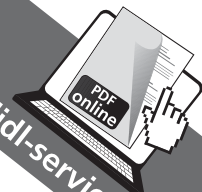


# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## PLANCHA GRILL PIASTRA ELETTRICA SPM 2000 A2

(ES)

### PLANCHA GRILL

Instrucciones de uso

(PT)

### TOSTADEIRA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

### PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

### PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

### PANINI MAKER

Operating instructions

IAN 29604

5



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

---

**IT (MT)**  
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

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

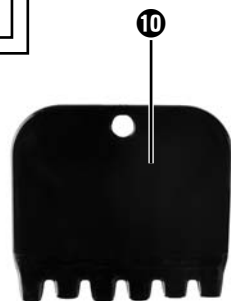
---

**GB (MT)**  
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

**DE (AT) (CH)**  
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	11
PT	Manual de instruções	Página	21
GB/MT	Operating instructions	Page	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	39

**A****B**

# ÍNDICE

# PÁGINA

<b>Introducción</b>	<b>2</b>
<b>Uso conforme al previsto</b>	<b>2</b>
<b>Volumen de suministro</b>	<b>2</b>
<b>Descripción de aparatos</b>	<b>2</b>
<b>Datos técnicos</b>	<b>2</b>
<b>Instrucciones de seguridad</b>	<b>3</b>
<b>Primera puesta en funcionamiento</b>	<b>5</b>
<b>Manejo</b>	<b>5</b>
<b>Consejos y trucos</b>	<b>6</b>
<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>6</b>
<b>Conservación</b>	<b>7</b>
<b>Recetas</b>	<b>7</b>
Panini de espinacas y queso.....	7
Panini de pechuga de pollo.....	7
Baguette con mostaza.....	8
<b>Evacuación</b>	<b>8</b>
<b>Garantía y asistencia técnica</b>	<b>8</b>
<b>Importador</b>	<b>9</b>

# Plancha grill

---

## Introducción

---

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso conforme al previsto

---

El Sandwichera-grill está indicado para tostar panecillos y sándwiches o asar otros alimentos.

Este aparato está destinado exclusivamente para el uso privado en el hogar. ¡No lo utilice para fines comerciales!

## Volumen de suministro

---

- Plancha grill
- Bandeja de recogida de grasa
- Rascador de limpieza
- Instrucciones de uso

## Descripción de aparatos

---

Figura A:

- 1 Regulador de nivel de calentamiento
- 2 Piloto de control rojo "Calentamiento"
- 3 Cable de red
- 4 Cierre de seguridad
- 5 Piloto de control verde "Ready"
- 6 Asa
- 7 Bandeja de recogida de grasa
- 8 Salida de grasa
- 9 Placas de calentamiento

Figura B:

- 10 Rascador de limpieza

## Datos técnicos

---


Tensión nominal: 220 - 240 V ~, 50 Hz  
Consumo de potencia: 2000 W

## Instrucciones de seguridad

---

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Debe inspeccionarse el cable de red regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
- El aparato debe conectarse a una base de enchufe con conductor de puesta a tierra.
- El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.

 o sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en piezas sometidas a tensión.

### ¡Advertencia! Peligro de lesiones!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo.  
¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.




¡Precaución! ¡Superficie caliente!

### **⚠ ¡Atención! Daños materiales!**

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

## Primera puesta en funcionamiento

1. Extraiga el aparato del embalaje. Retire todos los dispositivos de seguridad utilizados para el transporte, como p. ej. láminas o bridas del cable.
2. Compruebe antes de la puesta en funcionamiento que el volumen de suministro está completo y no presenta daños visibles.
3. Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso.
4. Coloque el aparato según las indicaciones de seguridad.
5. Abra el cierre de seguridad ④ .
6. Limpie el aparato con un paño húmedo, como se describe en "Cuidado y limpieza".
7. Cierre el aparato.
8. Introduzca la clavija de red en una base de enchufe y deje calentar el aparato durante aprox. 5 minutos en el ajuste de temperatura máxima.

### **Advertencia:**

Al calentar el aparato por primera vez es posible que se produzca algo de humo y olor debido a restos derivados de la fabricación. Esto es normal y totalmente inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación, abra, por ejemplo, una ventana.

9. Después del calentamiento retire la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe.
10. Limpie el aparato de nuevo con un paño húmedo.

## Manejo

1. Cierre la tapa del aparato con el asa ⑥.
2. Introduzca el depósito de recogida de grasa ⑦ en el aparato.
3. Enchufe el aparato. El piloto de control verde "Ready" ⑤ se ilumina cuando el regulador de nivel de calentamiento ① está en "0".
4. Ajuste el nivel deseado con el regulador de nivel de calentamiento ①. El piloto de control verde "Ready" ⑤ se apaga y el piloto de control rojo "Calentamiento" ② se ilumina. Cuando se alcanza el nivel de temperatura seleccionado, se apaga el piloto de control rojo "Calentamiento" ② y se ilumina de nuevo el piloto de control verde Ready" ⑤.

### **Advertencia:**

La lámpara de control "Ready" ⑤ se ilumina también si el regulador de nivel de calefacción ① está puesto en „0“. Al momento que coloca el regulador de nivel de calefacción ① a la posición elegida, se apaga la lámpara de control verde "Ready" ⑤ hasta alcanzar la temperatura.

### **Advertencia:**

Durante el proceso, es posible que el piloto de control verde "Ready" ⑤ vuelva a apagarse y que el piloto de control rojo "Calentamiento" ② se vuelva a encender. Esto significa que por un momento el aparato estaba por debajo de la temperatura ajustada, por lo que vuelve a calentarse.

5. Abra la tapa del aparato y coloque el alimento que desea tostar/asar sobre la placa calefactora inferior ⑨.
6. Cierre la tapa del aparato con el asa ⑥.  
La placa calefactora superior ⑨ basculante reposa siempre en posición paralela respecto a la placa calefactora inferior ⑨, incluso con alimentos gruesos. Así se consigue un resultado óptimo.
7. Tras cierto tiempo compruebe el dorado del alimento que está asando. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ⑥.





### **Advertencia:**

Comience con tiempos de asado breves y aumentelos hasta que encuentre la duración adecuada.


8. Cuando esté satisfecho con el tono de dorado, abra la tapa y retire el alimento.

### **Atención:**


No utilice objetos puntiagudos ni afilados para retirar el alimento. ¡Podrían dañar la superficie de las placas calefactoras !

9. Gire el regulador de nivel de calor  hasta "0" y retire la clavija de red de la base de enchufe.

### **Atención:**

Retire la clavija de red de la base de enchufe si no utiliza el aparato. ¡No basta con poner el regulador de nivel de calor  en "0"!

## Consejos y trucos

- Para hacer que la carne quede más tierna y acelerar el asado, puede adobarla con anterioridad. Como base puede utilizar, por ejemplo, la crema ácida, vino tinto, vinagre, leche de manteca o zumo fresco de papaya o piña. Añada especias e hierbas aromáticas al gusto. No añada sal, ya que extrae el jugo de la carne y hace que quede dura. Coloque la carne en el adobo de modo que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. Mejor déjelo durante la noche.
- Las placas de calentamiento  tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, procure que la grasa/aceite sea adecuada para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.

- Si no está seguro de si el alimento que desea asar está cocinado también en el interior, utilice un termómetro para carne común.





## Cuidado y limpieza

### **¡Atención!**

Antes de la limpieza extraiga la clavija de red y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!


### **¡Atención!**

Nunca limpie el aparato bajo agua corriente y nunca lo sumerja en agua. ¡Esto podría estropear el aparato de forma irremediable!

- Pase el rascador de limpieza  después de que se enfríen las placas de calentamiento  por encima de las placas  haciendo presión de modo que se acumule la grasa y los restos y pueda eliminarlo con mayor facilidad.
- Limpie las placas calefactoras  con un paño húmedo. En caso de suciedad endurecida, añada al paño un detergente suave. Para la limpieza no utilice productos abrasivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos, para no dañar el recubrimiento antiadherente.
- En caso de incrustaciones, coloque una bayeta húmeda sobre los restos pegados, para reblandecerlos.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato es suficiente un paño húmedo.


Antes de volver a utilizar el aparato compruebe que todas las piezas se hayan secado completamente.

Limpie el rascador de limpieza  con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente añada al paño un poco de detergente suave.

## Conservación

---

Almacene el aparato limpio en un lugar seco.

Encaje el cierre de seguridad **4** .

Enrolle el cable de alimentación **3** en el recogecables, en la parte inferior del aparato.

## Recetas

---

Un panini es un sándwich caliente preparado con pan blanco. Se tuesta fresco y luego se sirve.

### Panini de espinacas y queso

250 g de hojas de espinaca

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharadita de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla especiada

75 g de mozzarella

20 g de piñones

- Seleccionar y lavar las hojas de espinaca.
- Pelar la cebolla y el diente de ajo, picarlos y rehogarlos en aceite caliente. Añadir las espinacas. Condimentar con zumo de limón, sal y pimienta.
- Untar mantequilla especiada en el pan de molde.
- Cortar la mozzarella en rodajas y repartirla sobre dos rebanadas de pan de molde junto con las espinacas escurridas. Espolvorear los piñones.
- Cubrir los panini con otra rebanada de pan de molde.
- Colocar con cuidado los panini sobre el Panini-Maker precalentado al nivel medio y cerrar la tapa.
- Esperar hasta que los panini se hayan tostado hasta un punto marrón dorado. Después sacarlos del Panini-Maker.

### Panini de pechuga de pollo

400 g de filetes de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal, pimentón

120 g de bacon, en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de salsa para ensalada (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepino

- Lavar con agua corriente las pechugas de pollo y secarlas con papel de cocina. Calentar mantequilla en una sartén antiadherente y freír bien las pechugas por ambos lados. Regular la temperatura de la cocina de nuevo al nivel medio y terminar de freír las pechugas durante approx. 10 minutos. Después de freírlas, condimentar con sal, pimienta y pimientón, sacar de la sartén y apartar.
- Volver a calentar la grasa en la sartén y freír las tiras de bacon hasta que queden crujientes.
- Repartir salsa de yogur sobre 3 rebanadas de pan de molde/pan blanco, echar encima lechuga iceberg, cortar los tomates en rodajas, condimentar y añadirlos también.
- Cortar las pechugas de pollo longitudinalmente y colocarlas sobre los tomates.
- Coloque las lonchas de bacon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- Cortar el aguacate alrededor del perfil longitudinal y separarlo de la pepita con un movimiento de giro. Quitarle la piel y cortarlo en rodajas. Regar el aguacate con el zumo de limón, para que no se oscurezca. Colocar las rodajas sobre los panini.
- Cortar el pepino en rodajas y colocarlas sobre el aguacate.
- Cubrir los panini con otra rebanada de pan de molde.
- Colocar con cuidado los panini sobre el Panini-Maker precalentado al nivel medio y cerrar la tapa.
- Esperar hasta que los panini se tuesten hasta adquirir un tono dorado y sacarlos con cuidado del Panini-Maker.

## Baguette con mostaza

1 baguette

1 diente de ajo

50 g de pepino aromatizado con mostaza

40 g de pecorino

1 cucharada de mostaza

2 cucharadas de mostaza dulce

50 g de mantequilla

2 cucharadas de cebollino en aros

sal y pimienta

- Hacer cortes transversales en la baguette aprox. cada 2-3 centímetros, pero sin partirla.
- Pelar el ajo y machacarlo, cortar en taquitos muy pequeños los pepinos aromatizados con mostaza y rallar el pecorino.
- Mezclar la mostaza picante y la dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los taquitos de pepino, el pecorino y el cebollino, y sazonar con sal y pimienta.
- Rellenar los cortes realizados en la baguette con la mantequilla con mostaza y envolverla en papel de aluminio.
- Colocar las baguettes sobre el Panini-Maker precalentado al nivel medio y cerrar la tapa. La baguette debe quedar con un tono dorado.

## Evacuación



**En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.**

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Preste atención a las normas en vigor.

En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de evacuación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

## Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales. Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

### **ES Servicio España**

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

**IAN 29604**

**Disponibilidad de la línea de atención al cliente:**  
de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

# Importador

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



<b>INDICE</b>	<b>PAGINA</b>
<b>Introduzione</b>	<b>12</b>
<b>Uso conforme</b>	<b>12</b>
<b>Fornitura</b>	<b>12</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>12</b>
<b>Dati tecnici</b>	<b>12</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>13</b>
<b>Prima messa in funzione</b>	<b>15</b>
<b>Uso</b>	<b>15</b>
<b>Consigli e suggerimenti</b>	<b>16</b>
<b>Pulizia e cura</b>	<b>16</b>
<b>Conservazione</b>	<b>17</b>
<b>Ricette</b>	<b>17</b>
Panini con spinaci e formaggio .....	17
Panini al petto di pollo .....	17
Baguette alla senape.....	18
<b>Smaltimento</b>	<b>18</b>
<b>Garanzia e assistenza</b>	<b>18</b>
<b>Importatore</b>	<b>19</b>

# Piastra elettrica

---

## Introduzione

---

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

## Uso conforme

---

Il Piastra elettrica per panini o altri alimenti. Esso è destinato esclusivamente all'uso domestico privato. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

## Fornitura

---

- Piastra elettrica
- Vassoio raccogligrasso
- Raschietto
- Istruzioni per l'uso

## Descrizione dell'apparecchio

---

Figura A:

- 1 Regolatore temperatura
- 2 Spia di controllo rossa "Riscaldamento"
- 3 Cavo di alimentazione
- 4 Chiusura di sicurezza
- 5 Spia di controllo verde "Ready"
- 6 Impugnatura
- 7 Vassoio raccogligrasso
- 8 Scolo del grasso
- 9 Piastre calde

Figura B:

- 10 Raschietto

## Dati tecnici

---


Tensione nominale:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza assorbita:	2000 W

## Avvertenze di sicurezza

---

### **Pericolo di scossa elettrica!**

- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Proteggere il cavo di rete dai contatti con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di protezione.
- L'apparecchio non deve entrare in contatto con la pioggia o l'umidità.

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

### **Avvertenza! Pericolo di lesioni!**

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.



- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.




Attenzione! Superficie rovente!

### **⚠ *Attenzione! Danni materiali***

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

## Prima messa in funzione

1. Prelevare l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere tutti gli ulteriori fissaggi per il trasporto, ad es. pellicole o fermacavi.
2. Prima della messa in funzione, controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
3. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
4. Installare l'apparecchio in conformità alle avvertenze di sicurezza.
5. Aprire la chiusura di sicurezza **4** .
6. Pulire l'apparecchio con un panno umido, come descritto alla voce "Pulizia e cura".
7. Chiudere l'apparecchio.
8. Inserire la spina di rete in una presa e fare riscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti, fino a quando non raggiungerà la temperatura massima.

### **Suggerimento:**

nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, a causa dei resti di lavorazione, si può manifestare una leggera formazione di fumo e odore. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

9. Dopo il riscaldamento, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio.
10. Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

## Uso

1. Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **6**.
2. Spingere la vaschetta di raccolta dei grassi **7** nell'apparecchio.
3. Inserire la spina di rete in una presa di corrente. La spia di controllo verde "Ready" **5** si accende quando il regolatore temperatura **1** si trova su "0".
4. Impostare il livello desiderato con il regolatore temperatura **1**. La spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne e la spia di controllo rossa "Riscaldamento" **2** si accende. Non appena l'apparecchio ha raggiunto il livello di calore impostato, la spia di controllo rossa "Riscaldamento" **2** e la spia di controllo verde "Ready" **5** si riaccendono.

### **Suggerimento:**

la spia di controllo verde "Ready" **5** si accende anche se il regolatore del livello di calore **1** si trova su „0“. Non appena si imposta il regolatore del livello di calore **1** nella posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne fino al raggiungimento della temperatura.

### **Suggerimento:**

È possibile che nel frattempo la spia di controllo verde "Ready" **5** si spenga di nuovo e la spia di controllo rossa "Riscaldamento" **2** si riaccenda. Ciò significa che la temperatura impostata dev'essere nuovamente raggiunta e l'apparecchio deve riscaldarsi!


5. Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da arrostiti/grigliare sulla piastra calde **9** inferiore .
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **6**. La piastra calde **9** superiore, essendo girevole, sarà sempre parallela a quella la piastra calde **9** inferiore anche in presenza di alimenti spessi. In tal modo si ottiene un risultato di cottura ottimale.
7. Dopo qualche tempo, controllare la doratura del cibo. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura **6**.


### **Suggerimento:**

cominciare con tempi di cottura brevi e aumentarli fino a scoprire la durata corretta.


8. Se si è soddisfatti del grado di doratura, aprire il coperchio e prelevare gli alimenti.

### **Attenzione:**


non utilizzare oggetti appuntiti o acuminati per prelevare gli alimenti. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre calde !

9. Ruotare il regolatore temperatura  su "0" ed estrarre la spina dalla presa.

### **Attenzione:**

estrarre sempre la spina dalla presa se non si utilizza l'apparecchio. Non è sufficiente posizionare il regolatore temperatura  su "0"!

## Consigli e suggerimenti

- Per rendere la carne più tenera e velocizzare i tempi di cottura, è possibile marinarla in precedenza. A tale scopo sono adatti ad esempio panna acida, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. In base ai gusti, aggiungere erbe e spezie. Non aggiungere sale, poiché esso sottrae liquidi alla carne e la indurisce. Collocare la carne nella marinata in modo da ricoprirla completamente e chiudere il contenitore. Lasciarla preferibilmente a marinare per tutta la notte.
- La piastra calda  sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.

- Se non si è sicuri che il cibo sia cotto anche all'interno, utilizzare un termometro per la carne disponibile in commercio.





## Pulizia e cura

### **Attenzione!**

Prima della pulizia, estrarre la spina dalla presa e attendere fino al completo raffreddamento dell'apparecchio. Pericolo di lesioni!


### **Attenzione!**

Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai in acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

- Dopo che le piastre calde  si sono raffreddate, passare il raschietto  su di esse  per ammorbidire il grasso e altri residui al fine di poterli rimuovere con facilità.
- Pulire le piastre calde  con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno. Per la pulizia, non utilizzare detergenti aggressivi, spugnette abrasive o oggetti acuminati, per non distruggere il rivestimento antiaderente.
- In caso di incrostazioni, poggiare un panno umido sui residui induriti, per ammorbidirli.

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

Controllare che tutte le componenti dell'apparecchio siano asciutte prima di riutilizzarlo.

Pulire il raschietto  con un panno umido. In caso di sporco persistente, inumidire il panno con detersivo per stoviglie delicato.

## Conservazione

---

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Chiudere la chiusura di sicurezza ④ .

Avvolgere il cavo di rete ⑤ sull'apposito dispositivo collocato sul lato inferiore dell'apparecchio.

## Ricette

---

Con il termine panini si intende qui un sandwich caldo preparato con pane bianco fresco. Viene arrostito fresco e servito subito.

### Panini con spinaci e formaggio

250 g di spinaci a foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pane per toast/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

- Selezionare e lavare le foglie di spinaci.
- Sbucciare le cipolle e l'aglio, tritarli e farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con il succo di limone, il sale e il pepe.
- Cospargere il pane per toast con il burro alle erbe.
- Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla su due fette di pane per toast insieme agli spinaci sgocciolati. Cospargere con i pinoli.
- Ricoprire il panini con la seconda fetta di pane per toast.
- Collocare cautamente il panini sul grill preriscaldato a temperatura media e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando il panini abbia assunto una colorazione bruno-dorata, quindi prelevarlo dal grill.

### Panini al petto di pollo

400 g di filetto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprika in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane per toast/pane bianco

3 cucchiaini di condimento per insalata (allo yogurt)

30 g di insalata verde

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli per insalata

- Lavare brevemente il filetto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Riscaldare il burro in una padella con rivestimento antiaderente e arrostito a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo la cottura, insaporire con sale, pepe e paprika, prelevare il filetto dalla padella e metterlo da parte.
- Riscaldare ancora il grasso nella padella e fare cuocere le fette di pancetta fino a ottenere una consistenza croccante.
- Distribuire il condimento allo yogurt su 3 fette di pane per toast/pane bianco, collocarvi su una foglia di insalata verde, tagliare i pomodori a fette, aromatizzarli e collocare anch'essi sulle fette.
- Tagliare i filetti di pollo nel senso della lunghezza e collocarli sui pomodori.
- Mettere le strisce di pancetta sui filetti di petto di pollo.
- Tagliare l'avocado nel senso della lunghezza e liberarlo dal nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Spruzzare l'avocado con il succo di limone, per impedire che annerisca. Mettere le fette di avocado sui panini.
- Tagliare a fette il cetriolo e poggiare le fette sull'avocado.
- Ricoprire il panini con la seconda fetta di pane per toast.
- Collocare cautamente il panini sul grill preriscaldato a temperatura media e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando il panini avrà assunto una colorazione bruno-dorata e rimuoverlo quindi dal grill.

## Baguette alla senape

1 baguette  
1 spicchio d'aglio  
50 g di cetrioli alla senape  
40 g di pecorino  
1 cucchiaio di senape  
2 cucchiaini di senape dolce  
50 g di burro  
2 cucchiaini di erba cipollina  
sale, pepe

- Incidere la baguette a intervalli di ca. 2-3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- Sbucciare l'aglio e schiacciarlo, tagliare finemente a dadini i cetrioli alla senape e grattugiare il pecorino.
- Mescolare la senape piccante e dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i dadini di cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina, insaporire quindi con sale e pepe.
- Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- Collocare la baguette sul grill preriscaldato a temperatura media e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

## Smaltimento



**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/EU.**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.  
Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore.  
In caso di dubbio, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

## Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **IT Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)  
**IAN 29604**

### **MT Assistenza Malta**

Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)  
**IAN 29604**

### **Raggiungibilità della hotline:**

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

# Importatore

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# ÍNDICE

# PÁGINA

<b>Introdução</b>	<b>22</b>
<b>Utilização correcta</b>	<b>22</b>
<b>Material fornecido</b>	<b>22</b>
<b>Descrição do aparelho</b>	<b>22</b>
<b>Dados técnicos</b>	<b>22</b>
<b>Indicações de segurança</b>	<b>23</b>
<b>Primeira colocação em funcionamento</b>	<b>25</b>
<b>Funcionamento</b>	<b>25</b>
<b>Dicas e truques</b>	<b>26</b>
<b>Limpeza e conservação</b>	<b>26</b>
<b>Armazenamento</b>	<b>27</b>
<b>Receitas</b>	<b>27</b>
Panini de espinafres e queijo.....	27
Panini de peito de frango .....	27
Baguete de mostarda .....	28
<b>Eliminação</b>	<b>28</b>
<b>Garantia e Assistência Técnica</b>	<b>28</b>
<b>Importador</b>	<b>28</b>



# Tostadeira

---

## Introdução

---

Parabéns pela compra do seu aparelho novo. Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

## Utilização correcta

---

A Tostadeira Panini ou grelhar outros alimentos. Este destina-se exclusivamente ao uso privado. Não utilize este aparelho para fins comerciais!

## Material fornecido

---

- Tostadeira
- Recipiente de recolha de lubrificante
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

## Descrição do aparelho

---

Figura A:

- 1 Regulador do nível de aquecimento
- 2 Luz de controlo vermelha "Aquecer"
- 3 Luz de controlo verde
- 4 Fecho de segurança
- 5 Luz de controlo verde "Ready"
- 6 Manipulo
- 7 Recipiente de recolha de lubrificante
- 8 Saída de lubrificante
- 9 Placas de aquecimento

Figura B:

- 10 Raspador de limpeza

## Dados técnicos

---


Tensão nominal: 220 - 240 V ~, 50 Hz  
Consumo de energia: 2000 W

## Indicações de segurança

---

### **Perigo! Choque elétrico!**

- Fichas ou cabos de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados, ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- Evite que o cabo de alimentação elétrica entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas abertas, placas de aquecimento ou um forno quente.
- Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fique molhado ou húmido durante o funcionamento.
- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- O aparelho tem de ser ligado a uma tomada de terra com condutor de proteção
- O aparelho não pode ser exposto à humidade, quer seja chuva ou um ambiente molhado.

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos! Perigo de morte por choque elétrico, caso os resíduos líquidos durante o funcionamento, entrem em contacto com as peças condutoras de tensão.

### **Atenção! Perigo de ferimentos!**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.




Cuidado! Superfície quente!

### **⚠ Atenção! Danos materiais!**

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo ou a ficha de alimentação não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas abertas.
- Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não utilize o aparelho.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

## Primeira colocação em funcionamento

---

1. Retire o aparelho da embalagem. Remova todos os dispositivos de protecção para transporte adicionais, tais como películas ou suporte de cabos.
2. Antes da colocação em funcionamento, verifique o material fornecido quanto à sua integridade e eventuais danos visíveis.
3. Leia atentamente este manual de instruções.
4. Instale o aparelho de acordo com as indicações de segurança.
5. Abra o fecho de segurança **4** .
6. Limpe o aparelho com um pano húmido, como descrito em "Limpeza e conservação".
7. Insira a ficha.
8. Encaixe a ficha de rede numa tomada e deixe o aparelho aquecer no ajuste de temperatura máxima por aprox. 5 minutos.

### **i** Nota:

No primeiro aquecimento do aparelho, pode formar-se algum fumo e odor devido aos resíduos do fabrico. Este fumo e odor são normais e totalmente inofensivos. Certifique-se de que existe ventilação suficiente. Abra, por exemplo, uma janela.

9. Após o aquecimento, retire a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
10. Limpe novamente o aparelho com um pano húmido.

## Funcionamento

---

1. Feche a tampa do aparelho pela pega **6**.
2. Introduza o colectador de gordura **7** no aparelho.
3. Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo verde "Ready" **5** acende quando o regulador do nível de aquecimento **1** se encontrar em "0".
4. Ajuste o nível pretendido no regulador do nível de aquecimento **1**. A luz de controlo verde "Ready" **5** apaga e a luz de controlo vermelha "Aquecer" **2** acende. Assim que o nível de aquecimento ajustado tiver sido atingido, a luz de controlo vermelha "Aquecer" **2** apaga e a luz de controlo verde "Ready" **5** acende novamente.

### **i** Nota:

A luz de controlo verde "Ready" **5** também se acende, quando o regulador do nível de aquecimento **1** se encontra na posição "0". Assim que colocar o regulador do nível de aquecimento **1** na posição pretendida, a luz de controlo verde "Ready" **5** fica apagada enquanto a temperatura não for atingida.

### **i** Nota:

A luz de controlo verde "Ready" **5** pode desligar-se novamente entretanto e a luz de controlo vermelha "Aquecer" **2** volta a acender-se. Isso significa que a temperatura ajustada não estava a ser atingida e que o aparelho está novamente a aquecer!


5. Abra a tampa do aparelho e coloque o alimento a torrar/grelhar na placa de aquecimento inferior **9**.
6. Feche a tampa do aparelho pelo manípulo **6**. Devido à rotatividade da placa de aquecimento superior **9**, esta mantém-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior **9** mesmo, em caso de alimentos mais espessos. Deste modo, poderá obter óptimos resultados.
7. Após algum tempo, verifique se o alimento já está dourado. Para isso, abra a tampa do aparelho pelo manípulo **6**.


## **Nota:**

Comece com períodos curtos e vá aumentando, até encontrar o período ideal.


8. Caso esteja satisfeito com o resultado, abra a tampa e retire o alimento.

## **Atenção:**


Não utilize utensílios pontiagudos ou afiados para retirar o alimento. Estes podem danificar a superfície das placas de aquecimento !

9. Rode o regulador do nível de aquecimento  para “0” e retire a ficha de rede da tomada.

## **Atenção:**

Se não estiver a utilizar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Ajustar o regulador do nível de aquecimento  para “0” não é suficiente!

## Dicas e truques

- Para tornar a carne mais tenra e acelerar o processo de grelhar, pode mariná-la previamente. Como base para a marinada, são indicados, por exemplo, natas azedas, vinho tinto, vinagre, soro de manteiga ou sumo fresco de papaia ou de ananás. Adicione ervas e especiarias a gosto. Não deite sal, pois este retira a água à carne, que fica assim mais dura. Coloque a carne na marinada, de modo que esteja totalmente submersa, e feche o recipiente. Deixe repousar, de preferência até ao dia seguinte.
- As placas de aquecimento  têm um revestimento anti-aderente, por isso não é necessário utilizar gordura extra. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.

- Caso não tenha a certeza se o alimento já está cozinhado por dentro também, utilize um termómetro convencional para carne.




## Limpeza e conservação

### **Atenção!**

Antes de limpar, retire a ficha de rede e aguarde até o aparelho arrefecer totalmente. Perigo de ferimentos!


### **Atenção!**

Nunca limpe o aparelho sob água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

- Faça deslizar o raspador de limpeza  sobre as placas de aquecimento  após estas terem arrefecido, para que o lubrificante e os resíduos possam ser soltos para serem removidos.
- Limpe as placas de aquecimento  com um pano húmido. No caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano. Não utilize produtos de limpeza agressivos, esponjas ásperas ou objectos pontiagudos, para não danificar o revestimento antiaderente.
- Em caso de maior acumulação, coloque um pano de limpeza molhado sobre os resíduos queimados para os amolecer.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho, um pano húmido é suficiente.


Antes de uma nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão totalmente secas.

Limpe o raspador de limpeza  com um pano humedecido. Em caso de sujidade profunda, humedecça o pano com um produto de limpeza suave.

## Armazenamento

---

Conserve o aparelho limpo num local seco.

Feche o fecho de segurança **4** .

Enrole o cabo de alimentação **3** em volta do dispositivo de enrolamento do cabo na parte inferior do aparelho.

## Receitas

---

Uma Panini é uma sanduíche quente, feita a partir de pão branco fresco. É torrada fresca e servida de seguida.

### Panini de espinafres e queijo

250 g de folhas de espinafre

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de óleo

2 colheres de chá de sumo de limão

1 pitada de sal (e pimenta)

4 fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozzarella

20 g de pinhões

- Separe e lave as folhas de espinafre.
- Descasque a cebola e o dente de alho e pique-os. Aloure em óleo quente. Adicione os espinafres. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
- Barre o pão com manteiga de ervas.
- Corte o queijo mozzarella em fatias e distribua pelas duas fatias de pão, juntamente com o espinafre escorrido. Polvilhe com pinhões.
- Cubra a Panini com uma segunda fatia de pão.
- Coloque a Panini cuidadosamente na sanduicheira previamente aquecida no nível médio de aquecimento e feche a tampa.
- Aguarde até que a Panini esteja dourada. Retire-a então da sanduicheira.

### Panini de peito de frango

400 g de filetes de peito de frango

20 g de manteiga

pimenta, sal, pimentão-doce

120 g de bacon, em tiras

6 fatias de pão de forma/pão branco

3 colheres de sopa de molho para salada (de iogurte)

30 g de alface

2 tomates

1 abacate

1 colher de chá de sumo de limão

50 g de pepinos

- Lave os filetes de peito de frango em água corrente e seque com papel de cozinha. Aqueça manteiga numa frigideira revestida e cozinhe aí os filetes de peito de frango de ambos os lados. Reduza a temperatura do fogão e deixe os filetes de peito de frango acabarem de cozinhar por aprox. 10 minutos. Depois, tempere com sal, pimenta e pimentão-doce, retire da frigideira e reserve.
- Aqueça novamente a gordura na frigideira e cozinhe aí as tiras de bacon, até ficarem estaladiças.
- Distribua o molho de iogurte por 3 fatias de pão de forma/pão branco, coloque a alface por cima, corte os tomates em rodela, tempere e coloque-os também por cima da alface.
- Corte os filetes de peito de frango longitudinalmente e disponha-os por cima dos tomates.
- Coloque a tira de bacon sobre o peito de frango.
- Corte o abacate longitudinalmente e, rodando, solte o caroço. Descasque e corte o abacate em rodela. Salpique o abacate com o sumo de limão para que não oxide. Coloque as rodela sobre a Panini.
- Corte o pepino em rodela e coloque sobre o abacate.
- Cubra a Panini com uma segunda fatia de pão.
- Coloque a Panini cuidadosamente na sanduicheira previamente aquecida no nível médio de aquecimento e feche a tampa.
- Aguarde até que as Panini fiquem douradas e retire cuidadosamente da sanduicheira.

## Baguete de mostarda

1 baguete  
1 dente de alho  
50 g de pickles com mostarda  
40 g de queijo Pecorino  
1 colher de sopa de mostarda  
2 colheres de sopa de mostarda doce  
50 g de manteiga  
2 colheres de sopa de rolos de cebolinho fresco  
sal, pimenta

- Faça cortes transversais, não atravessando completamente a baguete, em intervalos de aprox. 2-3 centímetros de distância.
- Descasque e esmague o alho, pique os pickles com mostarda e raspe o queijo Pecorino.
- Misture a mostarda e a mostarda doce com a manteiga mole, o alho, os pickles, o queijo Pecorino e o cebolinho e tempere com sal e pimenta.
- Introduza a manteiga de mostarda nos cortes da baguete e embrulhe em papel de alumínio.
- Coloque as baguetes na sanduicheira previamente aquecida no nível médio de aquecimento e feche a tampa. A baguete deve ficar dourada.

## Eliminação



**Nunca elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2012/19/EU.**

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município.

Respeite os regulamentos actualmente em vigor.

Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

## Garantia e Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

### **PT Assistência Portugal**

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)

[IAN 29604](http://IAN.29604)

### **Horário de atendimento da linha de apoio:**

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas  
(HEC)

## Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>Introduction</b>	<b>30</b>
<b>Intended Use</b>	<b>30</b>
<b>Items supplied</b>	<b>30</b>
<b>Description of the appliance</b>	<b>30</b>
<b>Technical data</b>	<b>30</b>
<b>Safety instructions</b>	<b>30</b>
<b>Commissioning</b>	<b>32</b>
<b>Operation</b>	<b>33</b>
<b>Tips and Tricks</b>	<b>34</b>
<b>Cleaning and Care</b>	<b>34</b>
<b>Storage</b>	<b>34</b>
<b>Recipes</b>	<b>35</b>
Spinach & Cheese Panini.....	35
Chickenbreast Panini.....	35
Mustard Baguette .....	36
<b>Disposal</b>	<b>36</b>
<b>Warranty and Service</b>	<b>36</b>
<b>Importer</b>	<b>37</b>



# 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

**MT Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 29604

**Hotline availability:**

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

## Importer

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>Einleitung</b>	<b>40</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>40</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>40</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>40</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>40</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>41</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>43</b>
<b>Bedienen</b>	<b>43</b>
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>44</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b>	<b>44</b>
<b>Aufbewahren</b>	<b>45</b>
<b>Rezepte</b>	<b>45</b>
Spinat-Käse-Panini .....	45
Hähnchenbrust-Panini .....	45
Senf-Baguette.....	46
<b>Entsorgen</b>	<b>46</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>46</b>
<b>Importeur</b>	<b>47</b>

# 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](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 29604

**AT Service Österreich**

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto: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](mailto: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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado  
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:  
10/2013 · Ident.-No.: SPM2000A2-102013-1

---

IAN 29604