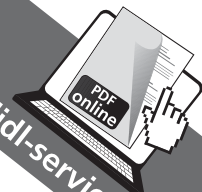


SILVERCREST®



www.lidl-service.com



GRIL DE TABLE SPM 2000 A2

FR BE

GRIL DE TABLE

Mode d'emploi

DE AT CH

PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

GB

PANINI MAKER

Operating instructions

IAN 29604

2 ○



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.

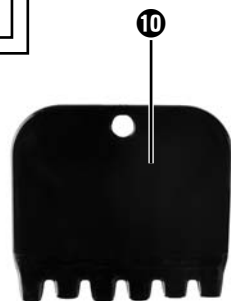
DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11
GB	Operating instructions	Page	21

A**B**

SOMMAIRE	PAGE
Introduction	2
Usage conforme	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Première mise en service	5
Opération	5
Conseils et astuces	6
Nettoyage et entretien	6
Rangement	7
Recettes	7
Panini aux épinards et au fromage	7
Panini à la poitrine de poulet	7
Baguette à la moutarde	8
Mise au rebut	8
Garantie et service après-vente	8
Importateur	9

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. Déballiez 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 posez 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 gousse d'ail

1 CS d'huile

2 CC de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de toast/pain blanc

40 g de beurre aux herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons de pin

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

Panini à la poitrine de poulet

400 g de filet de poulet

20 g de beurre

Poivre, sel et poudre de piment

120 g de bacon, en lamelles

6 tranches de toast/pain blanc

3 CS d'assaisonnement pour salade (yaourt)

30 g de salade Iceberg

2 tomates

1 avocat

1 CC de jus de citron

50 g de concombre

- Rincer brièvement le filet de poulet à l'eau courante et le sécher en tapotant avec du papier essuie-tout. Chauffer du beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif et bien faire cuire les filets de poitrine de poulet des deux côtés. Remettre le four à température moyenne et finir de cuire les filets de poitrine de poulet pendant env. 10 minutes. 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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

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

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Einleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	12
Technische Daten	12
Sicherheitshinweise	13
Erste Inbetriebnahme	15
Bedienen	15
Tipps und Tricks	16
Reinigen und Pflegen	16
Aufbewahren	17
Rezepte	17
Spinat-Käse-Panini	17
Hähnchenbrust-Panini	17
Senf-Baguette	18
Entsorgen	18
Garantie und Service	18
Importeur	19

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  4.

Wickeln Sie das Netzkabel  3 um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

- Blattspinat verlesen und waschen.
- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- Die Panini vorsichtig auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Panini-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

CONTENT	PAGE
Introduction	22
Intended Use	22
Items supplied	22
Description of the appliance	22
Technical data	22
Safety instructions	23
Commissioning	25
Operation	25
Tips and Tricks	26
Cleaning and Care	26
Storage	27
Recipes	27
Spinach & Cheese Panini	27
Chickenbreast Panini	27
Mustard Baguette	28
Disposal	28
Warranty and Service	28
Importer	28

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

Hotline availability:

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

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 29604