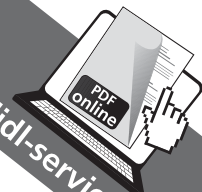


SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PANINI MAKER SPM 2000 A2

GB IE

PANINI MAKER

Operating instructions

SE

PANINI-GRILL

Bruksanvisning

FR BE

GRIL DE TABLE

Mode d'emploi

DE AT CH

PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

FI

VOILEIPÄGRILLI

Käyttöohje

DK

PANINI-GRILL

Betjeningsvejledning

NL BE

CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

IAN 29604

FI SE DK BE



GB IE

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

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DK

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

FR BE

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

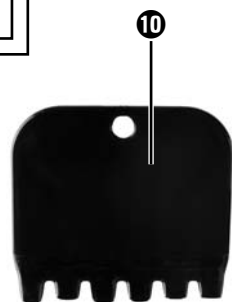
NL BE

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

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	11
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
DK	Betjeningsvejledning	Side	27
FR / BE	Mode d'emploi	Page	35
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A**B**

CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Commissioning	5
Operation	5
Tips and Tricks	6
Cleaning and Care	6
Storage	7
Recipes	7
Spinach & Cheese Panini	7
Chickenbreast Panini	7
Mustard Baguette	8
Disposal	8
Warranty and Service	8
Importer	9

Panini Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Panini Grill is intended for toasting small bread rolls and sandwiches or for grilling other foodstuffs. The appliance is intended for domestic use only. Not for commercial use!

Items supplied

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

Description of the appliance

Figure A:

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

Figure B:

- ⑩ Cleaning scraper


Technical data

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

Safety instructions

Danger! Risk of electrical shock!

- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Protect the power cable against contact with heated appliance parts. NEVER use the appliance adjacent to open flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the appliance to rain and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Before use, check the appliance for externally visible damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
- The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
- The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.

 Never immerse the appliance in water or other liquids! You could receive a fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

Warning! 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 play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.

- Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. There is a 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.




Caution! Hot surface!!

⚠ Caution! Property damage!

- Do not use an external timing 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 or the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or open 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, discontinue use of the appliance.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.

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 closure **4** .
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 handle **6**.
2. Push the grease catchment tray **7** into the appliance.
3. Insert the plug into a mains power socket. The green control lamp "Ready" **5** illuminates if the heat level regulator **1** is set to "0".
4. Set the required heat level using the heat level regulator **1**. The green control lamp "Ready" **5** goes out and the red control lamp "Heat up" **2** illuminates. As soon as the set temperature level is reached, the red control lamp "Heat up" **2** goes out and the green control lamp "Ready" **5** illuminates again.

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.

Note:

From time to time, the green control lamp "Ready" **5** may go out again and the red control lamp "Heat up" **2** illuminates again. This means that the temperature of the appliance has dropped below the programmed setting, and it 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 using the handle **6**.
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 using the handle **6**.

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 hotplates **9** have a non-stick coating, extra fat is therefore not needed. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.

- If you are not sure 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 hotplates **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 closure .

Wrap the power cable  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.
- Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- 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 piccalilli
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 2012/19/EU.

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.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 29604

IE Service Ireland

Tel.: 1 890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 29604

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Johdanto	12
Määräystenmukainen käyttö	12
Toimituslaajuus	12
Laitteen kuvaus	12
Tekniset tiedot	12
Turvaohjeet	13
Ensimmäinen käyttöönotto	15
Käyttö	15
Vinkkejä ja ohjeita	16
Puhdistus ja hoito	16
Säilytys	17
Reseptejä	17
Pinaatti-juustopanini	17
Broilerinrintapanini	17
Sinappipatonki	18
Hävittäminen	18
Takuu ja huolto	18
Maahantuoja	18

Voileipägrilli

Johdanto

Sydämellinen onnitelumme uuden laitteesi johdosta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Säilytä tämä käyttöohje hyvin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Määräystenmukainen käyttö

Pöytägrilli on tarkoitettu pienten leipien ja voileipien paahtamiseen tai muiden elintarvikkeiden grillaukseen.

Tuote on tarkoitettu yksinomaan yksityiskäyttöön. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin!

Toimituslaajuus

- Voileipägrilli
- Rasvankeruallas
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Lämpötasonsäädin
- 2 Punainen merkkivalo "Kuumennus"
- 3 Virtajohto
- 4 Turvalukitus
- 5 Vihreä merkkivalo "Ready"
- 6 Kahva
- 7 Rasvankeruallas
- 8 Rasvanpoisto
- 9 Lämpölevyt

Kuva B:

- 10 Puhdistuskaavin


Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Tehontarve: 2000 W

Turvaohjeet

Vaara! Sähköisku!

- Anna vialliset verkkopistokkeet tai virtajohtodot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin kuumien laiteosien kanssa. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpölevyn tai lämpimän uunin lähellä.
- Älä altista laitetta sateelle, äläkä käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Huolehdi siitä, ettei sähköjohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöä. Älä käytä vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta.
- Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.
- Laite on liitettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan.
- Laitetta ei saa altistaa kosteudelle, kuten sateelle tai märkyydelle.

 Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen pääsy laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

Varoitus! Loukkaantumisvaara!

- Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneen lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.

- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen ennen sen puhdistamista! Palovamman vaara!
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Huolehdi siitä, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti verkkopistokkeelle. Varmista myös, ettei kukaan pääse kompastumaan sähköjohtoon.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti paikallaan.




Varoitus! Kuuma pinta!

⚠ Huomio! Aineelliset vahingot!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- Huolehdi siitä, etteivät laite, virtajohto ja verkkopistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden kuten keittolevyjen tai avotulen kanssa.
- Älä käytä hiiliä tai vastaavia polttoaineita laitteen kanssa!
- Varo vaurioittamasta tarttumaton pinnoitetta ja vältä siksi metallisten työkalujen kuten veitsien ja haarukoiden käyttöä. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäislisävarusteiden kanssa.

Ensimmäinen käyttöönotto

1. Poista laite pakkauksesta. Poista kaikki ylimääräiset kuljetusvarmistukset, esim. kalvot tai johtopidikkeet.
2. Tarkasta ennen käyttöön ottoa toimituksen täydellisyys ja mahdollisesti näkyvät vauriot.
3. Lue käyttöohje huolellisesti läpi.
4. Aseta laite paikoilleen turvaohjeiden mukaisesti.
5. Avaa turvalukitus **4** .
6. Puhdista laite kostealla liinalla kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
7. Sulje laite.
8. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan ja anna laitteen kuumentua noin 5 minuutin ajan suurimmalla lämpötila-asetuksella.

Ohje:

Ensimmäisellä laitteen kuumennuskerralla saattaa laite savuta ja haista hieman valmistuksesta jääneiden jäänteiden vuoksi. Se on normaalia ja täysin vaaraton. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.

9. Irrota verkkopistoke pistorasiasta kuumentamisen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.
10. Puhdista laite vielä kerran kostealla liinalla.

Käyttö

1. Sulje laitteen kansi kahvasta **6**.
2. Työnnä rasvankeruuastia **7** laitteeseen.
3. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Vihreä merkkivalo "Ready" **5** syttyy, kun lämpötason säädin **1** on asennossa "0".
4. Säädä haluttu taso lämpötasonsäätimellä **1**. Vihreä merkkivalo "Ready" **5** sammuu ja punainen merkkivalo "Kuumennus" **2** syttyy Heti, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilatason, punainen merkkivalo "Kuumennus" **2** sammuu, ja vihreä merkkivalo "Ready" **5** syttyy jälleen.

Ohje:

Vihreä merkkivalo "Ready" **5** palaa myös, kun lämpötasonsäädin **1** on asennossa "0". Heti kun lämpötasonsäädin **1** asetetaan haluttuun asentoon, vihreä merkkivalo "Ready" **5** sammuu, kunnes lämpötila on saavutettu.

Ohje:

Vihreä merkkivalo "Ready" **5** voi välillä sammua ja punainen merkkivalo "Kuumennus" **2** syttyä uudelleen. Tämä tarkoittaa, että säädetty lämpötila on alittunut ja laite kuumenee uudelleen!

5. Avaa laitteen kansi ja aseta paahdettavat/grillattavat elintarvikkeet alemmalle grillilevylle **9**.
6. Sulje laitteen kansi kahvasta **6**.
Koska ylempi grillilevy **9** on laakeroitu kääntyvästi, se on myös paksumpaa tuotetta grillattaessa aina samansuuntainen alemman grillilevyn **9** kanssa. Näin saavutetaan ihanteellinen grillaustulos.
7. Tarkasta grillattavan tuotteen ruskistuminen jonkin ajan jälkeen. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta **6**.

i Ohje:

Aloita lyhyellä grillausajalla ja lisää sitä, kunnes olet löytänyt oikean grillauskeston.

8. Kun olet tyytyväinen tuotteen väriin, avaa kansi ja ota grillattava tuote grillistä.

⚠ Huomio:

Älä käytä teräviä tai viiltäviä esineitä grillattavan tuotteen poistamiseen. Nämä saattava vahingoittaa grillilevyjen **9** pintoja!

9. Käännä lämpötasonsäädin **1** arvoon "0" ja irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

⚠ Huomio:

Irrota verkkopistoke aina verkkopistorasiasta, jos et käytä laitetta enää. Lämpötasosäätimen **1** kääntäminen kohtaan "0" ei riitä!

Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureampaa ja grillauksesta nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija- tai ananasmehu. Lisää siihen maun mukaan yrttejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, koska se poistaa lihasta veden ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se on kokonaan peitossa, ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.
- Lämpölevyt **9** on pinnoitettu tarttumattomiksi, siksi lisärasvaa ei tarvita. Jos haluat tästä huolimatta käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu paistamiseen, esim. rapsiöljy.
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.

Puhdistus ja hoito

⚠ Huomio!

Vedä verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja odota, kunnes laite on kokonaan jäähtynyt. Loukkaantumisvaara!

⚠ Huomio!

Älä koskaan puhdistu laitetta juoksevan veden alla äläkä upota laitetta veteen. Laite voi vaurioitua lopullisesti!

- Kun lämpölevyt **9** ovat jäähtyneet, vedä puhdistuskaavinta **10** lämpölevyjen **9** yli niin, että rasva ja jäänteet kootaan yhteen ja ne voidaan poistaa helpommin.
- Pyyhi lämpölevyt **9** kostealla liinalla. Jos lika on kovapintaista, lisää liinaan laimeaa astianpesuainetta. Älä käytä puhdistukseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeitä sieniä tai teräviä esineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoittuisi.
- Pehmitä kiinni palaneet jäänteet asettamalla niiden päälle märkä rätти.



Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää kostea liina.


Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen laitteen uutta käyttöä.

Pyyhi puhdistuskaavin **10** puhtaaksi kostealla liinalla. Jos lika on vaikeasti irrotettavaa, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta.

Säilytys

Säilytää puhdistettua laitetta kuivassa paikassa.

Sulje turvalukitus  .

Kiedo virtajohto  laitteen pohjassa olevalle johtokelalle.

Reseptejä

Panini on lämmin, tuoreesta vehnäleivästä valmistettu voileipä. Se paahdetaan tuoreena ja tarjoillaan heti.

Pinaatti-juustopanini

250 g lehtipinaattia

1 sipuli

1 valkosipulin kynsi

1 rkl öljyä

2 tl sitruunamehua

1 ripaus suolaa (ja pippuria)

4 viipaletta paahtoleipää/vehnäleipää

40 g yrttivoita

75 g mozzarellaa

20 g pinjansiemeniä

- Nypi ja pese lehtipinaatti.
- Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulin kynsi, kuullota kuumassa öljyssä. Lisää pinaatti. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
- Voitele paahtoleipä yrttivoilla.
- Leikkaa mozzarella viipaleiksi, levitä kuivaksi valutetun pinaatin kanssa kahdelle paahtoleipäviipaleelle. Ripottele päälle pinjansiemeniä.
- Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitetylle paninigriillille ja sulje kansi.
- Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi. Ota ne sitten paninigriillistä.

Broilerinrintapanini

400 g broilerin rintafileetä

20 g voita

Pippuria, suolaa, paprikajauhetta

120 g pekonia, viipaleina

6 viipaletta vehnäleipää/paahtoleipää

3 rkl salaattikastiketta (jogurttia)

30 g jäävuorisalaattia

2 tomaattia

1 avokado

1 tl sitruunamehua

50 g salaattikurkku

- Huuhtele broilerin rintafileet lyhyesti juoksevan veden alla ja taputtele talouspaperilla kuivaksi. Lämmitä pinnoitetussa pannussa voita ja paista rintafileet siinä voimakkaasti molemmilta puolilta. Käännä liesi keskilämpötilalle ja paista rintafileitä kypsiksi n. 10 minuuttia. Mausta paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikalla, ota fileet pannusta ja aseta ne sivuun.
- Kuumenna pannussa oleva rasva uudelleen ja paista pekoni-suikaleet rapeiksi.
- Levitä kolmelle leipäviipaleelle jogurttikastiketta, aseta sille jäävuorisalaattia, leikkaa tomaatit viipaleiksi, mausta ne ja aseta myös ne leivälle.
- Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.
- Aseta pekoni- viipaleet kananrintafileille.
- Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota se kivistä kierto-liikkeellä. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.
- Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.
- Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- Aseta paninit varovasti keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitetylle paninigriillille ja sulje kansi.
- Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi ja ota ne varovasti paninigriillistä.

Sinappipatonki

1 patonki
1 kynsi valkosipulia
50 g maustekurkkuja
40 g pecorinojuustoa
1 rkl väkevää sinappia
2 rkl makeaa sinappia
50 g voita
2 rkl ruohosipulisilppua
suolaa, pippuria

- Leikkaa patonkiin syviä viiltoja n. 2-3 cm:n välein, mutta älä leikkaa sitä läpi.
- Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.
- Sekoita väkevää ja makeaa sinappia pehmeän voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
- Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kiedo patonki alumiinifolioon.
- Aseta patongit keskimmaiselle lämpötasolle esilämmitetyille paninigrillille ja sulje kansi. Patongin tulisi olla kullanuske.

Hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimaoloa.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 29604

Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00 – 20:00 (CET)

Maahantuoja

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

Innehållsförteckning	Sidan
Inledning	20
Föreskriven användning	20
Leveransens omfattning	20
Beskrivning	20
Tekniska data	20
Säkerhetsanvisningar	21
Förberedelser	23
Användning	23
Tips och knep	24
Rengöring och skötsel	24
Förvaring	25
Recept	25
Panini med spenat och ost	25
Panini med kycklingbröst	25
Senapsbaguette	26
Kassering	26
Garanti och service	26
Importör	26

Panini-Grill

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Panini bordsgrill ska användas för att rosta portions- och rostbröd samt för att grilla andra typer av livsmedel.

Den är endast avsedd att användas i privata hushåll. Använd inte produkten yrkesmässigt!

Leveransens omfattning

- Panini-Grill
- Fettuppsamlingskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

Beskrivning

Bild A:

- 1 Temperaturreglage
- 2 Röd kontrollampa "Uppvärmning"
- 3 Strömkabel
- 4 Säkerhetsspärr
- 5 Grön kontrollampa "Ready"
- 6 Handtag
- 7 Fettuppsamlingskål
- 8 Fettavrinningsöppning
- 9 Värmeplattor

Bild B:

- 10 Rengöringsskrapa


Tekniska data

Nominell spänning: 220-240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning : 2000 W

Säkerhetsanvisningar

Fara! Risk för elchock!

- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Se till att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Se till att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om kabeln är skadad får produkten inte användas.
- Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- Produkten får inte utsättas för fukt, t ex i form av regn eller väta.

 Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

Varning! Risk för personskador!

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Rengöring eller användarunderhåll på produkten får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära en eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.




Akta! Het yta!

⚠ Akta! Risk för materialskador!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Försäkra dig om att produkten, nätkabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten.
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

Förberedelser

1. Ta ut apparaten ur förpackningen. Ta bort alla transportskydd, t ex plastfolie och kabelhållare.
2. Kontrollera att leveransen är komplett och att apparaten inte har några synliga skador innan du börjar använda den.
3. Läs igenom den här bruksanvisningen noga.
4. Ställ upp apparaten enligt säkerhetsanvisningarna.
5. Öppna säkerhetslåset **4** .
6. Rengör apparaten med en fuktig trasa, så som beskrivs under "Rengöring och skötsel".
7. Stäng apparaten.
8. Sätt kontakten i ett eluttag och låt apparaten värmas upp på den högsta temperaturen i ca 5 minuter.

i **Observera:**

Första gången apparaten värms upp kan det lukta och osa lite av resterna från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna fönstret.

9. När apparaten blivit varm drar du ut kontakten igen och låter den kallna.
10. Rengör sedan apparaten en gång till med en fuktig trasa.

Användning

1. Stäng apparaten med hjälp av handtaget **6**.
2. Skjut in fettuppsamlingskålen **7** i apparaten.
3. Sätt kontakten i ett eluttag Den gröna kontrollampan "Ready" **5** tänds när temperaturreglaget **1** står på läge 0
4. Ställ temperaturreglaget **1** på önskat läge. Den gröna kontrollampan "Ready" **5** slocknar och den röda kontrollampan "Uppvärmning" **2** tänds Så snart produkten kommit upp till den inställda temperaturen slocknar den röda kontrollampan "Uppvärmning" **2** och den gröna kontrollampan "Ready" **5** tänds igen

i **Observera:**

Den gröna kontrollampan "Ready" **5** lyser också om temperaturreglaget **1** står på läge 0. Så snart temperaturreglaget **1** flyttas till önskat läge slocknar den gröna kontrollampan "Ready" **5** för att sedan tändas igen när apparaten kommit upp i rätt temperatur.

i **Observera:**

Den gröna kontrollampan "Ready" **5** kan då och då slockna och då tänds den röda kontrollampan "Uppvärmning" **2**. Det betyder att den inställda temperaturen sjunkit lite och att produkten värms upp igen!


5. Öppna locket och lägg in de livsmedel som ska rostas eller grillas på den undre värmeplattan **9**.
6. Stäng locket med handtaget **6**.
Eftersom den övre värmeplattan **9** kan vridas kommer den alltid att ligga parallellt mot den undre värmeplattan **9**, även när man grillar tjockare bitar. Så här grillar man med bäst resultat:
7. Kontrollera grillresultatet med jämna mellanrum. Öppna då locket med handtaget **6**.

Observera:

Grilla först en kort stund och öka sedan tiden tills du är nöjd med resultatet.


8. När du tycker att det är färdigt öppnar du locket och tar ut det grillade.

Akta:


Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att ta ut det du grillat. Då kan värmeplattornas  ytbeläggning skadas!

9. Vrid temperaturreglaget  till läge "0" och dra ut kontakten.

Akta:

Dra alltid ut kontakten när du inte använder apparaten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget  på läge "0"!

Tips och knep

- För att köttet ska bli mörare och grillas snabbare kan du marinera det. Som bas för marinaden kan du använda till exempel sur grädde, rödvin, vinäger, kärnmjölk eller färskpressad saft från papaya eller ananas. Tillsätt sedan olika kryddor och örter efter eget tycke och smak. Salta inte i marinaden, eftersom saltet drar ut vätskan ur köttet så att det blir hårt och segt. Lägg i köttet så att det täcks helt av marinaden och täck över kärlet. Låt det helst stå och dra över natten.
- Värmeplattornas  ytbeläggning ser till att det inte bränns fast och de behöver inte smörjas med något fett. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.

- Om du inte är säker på när det är genomgrillat i mitten kan du använda en vanlig kotttermometer.




Rengöring och skötsel

Obs!

Dra ut kontakten och vänta tills apparaten blivit helt kall innan du rengör den. Risk för personskador!


Akta!

Rengör inte apparaten under rinnande vatten och doppa heller aldrig ner den i vatten. Då kan den totalförstöras!

- Dra rengöringskrapan  över värmeplattorna  när de kallnat. Det blir lättare att ta bort fett och smulor om det först samlas ihop.
- Torka av värmeplattorna  med en fuktig trasa. Envis smuts tar du bort med lite mildt diskmedel på trasan. Använd inte starka rengöringsmedel, slipande svampar eller spetsiga föremål för att rengöra apparaten, då kan ytbeläggningen skadas.
- Om det har bränt fast ordentligt lägger du en våt trasa över det fastbrända för att lösa upp det.

Det räcker att torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.


Se noga till så att alla delar är helt torra innan du använder apparaten igen.

Torka av rengöringskrapan  med en fuktig trasa. Envis smuts tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan.

Förvaring

Förvara den rengjorda apparaten på ett torrt ställe.

Stäng säkerhetslåset  .

Linda upp kabeln  på kabelvindan under apparaten.

Recept

Panini är en varm smörgås av färskt, vitt bröd. Det färska vita brödet och ingredienserna grillas innan det serveras.

Panini med spenat och ost

250 g bladspenat

1 lök

1 vitlöksklyfta

1 msk olja

2 tsk citronsaft

1 nypa salt (och peppar)

4 skivor rostbröd eller franskröd

40 g kryddsmör

75 g mozzarella

20 g pinjekärnor

- Rensa och skölj bladspenaten.
- Skala och finhacka lök och vitlök och låt det mjukna i varm olja tills det blir genomskinligt. Lagg i spenaten. Krydda med citronsaft, salt och peppar.
- Bred kryddsmör på brödet.
- Skär upp mozzarellan i skivor och fördela dem på två brödskivor tillsammans med den avrunna spenatröran. Strö över pinjekärnor.
- Lagg på en brödskiva till.
- Lagg försiktigt smörgåsen på paninigrillen som värmts upp till medelvärme och stäng locket.
- Vänta tills paninin blivit gyllenbrun. Sedan kan du ta ut den ur paninigrillen.

Panini med kycklingbröst

400 g kycklingbröst

20 g smör

Peppar, salt, paprikapulver

120 g strimlad bacon

6 skivor rostbröd eller franskröd

3 msk salladsdressing (med yoghurt)

30 g isbergssallad

2 tomater

1 avocado

1 tsk limonsaft (eller citronsaft)

50 g slanggurka

- Skölj kycklingbröset snabbt under rinnande, kallt vatten och sug upp överflödigt vätska med ett hushållspapper. Hetta upp smör i en teflonpanna eller liknande och bryn köttet ordentligt på båda sidorna. Sänk värmen till medeltemperatur och låt kycklingbröset genomstekas i ca 10 minuter. När det är klart kryddar du med salt, peppar och paprikapulver, tar upp det ur pannan och lägger det åt sidan.
- Värm upp fettet i pannan igen och knaperstek baconstrimlorna i det.
- Fördela yoghurt dressing på 3 brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva tomaterna, krydda och lagg på dem också.
- Skär upp kycklingbröset på längden och lagg bitarna ovanpå tomatiskivorna.
- Lagg bacon på kycklingbrösten.
- Skär upp avocadon runt om på längden och vrid till för att lossa kärnan. Dra av skalet och skär upp avocadon i skivor. Droppa limonsaft (eller citronsaft) över avocadon så att den inte mörknar. Lagg avocadoskivorna på smörgåsen.
- Skiva gurkan och lagg ovanpå avocadon.
- Lagg på en brödskiva till.
- Lagg försiktigt smörgåsen på paninigrillen som värmts upp till medelvärme och stäng locket.
- Vänta tills smörgåsen blivit gyllenbrun och ta sedan försiktigt ut den ur paninigrillen.

Senapsbaguette

1 baguette
1 vitlöksklyfta
50 g inlagd gurka med senapsfrön
40 g pecorino
1 msk stark osötad senap
2 msk söt senap
50 g smör
2 msk hackad gräslök
salt, peppar

- Snitta baguetten diagonalt med ca 2 - 3 centimeters mellanrum, men skär inte igenom den helt.
- Skala och pressa vitlöken, hacka den inlagda gurkan mycket fint och riv pecorinoosten.
- Blanda stark osötad och söt senap med mjukt smör, vitlök, gurkhack, pecorino och gräslök och smaka av med salt och peppar.
- Fyll hacken i baguetten med röran och linda in den i aluminiumfolie.
- Lägg baguetten på paninigrillen som värmts upp till medeltemperatur och stäng locket. Grilla baguetten gyllenbrun.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in apparaten till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter.

Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 29604

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 29604

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

Importör

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

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Indledning	28
Bestemmelsesmæssig anvendelse	28
Medfølger ved køb	28
Beskrivelse af apparatet	28
Tekniske data	28
Sikkerhedsanvisninger	29
Første ibrugtagning	31
Betjening	31
Tips og tricks	32
Rengøring og vedligeholdelse	32
Opbevaring	32
Opskrifter	33
Spinat-ost-panini	33
Kyllingebryst-panini	33
Senneps-baguette	34
Bortskaffelse	34
Garanti og service	34
Importør	34

Panini-grill

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

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

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Panini-bordgrill er beregnet til at riste små brød og sandwiches eller til at grille andre fødevarer.

Panini-grillen er udelukkende beregnet til privat brug. Brug ikke panini-grillen til erhvervmæssige formål!

Medfølger ved køb

- Panini-grill
- Fedt-opsamlingsskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

Beskrivelse af apparatet

Figur A:

- 1 Varmetrinsregulering
- 2 Rød kontrollampe "Opvarmning"
- 3 Strømledning
- 4 Sikkerhedslukning
- 5 Grøn kontrollampe "Ready"
- 6 Greb
- 7 Fedt-opsamlingskål
- 8 Fedtudløb
- 9 Varmeplader

Figur B:

- 10 Rengøringsskraber

Tekniske data


Mærkespænding: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Strømforbrug : 2000 W

Sikkerhedsanvisninger

Fare! Elektrisk stød!

- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på grillen. Brug aldrig grillen i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Udsæt ikke grillen for regn, og brug den ikke i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke bruges mere.
- Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
- Produktet må ikke udsættes for fugt som f.eks. regn eller væde.

 Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer rester af væske på spændingsførende dele under brug.

Advarsel! Fare for personskader!

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad grillen køle af, før du rengør den! Forbrændingsfare!
- Stil så vidt muligt grillen i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at grillen står sikkert.




Forsigtig! Varm overflade!

⚠ Obs! Materielle skader!

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

Første ibrugtagning

1. Tag paninimakeren ud af emballagen. Fjern alle øvrige transportsikringer som f.eks. folie eller kabelholdere.
2. Før du anvender paninimakeren skal du kontrollere, at den er fuldstændig og ikke har synlige skader.
3. Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt.
4. Stil apparatet op som angivet i sikkerhedsanvisningerne.
5. Åbn sikkerhedslukningen ④ .
6. Rengør paninimakeren med en fugtig klud som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
7. Luk apparatet.
8. Sæt stikket i stikkontakten, og lad apparatet varme op til maksimal temperaturindstilling i ca. 5 minutter.

Bemærk:

Når paninimakeren varmes op første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsrester. Det er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

9. Træk stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad apparatet afkøle.
10. Rengør apparatet igen med en fugtig klud.

Betjening

1. Luk paninimakerens låg med grebet ⑥.
2. Sæt fedt-opsamlingskålen ⑦ ind i apparatet.
3. Sæt strømstikket i en stikkontakt. Den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ lyser, når varmetrins-indstillingen ① står på "0".
4. Indstil det ønskede trin på varmetrins-indstillingen ①. Den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ slukkes, og den røde kontrollampe "Opvarmning" ② lyser. Så snart det indstillede varmetrin er nået, slukker den røde kontrollampe "Opvarmning" ②, og den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ begynder at lyse igen.

Bemærk:

Den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ lyser også, når varmetrins-indstillingen ① står på "0". Så snart du stiller varmetrins-indstillingen ① på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ og tændes igen, når den ønskede temperatur er nået.

Bemærk:

Den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ kan slukkes igen af og til, og den røde kontrollampe "Opvarmning" ② lyser igen. Det betyder, at temperaturen kommer under den indstillede temperatur, og at apparatet varmes op igen!


5. Åbn apparatets låg, og læg fødevarerne, der skal ristes/grilles på den nederste varmeplade ⑨.
6. Luk panini-grillens låg med grebet ⑥.
Den øverste varmeplade ⑨ kan drejes, og derfor er den altid parallel med den nederste varmeplade ⑨, selv om grillmaterialet er tykt. På denne måde opnås der et optimalt grillresultat.
7. Kontrollér det grillede materiales brunng efter et stykke tid. Åbn hertil panini-grillens låg med grebet ⑥.


Bemærk:

Begynd med korte grilltider, og gør dem længere og længere, indtil du har fundet den rigtige tid.


8. Når du er tilfreds med resultatet, åbnes låget, og de grillede fødevarer tages ud.

Obs!


Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at tage grillmaterialet ud med. De kan beskadige varmepladernes  overflader!

9. Stil varmetrins-indstillingen  på "0", og tag stikket ud af stikkontakten.

Obs!

Når apparatet ikke bruges, skal stikket altid tages ud af stikkontakten. Det er ikke nok at stille varmetrins-indstillingen  på "0"!

Tips og tricks

- Hvis kødet marineres, inden det grilles, bliver det mere mørt og grillningen går hurtigere. Hertil kan f.eks. bruges sur fløde, rødvin, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Tilsæt krydderurter og krydderier efter smag. Lad være med at tilsætte salt, da det trækker vandet ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket til, og luk for beholderen. Det er bedst at lade det trække natten over.
- Varmepladerne  har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges fedt. Hvis du alligevel vil bruge fedt, skal du sørge for, at fedtet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du ikke er sikker på, om grillmaterialet er mørt indeni, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.





Rengøring og vedligeholdelse

Obs!

Træk stikket ud, før du begynder at rengøre, og vent, til sandwichmakeren er helt afkølet. Fare for personskade!


Obs!

Rengør aldrig paninimakeren under rindende vand, og læg den aldrig ned i vand. Apparatet kan beskadiges, så det ikke længere kan repareres!

- Træk rengøringsskraberens  hen over varmepladerne , når varmepladerne  er kølet af, så fedt og rester skubbes sammen og lettere kan fjernes.
- Tør varmepladerne  af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Brug ikke skræppe rengøringsmidler, ru svampe eller spidse genstande, så slip-let-belægningen ikke ødelægges.
- Ved kraftige skorper kan du lægge en våd karklud på de fastbrændte rester for at bløde dem op.



Det er nok at rengøre paninimakerens udvendige flader med en fugtig klud.


Bemærk, at alle dele skal være helt tørre, før paninimakeren anvendes igen.

Tør rengøringsskraberens  af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du tilsætte et mildt opvaskemiddel til kluden.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte apparat på et tørt sted.

Luk sikkerhedslukningen  .

Vikl strømledningen  om opviklingen på apparatets underside.

Opskrifter

En panini er en varm sandwich, der er tilberedt af friskt, hvidt brød. Den ristes frisk og serveres derefter.

Spinat-ost-panini

250 g bladspinat
1 løg
1 fed hvidløg
1 spsk. olie
2 tsk citronsaft
Lidt salt (og peber)
4 skiver toast/hvidt brød
40 g kryddersmør
75 g mozzarella
20 g pinjekerner

- Sortér bladspinaten, og vask den.
- Pil løg og hvidløg, og hak dem fint, steg dem i varm olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- Smør toasten med kryddersmør.
- Skær mozzarellaeen i skiver, og fordel den med den afdryppede spinat på to toastskiver. Strø med pinjekerner.
- Dæk paninien med en skive toast.
- Læg forsigtigt paninien på paninimakeren, der er varmet op til det mellemste varmetrin, og luk låget.
- Vent, til paninien er ristet gylden-brun. Tag den så ud af paninimakeren.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet
20 g smør
Peber, salt, stødt paprika
120 g bacon, i strimler
6 skiver toast/hvidt brød
3 spsk salatdressing (yoghurt)
30 g icebergsalat
2 tomater
1 avocado
1 tsk limesaft
50 g salatagurker

- Skyl kyllingefileterne kort under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Varm smørret op i en slip-let-pande, og steg kyllingefileterne kraftigt deri på begge sider. Stil bluset på middeltemperatur igen, og lad kyllingefileterne stege færdig i ca. 10 min. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen, tag dem af panden, og stil dem til side.
- Varm fedtet op i panden igen, og steg baconstrimlerne sprøde deri.
- Fordel yoghurt-dressing på 3 toast-/hvedebrøds-skiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr, og læg dem også på.
- Skær kyllingefileterne på langs, og læg dem på tomaterne.
- Læg bacon-strimler på kyllingefileterne.
- Skær avocadoen over på midten, og løsn stenen ved at dreje den. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp avocadoen med limesaft, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- Skær agurken i skiver, og læg den på avocadoen.
- Dæk paninien med en skive toast.
- Læg forsigtigt paninien på paninimakeren, der er varmet op til det mellemste varmetrin, og luk låget.
- Vent, til paninien er ristet gylden-brun, og tag den forsigtigt af paninimakeren.

Senneps-baguette

1 baguette
1 fed hvidløg
50 g sennepsagurker
40 g pecorino
1 spsk sennep
2 spsk sød sennep
50 g smør
2 spsk purløg,
Salt, peber

- Skær baguetten på tværs med ca. 2-3 cm afstand uden at skære den helt igennem.
- Pil hvidløget og mas det, skær sennepsagurkerne i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- Rør den stærke og søde sennep sammen med blødt smør, hvidløg, agurketerninger, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- Fyld sennepsmørret i indskæringerne i baguetten, og vikl den ind i alufolie.
- Læg baguetterne på paninimakeren, der er varmet op til det mellemste varmetrin, og luk låget. Baguetten skal være gylden-brun.

Bortskaffelse



Smid aldrig paninimakeren ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf apparatet hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 29604

Åbningstid for hotline:

Mandag til fredag fra kl. 8:00 - 20:00 (MET)

Importør

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

SOMMAIRE	PAGE
Introduction	36
Usage conforme	36
Accessoires fournis	36
Description de l'appareil	36
Caractéristiques techniques	36
Consignes de sécurité	37
Première mise en service	39
Opération	39
Conseils et astuces	40
Nettoyage et entretien	40
Rangement	41
Recettes	41
Panini aux épinards et au fromage	41
Panini à la poitrine de poulet	41
Baguette à la moutarde	42
Mise au rebut	42
Garantie et service après-vente	42
Importateur	43

Gril de table

Introduction

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

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez soigneusement ces instructions. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Le Panini-Maker est destiné à toaster de petits pains et des sandwichs ou à griller d'autres aliments. Il est exclusivement réservé à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

Accessoires fournis

- Gril de table
- Récupérateur de graisse
- Grattoir de nettoyage
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

Figure A :

- ➊ Régulateur de degré de chauffage
- ➋ Voyant de contrôle rouge "Chauffer"
- 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

Figure B :

- ➓ Grattoir de nettoyage


Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

Danger - Risque d'électrocution !

- Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne comporte aucun dommage extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a subi une chute.
- Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
- Il faut impérativement éviter tout contact avec l'humidité, comme par ex. de la pluie ou des zones mouillées.

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des résidus de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

Attention! Risque de blessure !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans minimum et par des personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de peu d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils soient sous surveillance ou initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.

- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.




Attention ! Surface brûlante !

⚠ Attention ! Dégâts matériels !

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

Première mise en service

1. Déballer 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.

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

Opération

1. Fermez le couvercle de l'appareil au niveau de la poignée **6**.
2. Insérez le récupérateur de graisse **7** dans l'appareil.
3. Branchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle vert "Ready" **5** s'allume à nouveau lorsque le régulateur de degré de chauffage **1** est sur "0".
4. Réglez le degré souhaité au niveau du régulateur de degré de chauffage **1**. Le voyant de contrôle vert "Ready" **5** s'éteint et le voyant de contrôle rouge "Chauffer" **2** s'allume. Dès que l'appareil a atteint le degré de chauffage défini, le voyant de contrôle rouge "Chauffer" **2** s'éteint et le voyant de contrôle vert "Ready" **5** s'allume à nouveau.

Remarque :

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

Remarque :

Le voyant de contrôle vert "Ready" **5** peut à nouveau s'éteindre périodiquement et le voyant de contrôle rouge "Chauffer" **2** s'allume à nouveau. Cela signifie que l'appareil est passé en-dessous de la température définie et qu'il chauffe à nouveau !

5. Ouvrez le couvercle de l'appareil et poser les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure **9**.
6. Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée **6**. Grâce à la plaque chauffante **9** supérieure à l'attache pivotante, elle se situe toujours en parallèle à la plaque chauffante **9** inférieure même en cas d'aliments à griller plus épais. C'est ainsi qu'il est possible de parvenir à un résultat optimal.
7. Après quelque temps, contrôlez le degré de dorage de l'aliment à griller. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée **6**.

i Remarque :

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

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

⚠ Attention :

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

9. Mettez le régulateur de degré de chauffage ① sur "0" et retirez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ 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 degré de chauffage 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/huile adaptée à la cuisson comme par ex. de 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.

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.
- 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.

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 gousses 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 feu à température moyenne et finir de cuire les filets de poitrine de poulet pendant env. 10 minutes. Épicer 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.
- Poser les tranches de bacon sur les poitrines de poulet.
- 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 devraient 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 2012/19/EU.

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.

Veillez 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: kompernass@lidl.fr

IAN 29604

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 29604

Heures de service de notre hotline :

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoudsopgave	Bladzijde
Inleiding	46
Gebruik in overeenstemming met bestemming	46
Inhoud van het pakket	46
Apparaatbeschrijving	46
Technische gegevens	46
Veiligheidsvoorschriften	47
Voor het eerst in gebruik nemen	49
Bediening	49
Tips en handigheidjes	50
Reinigen en onderhouden	50
Opbergen	51
Recepten	51
Panini met spinazie en kaas.....	51
Panini met kipfilet	51
Mosterd-baguette	52
Milieurichtlijnen	52
Garantie en service	52
Importeur	53

Contactgrill

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

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.

Hij is uitsluitend bestemd voor het gebruik in het privé-huishouden. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

Inhoud van het pakket

- Contactgrill
- Vet-opvangschaal
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ⑩ Reinigingsschraper


Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar! Elektrische schok!

- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vak-kundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Stel het apparaat niet bloot aan de regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Controleer het product vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen product dat beschadigd of gevallen is.
- Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met delen onder spanning.

Waarschuwing! Letselgevaar!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

⚠ Let op! Materiële schade!

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

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.

i **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 **6**.
2. Schuif het vet-opvangreservoir **7** in het apparaat.
3. Steek de stekker in een stopcontact. Het groene indicatielampje "Ready" **5** gaat branden wanneer de verwarmingsniveauregelknop **1** op "0" staat.
4. Stel de gewenste stand in met de verwarmingsniveauregelknop **1**. Het groene controlelampje "Ready" **5** gaat uit en het rode controlelampje "Verwarmen" **2** gaat branden. Zodra de ingestelde temperatuurstand is bereikt, gaat het rode indicatielampje "Verwarmen" **2** uit en gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** weer aan.

i **Opmerking:**

het groene indicatielampje "Ready" **5** brandt ook, As de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** op „0" staat. Zodra u de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** op de gewenste stand zet, dooft het groene indicatielampje "Ready" **5** eerst en licht dan weer op als de gewenste temperatuur is bereikt.

i **Opmerking:**

Het is mogelijk dat het groene indicatielampje "Ready" **5** tussentijds uitgaat en het rode indicatielampje "Verwarmen" **2** weer gaat branden. 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 **9**.
6. Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep **6**. Doordat de bovenste verwarmingsplaat **9** draaibaar is gepositioneerd, ligt deze ook bij dikkere grillstukken altijd parallel aan de onderste verwarmingsplaat **9**. Zodoende wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
7. Controleer de bruining van het gegrilde tussen door. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep **6**.

i **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 verwarmingsplaten **9** beschadigen!

9. Draai de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** 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 **1** 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 antiaanbaklaag en daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.

- Als u er niet zeker van bent, dat het gegrilde ook doorgebakken is, gebruikt u dan een gebruikelijke vleesthermometer.

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, schuurspunzen of puntige voorwerpen gebruiken, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- 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.

Opbergen

Bewaar het gereinigde apparaat op een droge plaats.

Sluit de veiligheidssluiting .

Rol het netsnoer  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.
- Plakjes bacon op de kipfilets 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 2012/19/EU.

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.

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 29604

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 29604

Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	56
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	56
Technische Daten	56
Sicherheitshinweise	57
Erste Inbetriebnahme	59
Bedienen	59
Tipps und Tricks	60
Reinigen und Pflegen	60
Aufbewahren	61
Rezepte	61
Spinat-Käse-Panini	61
Hähnchenbrust-Panini	61
Senf-Baguette	62
Entsorgen	62
Garantie und Service	62
Importeur	63

Panini-Grill

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

- Panini-Grill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Heizstufenregler
- ➋ rote Kontrollleuchte "Aufheizen"
- ➌ Netzkabel
- ➍ Sicherheitsverschluss
- ➎ grüne Kontrollleuchte "Ready"
- ➏ Griff
- ➐ Fett-Auffangschale
- ➑ Fettauslauf
- ➒ Heizplatten

Abbildung B:

- ➓ Reinigungsschaber


Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

Gefahr! Elektrischer Schlag!

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

 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.

Warnung! Verletzungsgefahr!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie 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.




Vorsicht! Heiße Oberfläche!

⚠ Achtung! Sachschaden!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die 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.

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.

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

Bedienen

1. Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **6**.
2. Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **1** auf „0“ steht.
4. Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **1** ein. Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** erlischt und die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** und die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet wieder auf.

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.

Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!


5. Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **9**.
6. Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **6**. Durch die drehbar gelagerte obere Heizplatte **9** liegt dieser auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **9**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
7. Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **6**.


Hinweis:

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


8. 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  beschädigen!

9. Drehen Sie den Heizstufenregler  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  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  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.





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


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

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss .

Wickeln Sie das Netzkabel  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-Grill legen und den Deckel schließen.
- Warten bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Panini-Grill entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

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

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

Senf-Baguette

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

- Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein- aber nicht durchschneiden.
- Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurkenwürfeln, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und in Alufolie einwickeln.
- Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Panini-Grill 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 2012/19/EU.

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.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 29604

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 29604

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 29604

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2013 · Ident.-No.: SPM2000A2-102013-1

IAN 29604