



PANINI GRILL SPM 2000 E2

(DK)

PANINIGRILL

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

PANINIGRILL

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

APPAREIL À PANINI ET GRIL

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 490576_2501

(DK) (BE) (NL)



DK

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

FR BE

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

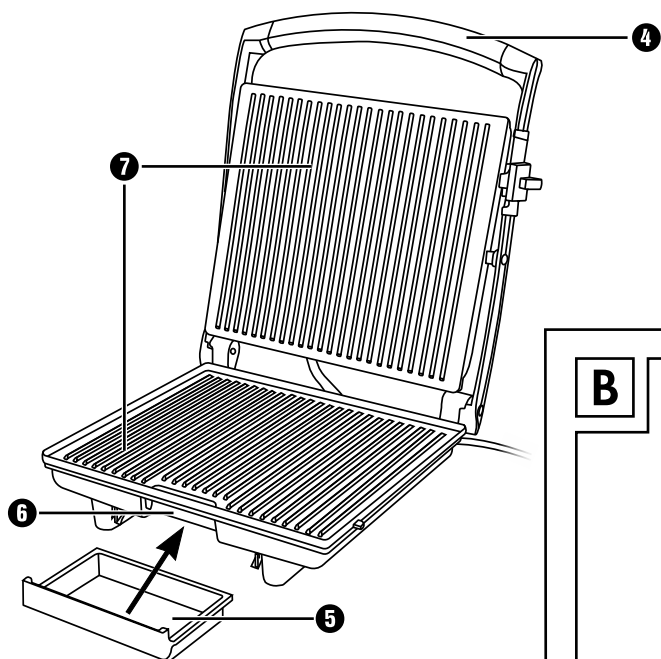
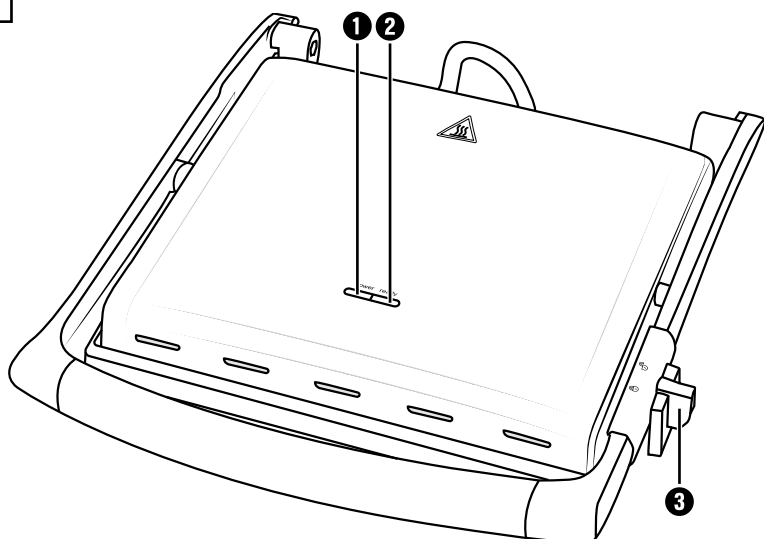
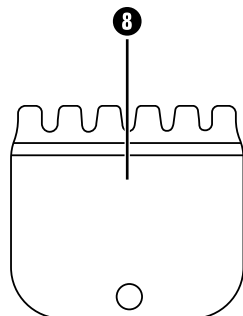
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A**B**

Indholdsfortegnelse

Introduktion	2
Om denne betjeningsvejledning	2
Anvendelsesområde	2
Anvendte advarsler og symboler	2
Sikkerhed	3
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	3
Betjeningselementer	6
Pakkens indhold	6
Udpakning	6
Betjening og funktion	6
Før produktet bruges første gang	6
Betjening	6
Tilberedningstabel	7
Tips og tricks	7
Rengøring og vedligeholdelse	8
Opbevaring	8
Opskrifter	8
Spinat-oste-panini	8
Kyllingebryst-panini	9
Senneps-baguette	9
Tomat-mozarella-panini	10
Salami-panini	10
Hvidløgs-panini	10
Tunfisk-panini	11
Sød panini	11
Panini "Exotic"	11
Panini "Mediterran"	12
Bortskaffelse	12
Bortskaffelse af produktet	12
Bortskaffelse af emballage	12
Tillæg	13
Tekniske data	13
Garanti for Kompernass Handels GmbH	13
Service	14
Importør	14

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Anvendelsesområde

Paninimakeren er beregnet til at riste små boller og sandwich eller til at grille andre fødevarer. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle områder. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
---	--

	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse I (beskyttelsesjord)
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller tabes på gulvet.
- Få omgående beskadigede el-stik eller el-ledninger udskiftet af autoriserede fagfolk eller af kundenservicen, så du undgår farer.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.

- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Forbrændingsfare!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.

- Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!



Obs! Varm overflade!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Når du rører ved produktet, må du kun holde på håndtagets sorte del.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Betjeningselementer

Figur A:

- ❶ Rød kontrollampe "Power"
- ❷ Grøn kontrollampe "Ready"
- ❸ Sikkerhedslås
- ❹ Håndtag
- ❺ Drypskål til fedt
- ❻ Fedtudløb
- ❼ Varmeplader

Figur B:

- ❽ Rengøringskraber

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Paninigrill
- Drypskål til fedt
- Rengøringskraber
- Betjeningsvejledning

ⓘ Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Udpakning

⚠ FARE!

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- ♦ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ♦ Fjern al emballagen.

Betjening og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om betjening og brug af produktet.

Før produktet bruges første gang

- ♦ Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet **"Rengøring og vedligeholdelse"**, så eventuelle produktionsrester fjernes.
- ♦ Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
- ♦ Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- ♦ Åbn sikkerhedslukningen ❸ ved at flytte skyderen fra -positionen til -positionen.
- ♦ Rengør produktet med en fugtig klud som beskrevet under **"Rengøring og vedligeholdelse"**.
- ♦ Luk produktet.
- ♦ Sæt ledningsstikket ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer spændingen, som er angivet i kapitlet **"Tekniske data"**. Lad produktet varme op i ca. 5 minutter.

ⓘ Bemærk

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- ♦ Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
- ♦ Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Betjening

- ♦ Luk produktets låg med håndtaget ❹.
- ♦ Sæt drypskålen til fedt ❺ ind i produktet.
- ♦ Sæt stikket i kontakten igen. Den røde kontrollampe "Power" ❶ lyser.

- ◆ Så snart produktet er opvarmet, slukker den røde kontrollampe "Power" ❶, og den grønne kontrollampe "Ready" ❷ lyser.

❶ **Bemærk**

- Den grønne kontrollampe "Ready" ❷ kan slukkes ind imellem, og den røde kontrollampe "Power" ❶ lyser igen. Det betyder, at produktet eftervarmer for at holde temperaturen.
- ◆ Åbn produktets låg, og læg maden, du vil riste/grille på den nederste varmeplade ❷.
- ◆ Luk produktets låg med håndtaget ❹.
- ◆ Da den øverste varmeplade ❷ er bevægelig, vil den også ved tilberedning af tykkere fødevarer ligge parallelt med den nederste varmeplade ❷. Derved opnås det optimale grillresultat.
- ◆ Kontrollér grillmadens bruningsgrad, når der er gået et stykke tid. Åbn hertil produktets låg ved at holde på håndtaget ❹. Brug tilberedningstiderne i kapitlet „**Tilberedningstabel**” som orienterende vejledning.
- ◆ Tag grillmaden af, når du er tilfreds med bruningen. Hvis du stadig ikke er tilfreds med bruningen, forlænges tilberedningstiden en smule.

❷ **OBS!**

- ◆ Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ❷!
- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten.

Tilberedningstabel

Den efterfølgende tabel er vejledende med eksempler på tilberedning af forskellige fødevarer. Tilpas opskrifterne efter din personlige smag. Fødevarernes størrelse, tykkelse og kvalitet har indflydelse på tilberedningstiden.

FØDEVARE	STYKKER / GRAM	TILBEREDNINGSTID
Frikadeller	8 x 100 g	13–15 min.
Brystflæsk	5 x 80 g	5 min.
Nakkekoteletter	3 x 170 g	6–8 min.
Laksefileter	4 x 125 g	5–7 min.
Tunsteaks	4 x 125 g	3–6 min.
Grillede grøntsager med olie	300 g Aubergine i skiver	2 x 3–6 min.
Ostesandwiches	2 - 4 stykker	4 min.

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Varmepladerne ❷ har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Tag stikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- ▶ Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan ødelægges, så det ikke kan repareres igen!

❗ OBS!

- ▶ Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ▶ Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.

- Træk rengøringskraberen ⑧ hen over varmepladerne ⑦, når varmepladerne ⑦ er kølet af, så fedt og rester samles eller falder ned i drypskålen til fedt ⑤. Derved er det lettere at fjerne fedt og rester.

- Tør varmepladerne ⑦ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges.

- Hvis der har dannet sig skorper, skal du lægge et vådt viskestykke på de fastsiddende rester, så de blødes op.

Tøm drypskålen til fedt ⑤. Vi anbefaler, at du fjerner rester af fedt med et stykke køkkenrulle eller lignende, så fedtet ikke kommer i afløbet. Rengør derefter drypskålen til fedt ⑤ i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl drypskålen til fedt ⑤ med rent vand, og tør den af.

Brug en fugtig klud til rengøring af produktets udvendige sider. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.

Tør rengøringskraberen ⑧ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.

❗ Bemærk



Drypskålen til fedt ⑤ og rengøringskraberen ⑧ kan rengøres i opvaskemaskinen. Læg delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted. Luk sikkerhedslukningen ③.

Rul ledningen om ledningsopviklingen på undersiden af produktet.

Du kan stille produktet lodret for at spare plads.

Opskrifter

En panini er en varm sandwich, der er tilberedt af friskbagt franskbrød. Det ristes og serveres derefter.

Spinat-oste-panini

200 g bladspinat

1 løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olie

2 tsk. citronsaft

1 knsp. salt (og peber)

4 skiver toast-/franskbrød

40 g kryddersmør

75 g mozzarella

20 g pinjekerner

Tilberedning

- ◆ Sorter bladspinaten, og vask den.
- ◆ Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- ◆ Smør kryddersmør på toastbrødet.
- ◆ Skær mozzarellaen i skiver, og fordel den på 2 toastskiver med den afdryppede spinat. Strø med pinjekerner.
- ◆ Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.

- ◆ Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninimakeren.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet

20 g smør

Peber, salt, paprika

120 g bacon, i skiver

6 skiver franskbrød/toastbrød

3 spsk. salatdressing (yoghurt)

30 g icebergsalat

2 tomater

1 avocado

1 tsk. citronsaft

50 g salatagurker

Tilberedning

- ◆ Varm smørret op i en belagt pande, og steg kyllingefileterne på begge sider. Skru ned til mellemtemperatur, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen, tag dem af panden, og læg dem til side.
- ◆ Varm fedtet op i panden igen, og steg baconskiverne sprøde deri.
- ◆ Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg dem også på.
- ◆ Skær kyllingefileten på langs, og læg den på tomaterne.
- ◆ Læg baconskiverne på kyllingefileten.
- ◆ Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løsn den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.

- ◆ Skær agurken i skiver, og læg dem på avocadoen.

- ◆ Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.

- ◆ Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninimaker og luk låget.

- ◆ Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninimakeren.

Senneps-baguette

1 baguette

1 fed hvidløg

50 g syltede agurker

40 g pecorino

1 spsk stærk sennep

2 spsk sød sennep

50 g smør

2 spsk. hakket purløg

Salt, peber

Tilberedning

- ◆ Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2 – 3 centimeter.
- ◆ Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- ◆ Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurketerninger, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- ◆ Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
- ◆ Læg baguetterne på den forvarmede paninimaker og luk låget. Baguetterne skal være gyldenbrune.

Tomat-mozarella-panini

4 tomater
125 g mozzarella
60 g parmesan (revet)
2-3 stilke basilikum
Salt, peber
4 miniflûtes

Tilberedning

- ◆ Skyl basilikummen, ryst den tør, og hak den fint. Vask tomaterne, og skær dem i små stykker. Skær også mozzarellaen i små stykker.
- ◆ Rør det hele sammen, og smag til med salt og peber.
- ◆ Halvér miniflûtene, fordel blandingen på den nederste halvdel, og læg den øverste halvdel af brødet ovenpå.
- ◆ Læg forsigtigt miniflûtene på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Salami-panini

30 g rucola
2 tomater
2 skiver ost (f.eks. Gouda)
4 tsk. salatcreme
65 g salami
4 skiver sandwichtoast

Tilberedning

- ◆ Vask tomaterne, og skær dem i skiver.
- ◆ Vask rucolaen, og slyng den tør.
- ◆ Fordel salatcremen på alle 4 sandwichtoast-skiver.
- ◆ Læg rucola, ost, salami og tomat-skiverne på de 2 sandwichtoastskiver.

- ◆ Læg de andre to sandwichtoastskiver ovenpå, læg dem forsigtigt på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent til sandwichtoastskiverne er ristet gylden-brune. Tag dem derefter ud af paninimakeren

Hvidløgs-panini

2 grove miniflûtes
1 fed hvidløg
20 ml olivenolie
Salt
Chilipulver
1 tomat
2 skiver skinke
1 kugle mozzarella
30 g rucola

Tilberedning

- ◆ Vask rucolaen, og slyng den tør.
- ◆ Pil hvidløgene, hak dem fint, og rør dem i olien.
- ◆ Skær miniflûtene i to halvdele, og fordel hvidløgs-olie-blanding på dem.
- ◆ Skær tomaterne og mozzarellaen i skiver.
- ◆ Fordel tomat-skiverne, mozzarellaskiverne og rucolaen på 2 miniflûte-halvdele. Krydr med chili og salt. Læg den anden halvdel af miniflûtene på.
- ◆ Læg miniflûtene forsigtigt på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ◆ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Tunfisk-panini

- 2 miniflûtes
- 1 fed hvidløg
- 20 ml olivenolie
- Salt
- Peber
- 1 tomat
- 1 løg
- ½ dåse tunfisk (i egen saft)
- 2 skiver ost (f.eks. Gouda)
- Et par salatblade

Tilberedning

- ♦ Vask salatbladene, og slyng dem tørre.
- ♦ Pil hvidløgene, hak dem fint, og rør dem i olien.
- ♦ Skær miniflûtene i to halvdele, og fordel hvidløgs-olie-blandingen på dem.
- ♦ Vask tomaten, og skær den i skiver.
- ♦ Pil løget og skær det i ringe.
- ♦ Lad tunfisken dryppe af.
- ♦ Fordel alle ingredienser på 2 miniflûte-halvdele, og læg den anden halvdel af miniflûtene på.
- ♦ Læg miniflûtene forsigtigt på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ♦ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Sød panini

- 1 spsk. smør
- 1 knsp. kanel
- 1 banan
- 4 skiver sandwichtoast
- 4 spsk. mælkechokolade, hakket

Tilberedning

- ♦ Skær bananen i skiver, og steg den kort med en knivspids kanel på en pande.
- ♦ Fordel den stegte banan på to sandwich-toastskiver, og drys 2 spsk. af den hakkede chokolade ovenpå.
- ♦ Læg endnu en skive sandwichtoast på, og fordel smørret udenpå.
- ♦ Læg sandwicherne forsigtigt på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ♦ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Panini "Exotic"

- 2 miniflûtes
- 4 tsk gedeflødeost
- Lidt mango-curry-sauce
- Et par friske salatblade
- 1 tomat
- ½ peberfrugt
- 2 friske figner
- Lidt citronsaft

Tilberedning

- ♦ Skær miniflûtene i to halvdele.
- ♦ Vask tomaten og skær den i skiver, rens peberfrugten og skær den i strimler. Skiver og fignerne i kvarte.
- ♦ Fordel gedeflødeosten på 2 miniflûte-halvdele.
- ♦ Læg salatbladene på, og fordel en smule mango-curry-sauce.
- ♦ Læg peberfrugt, tomatkiver og figner på.
- ♦ Dryp med citronsaft, og læg den anden halvdel af miniflûtene ovenpå.
- ♦ Læg miniflûtene forsigtigt på den forvarmede paninimaker og luk låget.
- ♦ Vent, til de har fået den ønskede bruning. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Panini "Mediterran"

- 1 kugle mozzarella
- 40 g. soltørrede tomater (i olie)
- ½ dåse tunfisk (i egen saft)
- 2 stilke persille
- 2 stilke basilikum
- ½ tsk. fennikelfrø
- Salt, peber
- Saft af ½ citron
- 4 skiver fuldkornstostbrød

Tilberedning

- ◆ Riv mozzarellaen, lad tomaterne og tunfiskene dryppe af.
- ◆ Skær tomaterne i små stykker.
- ◆ Skyl krydderurterne, tag stilkene af, og hak dem fint.
- ◆ Rør mozzarella, tunfisk, tomater og krydderurter sammen.
- ◆ Stød fennikelfrøene i en morter.
- ◆ Krydr den forberedte blanding med fennikel, salt, peber og citronsaft.
- ◆ Fordel blandingen på to skiver fuldkornstostbrød, og dæk dem til med de øvrige to skiver.
- ◆ Læg paninierne forsigtigt på den forvarmede paninimaker, og luk låget.
- ◆ Vent til paninierne er ristet gyldenbrune. Tag dem derefter ud af paninimakeren.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220–240 V ~, 50 Hz
Effektforbrug	2000 W
Driftstemperatur	+15 til +40 °C
Fugt (ingen kondensering)	5 til 75%

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 490576_2501 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgraving på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 490576_2501.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 490576_2501

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicedsted.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	16
Informations relatives à ce mode d'emploi	16
Utilisation conforme	16
Avertissements et symboles utilisés	16
Sécurité	17
Consignes de sécurité fondamentales	17
Éléments de commande	20
Contenu de la livraison	20
Déballer l'appareil	20
Utilisation et fonctionnement	20
Avant la première utilisation	20
Utilisation	21
Tableau de cuisson	21
Conseils et astuces	22
Nettoyage et entretien	22
Rangement	22
Recettes	23
Panini épinards et fromage	23
Panini au blanc de poulet	23
Baguette moutarde	24
Panini tomate et mozzarella	24
Panini au salami	24
Panini à l'ail	25
Panini au thon	25
Panini sucré	26
Panini «exotique»	26
Panini «méditerranéen»	26
Recyclage	27
Recyclage de l'appareil	27
Recyclage de l'emballage	27
Annexe	27
Caractéristiques techniques	27
Garantie de Kompernass Handels GmbH	27
Service après-vente	28
Importateur	28

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Ce gril à panini est destiné à dorer les petits-pains, les sandwichs et à griller d'autres aliments. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond à lui seul des risques encourus.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
---	---

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection I (Prise de terre)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites.

Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.

- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- 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.
- 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.

⚠ DANGER – RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications arbitraires, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Attention ! Surface brûlante !

- La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez que la partie noire de la poignée de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur 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.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Éléments de commande

Figure A :

- 1 Voyant de contrôle rouge «Power»
- 2 Voyant de contrôle vert «Ready»
- 3 Fermeture de sécurité
- 4 Poignée
- 5 Bac de récupération du jus
- 6 Sortie du jus
- 7 Plaques chauffantes

Figure B :

- 8 Racloir de nettoyage

Contenu de la livraison

L'appareil est équipé de série des composants suivants (voir le volet dépliant) :

- Appareil à panini et gril
- Bac de récupération du jus
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

Remarque

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre « **Service après-vente** »).

Déballer l'appareil

DANGER !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre « **Nettoyage et entretien** » afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.

- ◆ Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- ◆ Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- ◆ Ouvrez la fermeture de sécurité **3** en amenant le curseur de la position  sur la position .
- ◆ Nettoyez l'appareil avec une essuie-tout humide comme indiqué au chapitre « **Nettoyage et entretien** ».
- ◆ Refermez l'appareil.
- ◆ Branchez la fiche terminant le cordon d'alimentation dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre « **Caractéristiques techniques** ». Laissez l'appareil chauffer pendant env. 5 minutes.

❗ Remarque

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- ◆ Après le chauffage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- ◆ Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

Utilisation

- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ④.
- ◆ Introduisez le bac de récupération de jus ⑤ dans l'appareil.
- ◆ Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge «Power» ① s'allume.
- ◆ Dès que l'appareil est chaud, le voyant de contrôle rouge «Power» ① s'éteint et le voyant de contrôle vert «Ready» ② s'allume.

❗ Remarque

- Le voyant de contrôle vert «Ready» ② peut s'éteindre entre-temps et le voyant de contrôle rouge «Power» ① se rallumer. Cela indique que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température.
- ◆ Ouvrez le couvercle et placez les aliments à dorer/griller sur la plaque chauffante inférieure ⑦.
- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ④.
- ◆ Vu que la plaque chauffante supérieure ⑦ présente une charnière mobile, elle se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ⑦ quelle que soit l'épaisseur des préparations à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.

- ◆ Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement des aliments. À cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ④. Aidez-vous plus ou moins des temps de cuisson indiqués au chapitre «**Tableau de cuisson**».
- ◆ Une fois que le brunissement est satisfaisant, retirez les aliments grillés. Si le brunissement ne correspond pas encore à ce que vous souhaitez, prolongez un peu le temps de cuisson.

❗ ATTENTION!

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑦ !

- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la cuisson de différents aliments. Adaptez les indications à la recette et à vos goûts personnels. En particulier la nature des différents aliments, telle que la taille, l'épaisseur ou la qualité, influence le temps de cuisson.

ALIMENTS	PIÈCES/ GRAMMES	TEMPS DE CUISON
Galettes de viande hachée	8 x 100 g	13–15 min
Poitrine de porc	5 x 80 g	5 min
Steaks d'échine de porc	3 x 170 g	6–8 min
Filets de saumon	4 x 125 g	5–7 min
Steaks de thon	4 x 125 g	3–6 min
Légumes grillés à l'huile	Aubergine en tranches	2 x 3–6 min
Croque-fromage	2 - 4 pièces	4 min

Conseils et astuces

- Pour attendrir la viande et accélérer sa cuisson, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices en fonction des goûts. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade ; cette dernière doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Les plaques chauffantes ⑦ sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande en vente habituelle dans le commerce.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT!

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi. Risque de blessures !
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable !

ATTENTION!

- Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou abrasif.

- Une fois les plaques chauffantes ⑦ refroidies, passez le racloir de nettoyage ⑧ sur les plaques chauffantes ⑦ de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés ou qu'ils tombent dans le bac de récupération du jus ⑤. Ceci permet d'éliminer graisse et restes plus facilement.
- Essuyez les plaques chauffantes ⑦ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur l'essuie-tout. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif.
- En présence de croûtes épaisses, déposez un linge mouillé sur les résidus qui ont cuit sur la surface car cela les ramollit.

Videz le bac de récupération du jus ⑤. Nous recommandons d'éliminer grossièrement les restes gras avec de l'essuie-tout ou autre, pour que la graisse ne colle pas dans l'évier. Rincez ensuite le bac de récupération du jus ⑤ à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez le bac de récupération du jus ⑤ à l'eau claire et séchez-le bien.

Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.

Essuyez le racloir de nettoyage ⑧ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le chiffon.

Remarque



Le bac de récupération du jus ⑤ et le racloir de nettoyage ⑧ sont lavables au lave-vaisselle. Placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec. Refermez sa fermeture de sécurité ④.

Enroulez le cordon d'alimentation dans le rangement à cet effet sous l'appareil.

Pour économiser de la place, vous pouvez également ranger l'appareil à la verticale.

Recettes

Un panini est un sandwich chaud préparé avec du pain blanc frais. Le panini frais est mis à griller puis servi.

Panini épinards et fromage

200 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 fines herbes
75 g de mozzarella
20 g de pignons

Préparation

- ◆ Triez et lavez les feuilles d'épinards.
- ◆ Pelez l'oignon et la gousse d'ail, hachez-les finement puis faites-les blondir dans de l'huile bien chaude. Rajoutez les épinards. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- ◆ Tartinez le beurre aux fines herbes sur le toast.
- ◆ Découpez la mozzarella en tranches et répartissez-la avec les épinards égouttés sur deux tranches de toasts. Parsemez de pignons.
- ◆ Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- ◆ Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- ◆ Attendez que les panini aient bien doré et brunis. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

Panini au blanc de poulet

400 g de blanc de poulet
20 g de beurre
Poivre, sel, paprika en poudre
120 g de bacon en lanières
6 tranches de pain blanc/de toast
3 cs de sauce de salade (au yaourt)
30 g de salade iceberg
2 tomates
1 avocat
1 cc de jus de citron vert
50 g de concombre

Préparation

- ◆ Faites fondre du beurre dans une poêle pourvue d'un revêtement anti-adhésif puis, à grand feu, faites revenir les filets des deux côtés. Revenez sur un feu moyen puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après leur cuisson, rajoutez le sel, le poivre et saupoudrez le paprika, retirez-les de la poêle puis mettez-les de côté.
- ◆ Réchauffez la matière grasse dans la poêle puis faites cuire les lanières de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- ◆ Sur 3 tranches de toast/de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, épicez-les puis posez-les également dessus.
- ◆ Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- ◆ Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- ◆ Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis imprimez une rotation aux deux moitiés pour détacher le noyau. Retirez la coque puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'elle ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les panini.
- ◆ Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.

- ◆ Recouvrez les panini avec une deuxième tranche de toast.
- ◆ Posez délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle.
- ◆ Attendez que les panini aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette moutarde

- 1 baguette
- 1 gousse d'ail
- 50 g de cornichons
- 40 g de pecorino
- 1 cs de moutarde forte
- 2 cs de moutarde douce
- 50 g de beurre
- 2 cs de ciboulette coupée en petits morceaux
- Sel, poivre

Préparation

- ◆ Tous les 2 à 3 centimètres, pratiquez une incision dans la baguette en veillant à ne pas la trancher.
- ◆ Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tout petits dés puis râpez le pecorino.
- ◆ Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
- ◆ Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.
- ◆ Posez les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermez le couvercle. Les baguettes doivent être dorées / brunes.

Panini tomate et mozzarella

- 4 tomates
- 125 g de mozzarella
- 60 g de parmesan (râpé)
- 2-3 tiges de basilic
- Sel, poivre
- 4 petites baguettes

Préparation

- ◆ Laver le basilic, le secouer pour le sécher et le hacher finement. Laver les tomates et les couper en petits dés. Couper également la mozzarella en cubes.
- ◆ Mélanger le tout, saler et poivrer.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux, étaler la préparation sur chaque moitié inférieure et déposer dessus la moitié supérieure des petites baguettes.
- ◆ Poser délicatement les petites baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini au salami

- 30 g de roquette
- 2 tomates
- 2 tranches de fromage (p. ex. gouda)
- 4 cc de crème à salade
- 65 g de salami
- 4 tranches de pain de mie

Préparation

- ◆ Laver les tomates et les couper en tranches.
- ◆ Laver la roquette et l'essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Répartir la crème à salade sur les 4 tranches de pain de mie.
- ◆ Garnir 2 tranches de pain de mie avec un peu de roquette, le fromage, le salami et les tomates en tranches.

- ◆ Les recouvrir avec deux tranches de pain de mie, poser délicatement sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre que les tranches de pain de mie soient bien dorées. Ensuite, les retirer du gril à panini

Panini à l'ail

2 petites baguettes rustiques
1 gousse d'ail
20 ml d'huile d'olive
Sel
Piment en poudre
1 tomate
2 tranches de jambon
1 boule de mozzarella
30 g de roquette

Préparation

- ◆ Laver la roquette et l'essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Éplucher la gousse d'ail, la hacher finement puis la mélanger à l'huile.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés et les badigeonner avec le mélange huile-ail.
- ◆ Couper la tomate et la mozzarella en tranches.
- ◆ Répartir les tomates en tranches, les tranches de mozzarella, le jambon et la roquette sur 2 moitiés de baguette. Assaisonner avec du piment et du sel. Déposer dessus l'autre moitié de la baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini au thon

2 petites baguettes
1 gousse d'ail
20 ml d'huile d'olive
Sel
Poivre
1 tomate
1 oignon
½ boîte de thon (au naturel)
2 tranches de fromage (p. ex. gouda)
Quelques feuilles de salade

Préparation

- ◆ Laver les feuilles de salade et les essorer dans l'essoreuse à salade.
- ◆ Éplucher la gousse d'ail, la hacher finement puis la mélanger à l'huile.
- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés et les badigeonner avec le mélange huile-ail.
- ◆ Laver la tomate et la couper en tranches.
- ◆ Éplucher l'oignon et le couper en rondelles.
- ◆ Égoutter le thon.
- ◆ Répartir uniformément tous les ingrédients sur 2 moitiés de baguette et déposer dessus l'autre moitié de chaque baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini sucré

- 1 cs de beurre
- 1 pincée de cannelle
- 1 banane
- 4 tranches de pain de mie
- 4 cs de chocolat au lait, haché

Préparation

- ◆ Couper la banane en tranches et la faire revenir brièvement avec une pincée de cannelle dans une poêle.
- ◆ Répartir la banane poêlée sur deux tranches de pain de mie et parsemer sur chacune 2 cuillères à soupe de chocolat haché.
- ◆ Déposer dessus une autre tranche de pain de mie et badigeonner l'extérieur avec du beurre.
- ◆ Poser délicatement les sandwiches sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini «exotique»

- 2 petites baguettes
- 4 cc de fromage de chèvre frais
- Un peu de sauce curry-mangue
- Quelques feuilles de salade fraîche
- 1 tomate
- ½ poivron
- 2 figues fraîches
- Un peu de jus de citron

Préparation

- ◆ Couper les petites baguettes en deux moitiés.
- ◆ Laver la tomate et la couper en tranches, nettoyer le poivron et le couper en tranches. Couper les figues en quatre.
- ◆ Répartir le fromage de chèvre frais sur 2 moitiés de baguette.
- ◆ Déposer des feuilles de salade dessus et napper de sauce curry-mangue.

- ◆ Déposer dessus le poivron, les tomates en tranches et les figues.
- ◆ Arroser de jus de citron et recouvrir de la deuxième moitié de la petite baguette.
- ◆ Poser délicatement les baguettes sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre jusqu'à obtenir le dorage souhaité. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Panini «méditerranéen»

- 1 boule de mozzarella
- 40 g de tomates séchées (à l'huile)
- ½ boîte de thon (au naturel)
- 2 brins de persil
- 2 tiges de basilic
- ½ cc de graines de fenouil
- Sel, poivre
- Le jus de ½ citron
- 4 tranches de pain de mie complet

Préparation

- ◆ Déchiqueter la mozzarella, égoutter les tomates et le thon.
- ◆ Couper les tomates en petits morceaux.
- ◆ Laver les herbes, les effeuiller et les hacher finement.
- ◆ Mélanger la mozzarella, le thon, les tomates et les herbes.
- ◆ Écraser le fenouil avec un mortier.
- ◆ Assaisonner la préparation avec le fenouil, du sel, du poivre et le jus de citron.
- ◆ Répartir uniformément la préparation sur deux tranches de pain de mie complet et recouvrir avec les deux tranches restantes.
- ◆ Poser délicatement les panini sur la plaque préchauffée du gril à panini, puis refermer le couvercle.
- ◆ Attendre que les panini soient bien dorés. Ensuite, les retirer du gril à panini.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

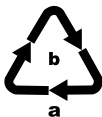


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220-240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Température ambiante	de +15 à +40 °C
Humidité (sans condensation)	de 5 à 75 %

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 490576_2501 en tant que justificatif de votre achat.

- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 490576_2501.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 490576_2501

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	30
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	30
Gebruik in overeenstemming met bestemming	30
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	30
Veiligheid	31
Basisveiligheidsvoorschriften	31
Bedieningselementen	34
Inhoud van het pakket	34
Uitpakken	34
Bediening en gebruik	34
Vóór de ingebruikname	34
Bedienen	35
Gaartabel	35
Tips en trucs	36
Reiniging en onderhoud	36
Opbergen	36
Recepten	37
Spinazie-kaas-panini	37
Kipfilet-panini	37
Mosterdbaguette	38
Tomaat-mozzarellapanini	38
Salamipanini	38
Knoflookpanini	39
Tonijnpanini	39
Zoete panini	39
Panini "Exotisch"	40
Panini "Mediterraan"	40
Afvoeren	41
Apparaat afvoeren	41
Verpakking afvoeren	41
Appendix	41
Technische gegevens	41
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De paninimaker is bestemd voor het roosteren van kleine broodjes en sandwiches of het grillen van andere levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse I (randaarde)
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijd vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.

- Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.
- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

- Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij het zwarte deel van de handgreep.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Rood indicatielampje "Power"
- ❷ Groen indicatielampje "Ready"
- ❸ Veiligheidssluiting
- ❹ Handgreep
- ❺ Vetopvangbak
- ❻ Vetuitloop
- ❼ Verwarmingsplaten

Afbeelding B:

- ❽ Reinigingsschraper

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd (zie uitvouwpagina):

- Paninigrill
- Vetopvangbak
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

❶ **Opmerking**

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

⚠ **GEVAAR!**

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het product.

Vóór de ingebruikname

- ◆ Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **"Reiniging en onderhoud"**, om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- ◆ Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- ◆ Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- ◆ Open de veiligheidssluiting ❸ door de schuif van de -positie naar de -positie te brengen.
- ◆ Reinig het apparaat met een vochtige doek zoals beschreven in **"Reiniging en onderhoud"**.
- ◆ Sluit het apparaat.
- ◆ Steek de stekker van het snoer in een volgens de voorschriften aangesloten en geaard stopcontact, dat de in het hoofdstuk **"Technische gegevens"** beschreven spanning levert. Laat het apparaat ongeveer 5 minuten opwarmen.

❶ **Opmerking**

- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- ◆ Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Bedienen

- ◆ Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ④.
- ◆ Schuif de vetopvangbak ⑤ in het apparaat.
- ◆ Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ① brandt.
- ◆ Zodra het apparaat is opgewarmd, gaat het rode indicatielampje "Power" ① uit en gaat het groene indicatielampje "Ready" ② branden.

① Opmerking

- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" ② kan tussendoor doven en het rode indicatielampje "Power" ① gaat dan weer branden. Dit betekent dat het apparaat bijverwarmt om de temperatuur te handhaven.
- ◆ Open het deksel van het apparaat en leg de te roosteren/te grillen levensmiddelen op de onderste verwarmingsplaat ⑦.
- ◆ Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ④.
- ◆ Doordat de bovenste verwarmingsplaat ⑦ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikkere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste verwarmingsplaat ⑦. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- ◆ Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het product dat u grilt. Open daarvoor het deksel van het apparaat met de handgreep ④. Houd bij benadering de in het hoofdstuk "**Gaartabel**" aangegeven gaartijden aan.
- ◆ Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat. Als de bruiningsgraad nog niet naar wens is, kiest u een iets langere gaartijd.

⚠ LET OP!

- ◆ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de verwarmingsplaten ⑦ beschadigen!
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact.

Gaartabel

De onderstaande tabel dient als richtlijn en geeft voorbeelden voor het garen van verschillende voedingsmiddelen. Pas de waarden aan het recept en uw individuele smaak aan. Vooral de eigenschappen van de levensmiddelen, zoals grootte, dikte of kwaliteit, beïnvloeden de gaartijd.

LEVENSMIDDEL	STUKS / GRAM	GAARTIJD
Gehaktballen	8 x 100 g	13–15 min
Buikspek	5 x 80 g	5 min
Varkenssteaks	3 x 170 g	6–8 min
Zalmfilets	4 x 125 g	5–7 min
Tonijnsteaks	4 x 125 g	3–6 min
Gegrilde groenten met olie	300 g Aubergine in plakjes	2 x 3–6 min
Tosti's met kaas	2 - 4 stuks	4 min

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De verwarmingsplaten 7 hebben een anti-aanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.
- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!

- Haal voorafgaand aan de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!
- Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

LET OP!

- Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.

- Trek de reinigingsschraper 8, nadat de verwarmingsplaten 7 zijn afgekoeld, over de verwarmingsplaten 7, om vet en resten te verzamelen of ze in de vetopvangbak 5 te laten vallen. Dat maakt het gemakkelijker om vet en resten te verwijderen.
- Veeg de verwarmingsplaten 7 af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- Bij sterk aangekoekt vuil legt u de natte vaatdoek op de vastgekoekte delen om deze los te weken.

Leeg de vetopvangbak 5. Het verdient aanbeveling om vetresten grof te verwijderen met keukenpapier of iets dergelijks, zodat er geen vet in de gootsteen kan vastkoeken. Was de vetopvangbak 5 daarna af in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel de vetopvangbak 5 met schoon water af en droog deze af.

Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat volstaat een vochtige doek.

Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.

Veeg de reinigingsschraper 8 af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

Opmerking



De vetopvangbak 5 en de reinigingsschraper 8 zijn vaatwasserbestendig.

Leg de onderdelen in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op. Sluit de veiligheidssluiting 3.

Rol het snoer om de kabelspoel aan de onderzijde van het apparaat.

Om ruimte te besparen, kunt u het apparaat ook verticaal neerzetten.

Recepten

Een panini is een warme, van vers witbrood gemaakte sandwich. Hij wordt vers geroosterd en dan geserveerd.

Spinazie-kaas-panini

200 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteen

1 el olie

2 tl citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 plakjes tostibrood/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

Bereiding

- ◆ Sorteer en was de bladspinazie.
- ◆ Schil de ui en de knoflookteen, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- ◆ Besmeer brood met kruidenboter.
- ◆ Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel die met de uitgelekte spinazie over twee plakjes brood. Bestrooi de plakjes met pijnboompitten.
- ◆ Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- ◆ Leg de panini's voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel.
- ◆ Wacht tot de panini's goudbruin geroosterd zijn. Haal de panini's uit de paninimaker.

Kipfilet-panini

400 g kipfilet

20 g boter

Peper, zout, paprikapoeder

120 g bacon, in reepjes

6 plakjes witbrood/tostibrood

3 el saladedressing (yoghurt)

30 g ijsbergsla

2 tomaten

1 avocado

1 tl citroensap

50 g komkommer

Bereiding

- ◆ Verhit in een koekenpan boter en braad de kipfilets daarin aan beide kanten op hoog vuur aan. Temper het vuur tot matig en braad de kipfilets ca. 10 minuten. Kruid de filet na het braden met zout, peper en paprika, neem de filet uit de pan nemen en leg ze weg.
- ◆ Verhit het vet in de pan nogmaals en bak de baconreepjes daarin knapperig.
- ◆ Verdeel de yoghurt dressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.
- ◆ Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- ◆ Leg de baconreepjes op de kipfilets.
- ◆ Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draaibeweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.
- ◆ Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- ◆ Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- ◆ Leg de panini's voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel.
- ◆ Wacht tot de panini's goudbruin zijn geroosterd en haal ze voorzichtig uit de paninimaker.

Mosterdbaguette

- 1 baguette
- 1 teentje knoflook
- 50 g mosterdaugurken
- 40 g pecorino
- 1 el scherpe mosterd
- 2 el zoete mosterd
- 50 g boter
- 2 el verse bieslook
- Zout, peper

Bereiding

- ◆ Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2 – 3 centimeter overdwars in, maar niet door.
- ◆ Schil de knoflook schillen en pers ze uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.
- ◆ Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, augurkblokjes, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- ◆ Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- ◆ Leg de baguette voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker en sluit het deksel. De baguette moet goudbruin zijn.

Tomaat-mozzarellapanini

- 4 tomaten
- 125 g mozzarella
- 60 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 2-3 takjes basilicum
- Zout, peper
- 4 pistoletjes

Bereiding

- ◆ Basilicum wassen, droogschudden en fijnhakken. Tomaten wassen en in kleine blokjes snijden. Mozzarella ook in blokjes snijden.
- ◆ Alles door elkaar mengen en op smaak brengen met zout en peper.
- ◆ De pistoletjes doormidden snijden, het mengsel over de onderste helft van de pistoletjes verdelen en de bovenste helft van de pistoletjes erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Salamipanini

- 30 g rucola
- 2 tomaten
- 2 plakken kaas (bijv. Goudse kaas)
- 4 tl sladressing
- 65 g salami
- 4 sneetjes sandwichbrood

Bereiding

- ◆ Tomaten wassen en in plakjes snijden.
- ◆ Rucola wassen en droogschudden.
- ◆ De sladressing over de 4 sneetjes sandwichbrood verdelen.
- ◆ 2 sneetjes sandwichbrood elk met wat rucola, de kaas, salami en pakjes tomaat beleggen.
- ◆ Met de resterende twee sneetjes sandwichbrood bedekken, voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de sneetjes sandwichbrood goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Knoflookpanini

2 boerenpistoletjes

1 knoflookteentje

20 ml olijfolie

Zout

Chilipoeder

1 tomaat

2 plakken ham

1 bol mozzarella

30 g rucola

Bereiding

- ◆ Rucola wassen en droogschudden.
- ◆ Knoflookteentje pellen en fijnhakken, door de olie mengen.
- ◆ De pistoletjes doormidden snijden en met het knoflook-oliemengsel bestrijken.
- ◆ De tomaat en de mozzarella in plakjes snijden.
- ◆ De plakjes tomaat, de plakjes mozzarella, de ham en de rucola over 2 pistolethelften verdelen. Kruiden met chilipoeder en zout. De andere pistolethelften erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Tonijnpanini

2 pistoletjes

1 knoflookteentje

20 ml olijfolie

Zout

Peper

1 tomaat

1 ui

½ blikje tonijn (in eigen vocht)

2 plakken kaas (bijv. Goudse kaas)

Een paar blaadjes sla

Bereiding

- ◆ Slablaadjes wassen en droogschudden.
- ◆ Knoflookteentje pellen en fijnhakken, door de olie mengen.
- ◆ De pistoletjes doormidden snijden en met het knoflook-oliemengsel bestrijken.
- ◆ De tomaat wassen en in plakjes snijden.
- ◆ De ui pellen en in ringen snijden.
- ◆ De tonijn laten uitlekken.
- ◆ Alle ingrediënten gelijkmatig verdelen over 2 pistolethelften en de andere pistolethelften erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Zoete panini

1 el boter

1 snufje kaneel

1 banaan

4 sneetjes sandwichbrood

4 el melkchocolade, fijngehakt

Bereiding

- ◆ De banaan in plakjes snijden en met een snufje kaneel kort in een pan bakken.
- ◆ De gebakken banaan over twee sneetjes sandwichbrood verdelen en 2 eetlepels van de gehakte chocolade over elk sneetje strooien.
- ◆ De 2 andere sneetjes sandwichbrood erop leggen en aan de bovenkant met boter besmeren.
- ◆ De sneetjes sandwichbrood voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de sneetjes sandwichbrood goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Panini “Exotisch”

2 pistoletjes

4 tl verse geitenkaas

Een beetje mango-currysaus

Een paar blaadjes verse sla

1 tomaat

½ paprika

2 verse vijgen

Een beetje citroensap

Bereiding

- ◆ De pistoletjes doormidden snijden.
- ◆ Tomaten wassen en in plakjes snijden, paprika wassen en in repen snijden. De vijgen in kwarten snijden.
- ◆ De verse geitenkaas verdelen over 2 pistolethelften.
- ◆ Slablaadjes erop leggen en bestrijken met de mango-currysaus.
- ◆ Paprika, plakjes tomaat en vijgen erop leggen.
- ◆ Besprenkelen met citroensap en de 2 andere pistolethelften erop leggen.
- ◆ De pistoletjes voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de pistoletjes goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Panini “Mediterraan”

1 bol mozzarella

40 g gedroogde tomaten (in olie)

½ blikje tonijn (in eigen vocht)

2 takjes peterselie

2 takjes basilicum

½ tl venkelzaad

Zout, peper

Sap van ½ citroen

4 sneetjes volkorenbrood

Bereiding

- ◆ Mozzarella in stukken scheuren, tomaten en tonijn laten uitlekken.
- ◆ Tomaten in kleine stukjes snijden.
- ◆ Kruiden wassen, de blaadjes van de takjes trekken en fijnhakken.
- ◆ Mozzarella, tonijn, tomaten en kruiden door elkaar mengen.
- ◆ De venkel in een vijzel fijnstampen.
- ◆ Het geprepareerde mengsel kruiden met de venkel, zout en peper en het citroensap.
- ◆ Het mengsel gelijkmatig over twee sneetjes volkorenbrood verdelen en bedekken met de 2 resterende sneetjes volkorenbrood.
- ◆ De sneetjes volkorenbrood voorzichtig op de voorverwarmde paninimaker leggen en het deksel sluiten.
- ◆ Wachten tot de sneetjes volkorenbrood goudbruin geroosterd zijn. Uit de paninimaker halen.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekreiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



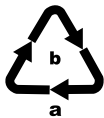
Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.

Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De

verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220-240 V ~, 50 Hz
Vermogen	2000 W
Omgevingstemperatuur	+15 tot +40 °C
Luchtvochtigheid (geen condensatie)	5 tot 75%

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitseisen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 490576_2501 als aankoopbewijs bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 490576_2501 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 490576_2501

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	44
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	44
Bestimmungsgemäße Verwendung	44
Verwendete Warnhinweise und Symbole	44
Sicherheit	45
Grundlegende Sicherheitshinweise	45
Bedienelemente	49
Lieferumfang	49
Auspacken	49
Bedienung und Betrieb	49
Vor dem ersten Gebrauch	49
Bedienen	50
Gartabelle	50
Tipps und Tricks	51
Reinigen und Pflegen	51
Lagerung	52
Rezepte	52
Spinat-Käse-Panini	52
Hähnchenbrust-Panini	52
Senf-Baguette	53
Tomate-Mozzarella-Panini	53
Salami-Panini	53
Knoblauch-Panini	54
Thunfisch-Panini	54
Süße Panini	54
Panini „Exotic“	55
Panini „Mediterran“	55
Entsorgung	56
Gerät entsorgen	56
Verpackung entsorgen	56
Anhang	56
Technische Daten	56
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	57
Service	58
Importeur	58

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist dafür bestimmt, kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis! Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse I (Schutzerde)
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am schwarzen Teil des Griffes.

⚠ 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.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote Indikationsleuchte „Power“
- ❷ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ❸ Sicherheitsverschluss
- ❹ Griff
- ❺ Saftauffangschale
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Paninigrill
- Saftauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

❶ Hinweis

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „**Service**“).

Auspacken

⚠ GEFAHR!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erststichungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ❸, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- ◆ Schließen Sie das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „**Technische Daten**“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten aufheizen.

❶ Hinweis

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **4**.
- ◆ Schieben Sie die Saftauffangschale **5** in das Gerät.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **1** leuchtet auf.
- ◆ Sobald das Gerät aufgeheizt ist, erlischt die rote Indikationsleuchte „Power“ **1** und die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **2** leuchtet auf.

i Hinweise

- ▶ Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **2** kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Indikationsleuchte „Power“ **1** leuchtet wieder auf.
Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.
- ◆ Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **7**.
- ◆ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **4**.
- ◆ Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ◆ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **4**. Orientieren Sie sich ungefähr an den im Kapitel „**Gartabelle**“ angegebenen Garzeiten.
- ◆ Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut. Wenn die Bräunung noch nicht Ihren Wünschen entspricht, verlängern Sie die Garzeit etwas.

! ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus.

LEBENS- MITTEL	STÜCK / GRAMM	GARZEIT
Hackfleisch- frikadellen	8 x 100 g	13–15 min
Bauchspeck	5 x 80 g	5 min
Schweinenacken- steaks	3 x 170 g	6–8 min
Lachsfilets	4 x 125 g	5–7 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	3–6 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	300 g Au- bergine in Scheiben	2 x 3–6 min
Käsesandwiches	2 - 4 Stück	4 min

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 Grillplatten **7** sind antihafbeschichtet, 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

⚠ WARNUNG!

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

⚠ ACHTUNG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **8**, nachdem sich die Grillplatten **7** abgekühlt haben, über die Grillplatten **7**, so dass Fett und Rückstände zusammengesoben werden oder diese in die Saftauffangschale **5** fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- Wischen Sie die Grillplatten **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Leeren Sie die Saftauffangschale **5**. Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie die Saftauffangschale **5** danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Saftauffangschale **5** mit klarem Wasser und trocknen Sie diese ab.

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 **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

i Hinweis



Die Saftauffangschale **5** und der Reinigungsschaber **8** sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden.

Lagerung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ❸.

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

Panini sind warme, aus frischem Weißbrot zubereitete Sandwiches. Diese werden frisch geröstet und dann serviert.

Spinat-Käse-Panini

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

- ◆ 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 vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

Zubereitung

- ◆ 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 darauflegen.
- ◆ 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 vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

Zubereitung

- ◆ 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 das Baguette in Alufolie einwickeln.
- ◆ Die Baguettes auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte goldbraun sein.

Tomate-Mozzarella-Panini

- 4 Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 60 g Parmesan (gerieben)
- 2-3 Stiele Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 4 Baguettebrötchen

Zubereitung

- ◆ Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tomaten waschen und klein würfeln. Mozzarella ebenfalls würfeln.
- ◆ Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ◆ Die Baguettebrötchen halbieren, die Masse auf der jeweils unteren Hälfte verteilen und die obere Hälfte des Baguettebrötchens darauflegen.
- ◆ Die Baguettebrötchen vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Salami-Panini

- 30 g Rucola
- 2 Tomaten
- 2 Scheiben Käse (z.B. Gouda)
- 4 TL Salatcreme
- 65 g Salami
- 4 Scheiben Sandwichtoast

Zubereitung

- ◆ Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- ◆ Rucola waschen und trocken schleudern.
- ◆ Die Salatcreme auf allen 4 Sandwichtoast-scheiben verteilen.

- ◆ 2 Sandwichtoastscheiben jeweils mit etwas Rucola, dem Käse, der Salami und den Tomatenscheiben belegen.
- ◆ Mit zwei Sandwichtoastscheiben bedecken, vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Sandwichtoastscheiben goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen

Knoblauch-Panini

2 rustikale Baguettebrötchen

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

Salz

Chilipulver

1 Tomate

2 Scheiben Schinken

1 Kugel Mozzarella

30 g Rucola

Zubereitung

- ◆ Rucola waschen und trocken schleudern.
- ◆ Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit dem Öl vermischen.
- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden und mit dem Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
- ◆ Die Tomate und den Mozzarella in Scheiben schneiden.
- ◆ Die Tomatenscheiben, die Mozzarellascheiben, Schinken und Rucola auf 2 Baguettehälften verteilen. Mit Chili und Salz würzen. Die andere Hälfte des Baguettes darauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Thunfisch-Panini

2 Baguettebrötchen

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Tomate

1 Zwiebel

½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)

2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)

ein paar Salatblätter

Zubereitung

- ◆ Salatblätter waschen und trockenschleudern.
- ◆ Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit dem Öl vermischen.
- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden und mit dem Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
- ◆ Die Tomate waschen in Scheiben schneiden.
- ◆ Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- ◆ Den Thunfisch abtropfen lassen.
- ◆ Alle Zutaten auf 2 Baguettehälften gleichmäßig verteilen und die andere Hälfte des Baguettes darauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Süße Panini

1 EL Butter

1 Prise Zimt

1 Banane

4 Scheiben Sandwichtoast

4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

- ◆ Die Banane in Scheiben schneiden und mit einer Prise Zimt in einer Pfanne kurz anbraten.
- ◆ Die gebratene Banane auf zwei Sandwich-toastscheiben verteilen und je 2 Esslöffel der gehackten Schokolade darüber geben.
- ◆ Eine weitere Scheibe Sandwichtoast darauflegen und von außen mit Butter bestreichen.
- ◆ Die Sandwiches vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Panini „Exotic“

2 Baguettebrötchen
4 TL Ziegenfrischkäse
etwas Mango-Curry-Sauce
ein paar frische Salatblätter
1 Tomate
½ Paprika
2 frische Feigen
etwas Zitronensaft

Zubereitung

- ◆ Die Baguettebrötchen in zwei Hälften schneiden.
- ◆ Tomate waschen und in Scheiben schneiden, Paprika putzen und in Streifen schneiden, die Feigen vierteln.
- ◆ Auf 2 Baguette-Hälften den Ziegenfrischkäse verteilen.
- ◆ Salatblätter darauflegen und mit Mango-Curry-Sauce benetzen.
- ◆ Paprika, Tomatenscheiben und die Feigen darauflegen.

- ◆ Mit Zitronensaft beträufeln und die zweite Hälfte des Baguettebrötchens jeweils oben drauflegen.
- ◆ Die Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Panini „Mediterran“

1 Kugel Mozzarella
40 g getrocknete Tomaten (in Öl)
½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Stiele Petersilie
2 Stiele Basilikum
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
4 Scheiben Vollkorn-Toast

Zubereitung

- ◆ Mozzarella zerrupfen, Tomaten und Thunfisch abtropfen lassen.
- ◆ Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- ◆ Kräuter waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken.
- ◆ Mozzarella, Thunfisch, Tomaten und die Kräuter vermengen.
- ◆ Den Fenchel mit einem Mörser zerstoßen.
- ◆ Die vorbereitete Masse mit dem Fenchel, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.
- ◆ Die Masse gleichmäßig auf zwei Scheiben Vollkorn-Toast verteilen und mit den verbleibenden zwei Scheiben bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

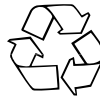
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßige Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

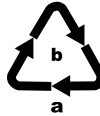


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 490576_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 490576_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 490576_2501

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

02/2025 · Ident.-No.: SPM2000E2-022025-1

IAN 490576_2501