou du plan de travail.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Les réparations devront exclusivement être confiées à des distributeurs agréés par le fabricant ou à des spécialistes expérimentés.

Vous évitez ainsi les risques d'incendie et de blessures

- Posez l'appareil sur une surface plane, anti-dérapante et thermo-résistante et pas sur ou à côté d'autres appareils qui peuvent diffuser beaucoup de chaleur (par ex. grille-pain, fours).
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets facilement inflammables, par exemple sous des rideaux ou à côté de rouleaux de papier essuie-tout.

 Même si vous exploitez l'appareil en respectant les consignes, des parties de l'appareil deviennent très chaudes (les plaques supérieure et inférieure par ex). Veillez à ne pas toucher les surfaces jusqu'à ce qu'elles soient bien refroidies après mise hors tension de l'appareil.

- Pour éviter une surchauffe dangereuse, déroulez toujours le cordon d'alimentation dans son intégralité.
- En cours d'usage, l'appareil peut être ouvert et fermé sans risque au niveau de la poignée thermo-isolée.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil

- N'opérez pas cet appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- Laissez entièrement refroidir l'appareil après l'avoir éteint, avant de le nettoyer et de le ranger.

⚠ Vous évitez ainsi les dommages sur l'appareil

- Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- Pour la même raison, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V ~, 50 Hz
 Puissance consommée : 2000 W


Accessoires fournis

- Panini-Maker
- Récupérateur de graisse
- Grattoir de nettoyage
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ➊ Régulateur de degré de chauffage
- ➋ Voyant de contrôle rouge "Power"
- ➌ Cordon d'alimentation
- ➍ Fermeture de sécurité
- ➎ Voyant de contrôle vert "Ready"
- ➏ Poignée
- ➐ Récupérateur de graisse
- ➑ Sortie de graisse
- ➒ Plaques chauffantes
- ➓ Grattoir de nettoyage

Première mise en service

1. Déballez l'appareil. Retirez toutes les autres sécurités de transport supplémentaires, par ex. les films et les attaches de câble.
2. Vérifiez tout d'abord la complétude de la livraison et l'absence de dommage manifeste.
3. Lisez attentivement ce mode d'emploi.
4. Installez l'appareil selon les consignes de sécurité.
5. Ouvrez la fermeture de sécurité **4** .
6. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié, conformément à ce qui est décrit sous le chapitre "Nettoyage et entretien".
7. Fermez l'appareil.
8. Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur et laissez chauffer l'appareil pendant env. 5 minutes à température maximale.

Remarque :

Lors du premier chauffage de l'appareil, la présence de résidus de fabrication peut entraîner l'apparition d'un léger voile de fumée et d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

- Après avoir chauffé l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez encore une fois l'appareil avec un chiffon humide.

Opération

- Fermez le couvercle de l'appareil au niveau de la poignée **6**.
- Insérez le récupérateur de graisse **7** dans l'appareil.
- Branchez la fiche secteur dans la prise. Le voyant de contrôle rouge "Power" **2** s'allume.
- Réglez le degré souhaité au niveau du régulateur de la température **1**. Dès que le niveau de chauffage réglé est atteint, le témoin de contrôle vert "Ready" **5** s'allume.

i Remarque :

Le témoin de contrôle vert „Ready“ **5** est aussi allumé, lorsque le bouton de réglage du chauffage **1** se trouve sur „0“. Lorsque vous mettez le bouton de réglage du chauffage **1** dans la position souhaitée, le témoin de contrôle vert "Ready" **5** se rallume dès que la température est atteinte.

i Remarque :

Le témoin de contrôle vert "Ready" **5** peut à nouveau s'éteindre périodiquement. Cela signifie que l'appareil est passé en dessous de la température définie et qu'il chauffe à nouveau !

- Ouvrez le couvercle de l'appareil et posez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure **9**.
- Fermez le couvercle de l'appareil. Grâce à la plaque chauffante supérieure à l'attache pivotante **9**, elle se situe toujours en parallèle à la plaque chauffante inférieure **9** même en cas d'aliments à griller plus épais. C'est ainsi qu'il est possible de parvenir à un résultat optimal.

- Après quelque temps, contrôlez le degré de dorage de l'aliment à griller. Pour ce faire, ouvrez le couvercle de l'appareil.

i Remarque :

Démarrez par de courtes durées et allongez-les, jusqu'à ce que vous ayez trouvé la bonne durée.

- Lorsque vous êtes satisfait du degré de dorage, ouvrez le couvercle et retirez l'aliment à griller.

A Attention :

N'utilisez pas d'objets pointus ou aiguisés pour retirer l'aliment à griller. Ils pourraient endommager les surfaces des plaques chauffantes **9** !

- Mettez le régulateur de température **1** sur "0" et retirez la fiche secteur de la prise secteur.

A Attention :

Retirez toujours la fiche secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température **1** sur "0" !

Conseils et astuces

- Pour rendre la viande plus tendre et accélérer le processus de cuisson, nous vous recommandons de faire mariner la viande. Pour ce faire, il est par exemple approprié d'utiliser du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus frais, de la papaye ou de l'ananas. Selon vos préférences, ajouter des herbes et des épices. N'ajoutez pas de sel, car il absorbe l'eau de la viande et la rend dure. Faites mariner la viande de telle manière qu'elle soit entièrement recouverte par la marinade et refermez le récipient. De préférence, laissez mariner pendant une nuit.

- Les plaques chauffantes ⑨ sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de graisse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/de l'huile adaptée à la cuisson, comme par ex. l'huile de colza.
- Si vous n'êtes pas sûr si l'aliment à griller est bien cuit à l'intérieur, utilisez un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

- Essuyez les plaques chauffantes ⑨ à l'aide d'un chiffon humidifié. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rêches ou d'objets pointus pour le nettoyage, pour ne pas détruire le revêtement anti-adhésif.
- Si la surface est encroûtée, posez un chiffon mouillé sur les résidus cuits pour les ramollir.

Pour le nettoyage des surfaces extérieures, un chiffon humide est également suffisant.

Veillez à ce que toutes les pièces soient entièrement sèches avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Essuyez le grattoir de nettoyage ⑩ à l'aide d'un chiffon humidifié. En cas de saletés tenaces, mettez un peu de détergent sur le chiffon.

Nettoyage et entretien

Attention !

Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi. Danger !


Attention !

Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau courante et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable.

- Une fois que les plaques chauffantes ⑨ se sont refroidies, passez le grattoir de nettoyage ⑩ au-dessus des plaques chauffantes ⑨, afin de collecter la graisse et les résidus et de pouvoir les retirer plus facilement.

Rangement

Ranger l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Actionnez la fermeture de sécurité ④ .

Enroulez le cordon d'alimentation ③ autour de l'élément spécial prévu à cet effet sur le dessous de l'appareil.

Recettes

Un panini est un sandwich chaud préparé à base de pain blanc frais. Il est fraîchement grillé, puis servi.

Panini aux épinards et au fromage

250 g d'épinards en branche
1 oignon
1 gousse d'ail
1 CS d'huile
2 CC de jus de citron
1 pincée de sel (et de poivre)
4 tranches de toast/pain blanc
40 g de beurre aux herbes
75 g de mozzarella
20 g de pignons de pin

- Trier les épinards et les laver.
- Peler les oignons et les gousses d'ail et les hacher finement, les faire revenir dans de l'huile chaude. Ajouter les épinards. Relever avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- Tartiner le toast de beurre aux herbes.
- Couper la mozzarella en tranches, la répartir sur deux tranches de toast avec les épinards égouttés. Parsemer de pignons de pin.
- Recouvrir la préparation d'une deuxième tranche de toast.
- Poser le panini avec précaution sur le Panini-Maker préchauffé à chaleur intermédiaire et fermer le couvercle.
- Attendre jusqu'à ce que le panini soit grillé avec une belle couleur dorée. Puis le retirer du Panini-Maker.

Panini à la poitrine de poulet

400 g de filet de poulet
20 g de beurre
Poivre, sel et poudre de piment
120 g de bacon, en lamelles
6 tranches de toast/pain blanc
3 CS d'assaisonnement pour salade (yaourt)
30 g de salade Iceberg
2 tomates
1 avocat
1 CC de jus de citron
50 g de concombre

- Rincer brièvement le filet de poulet à l'eau courante et le sécher en tapotant avec du papier essuie-tout. Chauffer du beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif et bien faire cuire les filets de poitrine de poulet des deux côtés. Remettre le four à température moyenne et finir de cuire les filets de poitrine de poulet pendant env. 10 minutes. Epicer après la cuisson avec du sel, du poivre et de la poudre de piment, retirer le poulet de la poêle et le mettre de côté.
- Chauffer encore une fois la graisse dans la poêle et y faire cuire les lamelles de bacon jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- Répartir l'assaisonnement au yaourt sur les 3 tranches de toast/de pain blanc, y poser la salade Iceberg, couper les tomates en tranches, les épicer et également les poser.
- Couper les filets de poulet dans la longueur et les poser sur les tomates.
- Découper les avocats dans la longueur et sortir le noyau à l'aide d'un mouvement de rotation. Retirer la pelure et couper l'avocat en tranches. Asperger l'avocat de jus de citron, afin qu'il ne brunisse pas. Poser les tranches sur les paninis.
- Couper le concombre en tranches et les poser sur l'avocat.
- Recouvrir la préparation d'une deuxième tranche de toast.

- Poser le panini avec précaution sur le Panini-Maker préchauffé à chaleur intermédiaire et fermer le couvercle.
- Attendre jusqu'à ce que les paninis aient une belle couleur dorée et les retirer du Panini-Maker.

Baguette à la moutarde

1 baguette

1 gousse d'ail

50 g de cornichons à la moutarde

40 g de pecorino

1 CS de moutarde

2 CS de moutarde douce

50 g de beurre

2 CS de ciboulette en rondelles

sel, poivre

- Entailler la baguette par écarts d'env. 2-3 centimètres, sans toutefois les couper entièrement.
- Peler les gousses d'ail et les écraser, découper les cornichons en dés très fins et râper le pecorino.
- Mélanger la moutarde forte et douce avec le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Mettre le beurre à la moutarde dans les entailles des baguettes et les emballer dans du papier aluminium.
- Poser les baguettes avec précaution sur le Panini-Maker préchauffé à chaleur intermédiaire et fermer le couvercle. Les baguettes devrait se dorer d'une belle couleur dorée.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 72222

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 72222

Importateur

KOMPENASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompennass.com

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Gebruik in overeenstemming met bestemming	10
Veiligheidsvoorschriften	10
Technische gegevens	11
Inhoud van het pakket	11
Apparaatbeschrijving	11
Voor het eerst in gebruik nemen	11
Bediening	12
Tips en handigheidjes	12
Reinigen en onderhouden	13
Opbergen	13
Recepten	14
Panini met spinazie en kaas	14
Panini met kipfilet	14
Mosterd-baguette	15
Milieurichtlijnen	15
Garantie en service	15
Importeur	15

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt aandachtig door en berg deze op voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

Panini-grill

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De Panini-Maker is bestemd voor het roosteren van kleine broodjes en sandwiches of voor het grillen van andere levensmiddelen.

Het apparaat is bestemd voor het privé huishouden en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Veiligheidsvoorschriften

Zo voorkomt u risico's door elektrische schokken

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt in droge binnenruimtes. Houd het apparaat – ook als het is uitgeschakeld – uit de buurt van spatwater.
- Gebruik het apparaat alleen als de lokale netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat.
- Sluit het apparaat niet aan via een stekkerdoos waarmee gelijktijdig andere apparaten werken, aangezien dit tot een overbelasting van de stroomkring kan leiden.
- Zet het apparaat na ieder gebruik uit. Haal daartoe de stekker uit het stopcontact.
- Bij het reinigen moet erop gelet worden, dat geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.



- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het netsnoer tegen beschadiging. Let erop dat het netsnoer niet beklemd raakt en houd het uit de buurt van hete voorwerpen. Laat het netsnoer niet los van de tafel of het werkblad hangen.
- Nooit de behuizing van het apparaat openen.

- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door de vakhandel hiertoe geautoriseerd door de producent, of door ervaren deskundig personeel.

Zo voorkomt u brand- en letselgevaar

- Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal, slipvast en hittebestendig is en niet op of naast andere apparaten die veel warmte kunnen afgeven (bijv. toasters, ovens).
- Gebruik het apparaat niet nabij licht brandbare voorwerpen, bijv. onder gordijnen of naast rollen keukenpapier.



Ook tijdens gebruik volgens de voorschriften worden bepaalde delen van het apparaat zeer heet (bijv. de bovenste en onderste plaat van de behuizing). Let erop dat u deze oppervlakken niet aanraakt voordat ze na het uitschakelen volledig zijn afgekoeld.

- Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen, moet u altijd het netsnoer in de gehele lengte afrollen.
- Tijdens het gebruik kan het apparaat zonder risico met de warmte-isolerende handgreep worden geopend en gesloten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Bedrijf het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening.
- Laat het apparaat na het uitschakelen volkomen afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

⚠ Zo voorkomt u beschadiging van het apparaat

- Alle levensmiddelen alleen met een spatel van kunststof of hout verwijderen, of met een ander geschikt en niet-metalen voorwerp, om de anti-aanbaklaag van het apparaat niet te beschadigen.
- Gebruik - om dezelfde reden - voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en puntige voorwerpen.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 ~, 50 Hz
 Vermogen : 2000 W

Inhoud van het pakket

- Panini-Maker
- Vet-opvangschaal
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Verwarmingsniveauregelknop
- 2 rood indicatielampje "Power"
- 3 Netsnoer
- 4 Veiligheidssluiting
- 5 groen indicatielampje "Ready"
- 6 Handgreep
- 7 Vet-opvangschaal
- 8 Vetuitloop
- 9 Verwarmingsplaten
- 10 Reinigingsschraper

Voor het eerst in gebruik nemen

1. Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle extra transportbeveiligingen, bijv. folies of snoerhouders.
2. Controleer voorafgaand aan ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventueel zichtbare beschadigingen.
3. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
4. Plaats het apparaat in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
5. Open de veiligheidssluiting **4** .
6. Reinig het apparaat met een vochtige doek, zoals beschreven onder "Reinigen en onderhouden".
7. Sluit het apparaat.
8. Steek de stekker in een stopcontact en laat het apparaat ca. 5 minuten lang opwarmen op de maximale temperatuurinstelling.

ⓘ Opmerking:

als het apparaat de eerste keer wordt verwarmd, kan er sprake zijn van een lichte rook- en geurontwikkeling, veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie en open bijvoorbeeld een raam.

9. Haal de stekker na het opwarmen uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
10. Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Bediening

1. Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ❸.
2. Schuif het vet-opvangreservoir ❷ in het apparaat.
3. Steek de netstekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ❷ gaat branden.
4. Stel de gewenste stand in op de regelknop voor de verwarmingsstanden ❶. Zodra een ingestelde verwarmingsstand is bereikt, brandt het groene indicatielampje "Ready" ❸.

❶ **Opmerking:**

het groene indicatielampje "Ready" ❸ brandt ook, als de regelknop voor de verwarmingsniveaus ❶ op „0" staat. Zodra u de regelknop voor de verwarmingsniveaus ❶ op de gewenste stand zet, dooft het groene indicatielampje "Ready" ❸ eerst en licht dan weer op als de gewenste temperatuur is bereikt.

❶ **Opmerking:**

het groene indicatielampje "Ready" ❸ kan tussentijds weer uitgaan. Dat betekent, dat de ingestelde temperatuur niet meer werd bereikt en dat het apparaat opnieuw opwarmt!

5. Open het deksel van het apparaat en leg de levensmiddelen die u wilt roosteren/grillen op de onderste kookplaat ❹.
6. Sluit het deksel van het apparaat. Doordat de bovenste kookplaat ❹ draaibaar is gepositioneerd, ligt deze ook bij dikkere grillstukken altijd parallel aan de onderste kookplaat ❹. Zodoende wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
7. Controleer de bruining van het gegrilde tussendoor. Hiertoe opent u het deksel van het apparaat.

❶ **Opmerking:**

begin met korte griltijden en voer deze op totdat u de juiste duur heeft gevonden.

8. Indien u tevreden bent met de bruining, opent u het deksel en haalt u het gegrilde eruit.

⚠ **Let op:**

gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het gegrilde eruit te halen. Deze kunnen de oppervlakken van de kookplaten ❹ beschadigen!

9. Draai de regelknop voor de verwarmingsniveaus ❶ op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

⚠ **Let op:**

altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen, als u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de regelknop voor de verwarmingsniveaus ❶ op "0" te zetten!

Tips en handigheidjes

- Om het vlees malser te maken en het grillen te versnellen, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers sap van papaja of ananas. Naar smaak kunt u kruiden of specerijen toevoegen. Voeg geen zout toe, aangezien dit water aan het vlees onttrekt en het zodoende taai maakt. Leg het vlees zo in de marinade dat het geheel bedekt is en sluit het reservoir. Voor het beste resultaat een nacht lang laten intrekken.

- De verwarmingsplaten ⑨ hebben een anti-kleeflaag en daarom is vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken en gebruik bijv. raapzaadolie.
- Als u er niet zeker van bent, dat het gegrilde ook doorgebakken is, gebruikt u dan een gebruikelijke vleesthermometer.
- In geval van sterke korstvorming legt u een natte doek op de aangebakken restanten om deze week te maken.

Om de buitenste oppervlakken van het apparaat te reinigen, is een vochtige doek voldoende. Vóór ieder nieuw gebruik van het apparaat erop letten, dat alle delen volkomen droog zijn.

Veeg de reinigingsschraper ⑩ met een vochtige doek af. Bij hardnekkigere vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek.

Reinigen en onderhouden

Let op!

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!


Let op!

Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water en dompel het nooit onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

- Trek de reinigingsschraper ⑩, nadat de verwarmingsplaten ⑨ afgekoeld zijn, over de verwarmingsplaten ⑨, zodat vet en restanten bij elkaar worden geschoven en u deze beter kunt verwijderen.
- Veeg de kookplaten ⑨ af met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek. Om te reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen of puntige voorwerpen gebruiken, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

Opbergen

Bewaar het gereinigde apparaat op een droge plaats.

Sluit de veiligheidssluiting ④ ..

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

Recepten

Een panini is een warme sandwich gemaakt van vers witbrood. Het wordt vers geroosterd en vervolgens geserveerd.

Panini met spinazie en kaas

250 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteen

1 EL olie

2 TL citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 sneetjes toast/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

- Bladspinazie schoonmaken en wassen.
- Ui en knoflookteen schillen, fijnhakken en in hete olie fruiten. De spinazie toevoegen. Kruiden met zout, peper en citroensap.
- Toast bestrijken met kruidenboter.
- Mozzarella in plakjes snijden en met de uitgelekte spinazie op twee sneetjes toast verdelen. Bestrooien met pijnboompitten.
- De panini bedekken met een tweede sneetje toast.
- De panini voorzichtig op de Panini-Maker leggen die op gemiddeld verwarmingsniveau is verhit en het deksel sluiten.
- Wachten totdat de panini goudbruin is geroosterd. Dan uit de Panini-Maker halen.

Panini met kipfilet

400 g kippenborstfilet

20 g boter

Peper, zout, paprikapoeder

120 g bacon, in reepjes

6 sneetjes witbrood/toast

3 EL sladressing (yoghurt)

30 g ijsbergsla

2 tomaten

1 avocado

1 TL limoensap

50 g komkommer

- Kipfilet kort onder stromend water afspoelen en droogdeppen met keukenpapier. In een pan met antiaanbaklaag boter verhitten en de kipfilets hierin aan beide kanten goed aanbakken. Het fornuis omlaag schakelen en de kipfilets ca. 10 minuten lang doorbakken. Na het bakken kruiden met zout, peper en paprika, uit de pan halen en terzijde leggen.
- Het vet in de pan opnieuw verhitten en de reepjes bacon hierin krokant bakken.
- Op 3 sneetjes toast/witbrood de yoghurt dressing verdelen, ijsbergsla erop leggen, tomaten in plakjes snijden, kruiden en eveneens erop leggen.
- Kipfilets in de lengte in plakken snijden en op de tomaten leggen.
- Avocado in de lengte doorsnijden en door een draaiende beweging de pit eruit halen. Schil eraf halen en de avocado in plakken snijden. Avocado bedruppelen met limoensap zodat deze niet bruin uitslaat. De plakken op de panini leggen.
- Komkommer in plakjes snijden en op de avocado leggen.
- De panini bedekken met een tweede sneetje toast.
- De panini voorzichtig op de Panini-Maker leggen die op gemiddeld verwarmingsniveau is verhit en het deksel sluiten.
- Wachten totdat de panini goudbruin is geroosterd en voorzichtig uit de Panini-Maker halen.

Mosterd-baguette

1 baguette
1 teentje knoflook
50 g augurken
40 g pecorino
1 EL mosterd
2 EL zoete mosterd
50 g boter
2 EL gehakte bieslook
Zout, peper

- De baguette in afstanden van ca. 2-3 centimeter dwars in- maar niet doorsnijden.
- Knoflook pellen en persen, augurken in kleine blokjes snijden en de pecorino raspen.
- Scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, blokjes augurk, pecorino en bieslook vermengen en op smaak brengen met zout en peper.
- De ingesneden baguette vullen met de mosterd-boter en in aluminiumfolie wikkelen.
- De baguettes op de Panini-Maker leggen die op gemiddeld verwarmingsniveau is verhit en het deksel sluiten. De baguette moet goudbruin zijn.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootste mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.

Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 72222

Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 72222

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Sicherheitshinweise	18
Technische Daten	19
Lieferumfang	19
Gerätebeschreibung	19
Erste Inbetriebnahme	19
Bedienen	20
Tipps und Tricks	20
Reinigen und Pflegen	21
Aufbewahren	21
Rezepte	22
Spinat-Käse-Panini	22
Hähnchenbrust-Panini	22
Senf-Baguette	23
Entsorgen	23
Garantie und Service	24
Importeur	24

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Panini-Grill

Bestimmungsgemäßer Gebrauch


Der Panini-Tischgrill ist dafür bestimmt, kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen.

Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt bestimmt und nicht für gewerbliche Zwecke konzipiert.

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag

- Das Gerät darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.


 Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden.

So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.

 Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.

- Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie stets die gesamte Länge des Netzkabels ab.
- Während des Betriebs kann das Gerät gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie jegliche Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitzen Gegenstände.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W


Lieferumfang

- Panini-Tischgrill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Heizstufenregler
- 2 rote Kontrollleuchte "Power"
- 3 Netzkabel
- 4 Sicherheitsverschluss
- 5 grüne Kontrollleuchte "Ready"
- 6 Griff
- 7 Fett-Auffangschale
- 8 Fettauslauf
- 9 Heizplatten
- 10 Reinigungsschaber

Erste Inbetriebnahme

1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
5. Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss  4.
6. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
7. Schließen Sie das Gerät.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen.

Hinweis:

Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **6**.
- Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte "Power" **2** leuchtet auf.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **1** ein. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5**.

i Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler **1** auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **1** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** bis die Temperatur erreicht ist.

i Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

- Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **9**.
- Schließen Sie den Gerätedeckel. Durch die drehbar gelagerte obere Heizplatte **9**, liegt er auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **9**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel.

i Hinweis:

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

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

! Achtung:

Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **9** beschädigen!

- Drehen Sie den Heizstufenregler **1** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! Achtung:

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht den Heizstufenregler **1** auf „0“ zu stellen!

Tipps und Tricks

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

- Die Heizplatten ⑨ sind antihaft-beschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.

Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

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

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!


Achtung!

Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ④ . Wickeln Sie das Netzkabel ③ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
2 TL Zitronensaft
1 Prise Salz (und Pfeffer)
4 Scheiben Toast/Weißbrot
40 g Kräuterbutter
75 g Mozzarella
20 g Pinienkerne

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

Senf-Baguette

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

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

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 01 805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 72222

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 72222

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 72222

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Intended Use	26
Safety instructions	26
Technical data	27
Items supplied	27
Description of the appliance	27
Commissioning	27
Operation	28
Tips and Tricks	28
Cleaning and Care	29
Storage	29
Recipes	30
Spinach & Cheese Panini	30
Chickenbreast Panini	30
Mustard Baguette	31
Disposal	31
Warranty and Service	31
Importer	31

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Panini Maker


Intended Use

This Panini Grill is intended for toasting small bread rolls and sandwiches or for grilling other foodstuffs. It is intended for domestic use only, it is not intended for use in commercial applications.

Safety instructions

How to avoid the risks of an electrical shock

- The Panini Maker may only be used in dry rooms indoors. Protect the appliance from spray water – even when it is switched off.
- Use the appliance only if the local mains voltage complies with the rated voltage of the appliance.
- Do not connect the appliance to a multiple connection power socket on which other electrical devices are operating at the same time; this could lead to an overload of the power circuit.
- Switch the appliance off after every use. Additionally, disconnect the power plug.
- When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.


 NEVER submerge the appliance in water or other liquids.

- Protect the power cable from damage. Be careful not to pinch/squeeze it, and keep it away from hot objects. Do not allow the power cable to hang freely from a table or workcounter.
- NEVER open the housing of the appliance.

- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Repairs may only be carried out by experienced specialists or workshops authorised to do so by the manufacturer.

How to avoid the risk of fire and injury

- Place your Panini Maker on a flat, non-slip and heat-resistant surface and not on or close to other appliances that could emit a significant level of heat (e.g. toasters, kitchen ovens).
- Do not operate the appliance close to easily flammable objects, such as curtains or next to rolls of paper towels.

 Even when used properly, some parts of the appliance become very hot (such as the top and bottom housing plates). After switching the appliance off, take care not to touch these surfaces until they have cooled down completely.

- To avoid a dangerous overheating, ALWAYS unwind the full length of the power cable.
- During use, the Panini Maker can be opened and closed without risk by using the heat-insulated grip.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not operate this appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- After switching it off, allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it.

⚠ You can thus prevent the appliance from being damaged

- To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- For the same reason, do not use abrasive cleaners and sharp objects to clean the appliance.

Technical data

Power rating:	220-240 V ~, 50 Hz
Power consumption :	2000 W


Items supplied

- Panini Grill
- Grease catchment tray
- Cleaning scraper
- Operating Instructions

Description of the appliance

- 1 Heat level regulator
- 2 Red control lamp "Power"
- 3 Power cable
- 4 Safety closure
- 5 Green control lamp "Ready"
- 6 Handle
- 7 Grease catchment tray
- 8 Grease drainage outlet
- 9 Hotplates
- 10 Cleaning scraper

Commissioning

1. Take the appliance out of the packaging. Remove all additional transport packing, e.g. plastic wrap or cable holders.
2. Before the first usage, check that all items have been delivered and there are no visible damages.
3. Read these operating instructions carefully.
4. Set up the appliance according to the safety instructions.
5. Open the safety lock .
6. Clean the appliance with a damp cloth as described in "Cleaning and Care".
7. Close the appliance.
8. Insert the plug into a power socket and allow the appliance to heat up at its maximum temperature setting for approx. 5 minutes.

Note:

Due to manufacturing residues, this initial heating up could result in a light production of odour and smoke. This is completely normal and is not dangerous. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

9. After being heated up, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.
10. Clean the appliance once more with a damp cloth.

Operation

1. Close the appliance lid at the grip **6**.
2. Push the grease catchment tray **7** into the appliance.
3. Insert the power plug into a wall power socket. The red control lamp "Power" **2** glows.
4. Select the desired level with the heating level selector **1**. As soon as the selected heating level has been reached, the green control lamp "Ready" **5** glows.

i Note:

The green control lamp „Ready“ **5** also lights up when the heat level regulator **1** is at position „0“. As soon as you have set the heat level regulator **1** to the required position, the green control lamp "Ready" **5** will go off until the desired temperature has been attained.

i Note:

The green control lamp "Ready" **5** can repeatedly switch itself off. This means that the programmed temperature has fallen, and the appliance is automatically heating itself up again!

5. Open the appliance lid and place the foodstuff to be toasted/grilled on the lower hotplate **9**.
6. Close the appliance lid. Due to the positioning of the upper hotplate **9** being variable, even with thick items it is always parallel to the lower hotplate **9**. This ensures an optimal cooking result.
7. After a short period check the browning of the foodstuff. To do this, open the appliance lid.

i Note:

Start with short cooking times and expand on them until you have discovered the ideal duration.

8. When you are satisfied with the browning, open the lid and remove the foodstuff.

! Warning:

Do not use sharp or pointed objects to remove the foodstuff. They could damage the surfaces of the hotplates **9**!

9. Turn the heat level regulator **1** to "0" and remove the plug from the power socket.

! Warning:

When the appliance is not in use, always remove the plug from the power socket. It is not sufficient to simply place the heat level regulator **1** in the position "0"!

Tips and Tricks

- To make meat softer and to speed up grilling, it can be marinated beforehand. Suitable as the basis for this are, for example, sour cream, red wine, vinegar, buttermilk, or the fresh juice from papayas or pineapples. Subject to taste, add herbs and spices. Do not add salt, salt extracts water from the meat and makes it hard. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and then close the receptacle. It is best to let it stand overnight.

- The heating plates ⑨ are non-stick coated, so extra fat is not necessary. If you still want to use fat anyway, ensure that it is a fat/oil suitable for frying, such as canola oil.
- If you are not sure if the foodstuff is cooked in the middle, use a standard commercial meat thermometer.

Cleaning and Care

Important!

Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down completely. Risk of injury!

Important!

Never clean the appliance under running water, and never submerge it in water. The appliance could be irreparably damaged!

- Draw the cleaning scraper ⑩, after the hotplates ⑨ have cooled, over the hot plates ⑨ so that the fat and other residues are gathered together so that you can better remove it.
- Wipe the hotplates ⑨ with a moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. To avoid destroying the non-stick coating, do not use aggressive detergents, rough sponges or sharp objects.

- It is best to lay a wet dish cloth on encrusted residues in order to soften them.

A damp cloth is also sufficient for cleaning the outer surfaces of the appliance.

Be sure to allow all parts to dry completely before using the Panini Maker again.

Wipe the cleaning scraper ⑩ with a moist cloth.

For stubborn soiling, apply a mild detergent to the cloth.

Storage

Store the cleaned appliance at a dry location.

Close the safety lock ④ .

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

Recipes

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

Spinach & Cheese Panini

250 g Spinach leaves
1 Onion
1 Garlic clove
1 tbsp. oil
2 tbsp Lemon juice
1 Pinch of salt (and pepper)
4 Slices of white bread
40 g Herb butter
75 g Mozzarella
20 g Pine nuts

- Sort and wash the spinach leaves.
- Peel and finely hack the onion and garlic clove, then steam them in hot oil until glassy. Add the spinach. Flavour with lemon juice, salt and pepper.
- Spread herb butter on the bread.
- Cut the mozzarella into slices, spread them over the two bread slices with the drained spinach. Bestrew with pine nuts.
- Cover the Panini with a second slice of white bread.
- Carefully place the Panini on the Panini Maker, already pre-heated to a middle heat level, and close the lid.
- Wait until the Panini is toasted to a golden-brown. Then take it from the Panini Maker.

Chickenbreast Panini

400 g chicken breast fillet
20 g butter
Pepper, salt, paprika powder
120 g Bacon, in strips
6 Slices of white bread
3 Tbsp Salad dressing (Yoghurt)
30 g Lettuce
2 Tomatoes
1 Avocado
1 Tsp Lemon juice
50 g Cucumber

- Rinse the chicken breast fillets under running water then pat them dry with kitchen paper. Heat some butter in a non-stick pan and then roast the chicken breast fillets well on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then roast the chicken breast fillets thoroughly for approx. 10 minutes. After roasting, flavour with salt, pepper and paprika, take them from the pan and place them to the side.
- Heat the fat up in the pan once again and then fry the bacon strips until crispy.
- Spread the salad dressing onto 3 slices of white bread, garnish with lettuce, cut the tomatoes into slices, spice them and place them on the lettuce.
- Slice the chicken breast fillets along their length and lay them on the tomatoes.
- Cut the avocado along its length all around and, with a twist, detach it from its core. Peel it and slice it into strips. Spread the lemon juice over the avocado so that it does not turn brown. Lay the strips on the Panini.
- Cut the cucumber into slices and lay them on the avocado.
- Cover the Panini with a second slice of white bread.
- Carefully place the Panini on the Panini Maker, already pre-heated to a middle heat level, and close the lid.
- Wait until the Panini is toasted golden-brown and then carefully remove it from the Panini-Maker.

Mustard Baguette

1 Baguette
1 Garlic clove
50 g Gherkin in piccilli
40 g Pecorino Romano
1 Tbsp Mustard
2 Tbsp Sweet mustard
50 g Butter
2 Tbsp Chive rolls
Salt, pepper

- Cut, but do not separate into pieces, the baguette laterally at distances of approx. 2-3 centimeters.
- Peel and crush the garlic, cube the gherkin very finely and grate the Pecorino Romano.
- Blend the sharp and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkin cubes, Pecorino Romano and chives, flavour with salt and pepper.
- Fill the mustard butter into the baguette cuts and wrap in aluminium foil.
- Pre-heat the Panini Maker to a medium level, place the baguettes on it and close the lid. The baguette should be golden-brown.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

 **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 72222

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com