

# SILVER CREST®



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



## PANINI-GRILL SPM 2000 B2

DE AT CH

### PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

IT CH

### PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

FR CH

### GRILLE-PANINI

Mode d'emploi

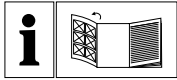
GB

### PANINI MAKER

Operating instructions

IAN 104005

CH



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.

---

FR CH

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

---

IT CH

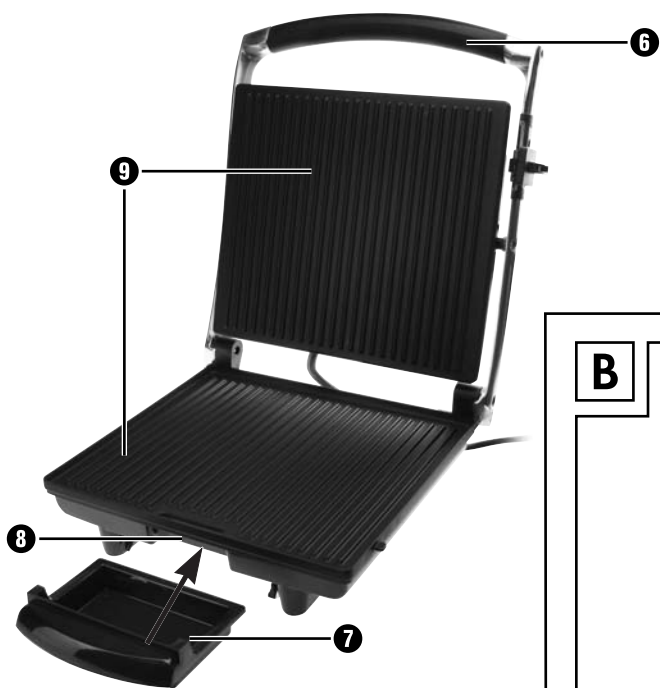
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37
GB	Operating instructions	Page	55

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	2
Urheberrecht .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
Warnhinweise .....	2
<b>Sicherheit</b> .....	<b>3</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	3
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>7</b>
<b>Auspacken und Anschließen</b> .....	<b>7</b>
Sicherheitshinweise .....	7
Lieferumfang und Transportinspektion .....	8
Auspacken .....	8
Entsorgung der Verpackung .....	8
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>9</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	9
Bedienen .....	9
<b>Tipps und Tricks</b> .....	<b>11</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>11</b>
Sicherheitshinweise .....	11
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>12</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>13</b>
Spinat-Käse-Panini .....	13
Hähnchenbrust-Panini .....	14
Senf - Baguette .....	15
<b>Lagerung/Entsorgung</b> .....	<b>15</b>
Lagerung .....	15
Gerät entsorgen .....	15
<b>Anhang</b> .....	<b>16</b>
Hinweise zur Konformitätserklärung .....	16
Technische Daten .....	16
Garantie .....	16
Service .....	17
Importeur .....	17

## 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.

### Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Paninimaker 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.

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

### Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



#### **Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**⚠️ WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

**HINWEIS**

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## 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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie 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 DURCH ELEKTRISCHEN 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.



**⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ 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.

**⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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 Fernwirsystem, 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 Antihaffbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaffbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

## Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❷ Heizstufenregler
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Griff
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Fettauslauf
- ❾ Heizplatten

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

## Auspacken und Anschließen

### Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG**

#### **Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

## Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninimaker
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

### 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

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Bedienung und Betrieb

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

### Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung“ 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 ④, 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 ③ in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler ② bis zum rechten Anschlag drehen.

#### HINWEIS

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

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

### Bedienen

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

**HINWEIS**

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ② auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ② auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ bis die Temperatur erreicht ist.

**HINWEIS**

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte „Power“ ① leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

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

**HINWEIS**

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

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

**ACHTUNG**


**Beschädigung des Gerätes!**

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑨ beschädigen!
- ◆ Drehen Sie den Heizstufenregler ② auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

**ACHTUNG**

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler ② auf „0“ zu stellen!

## Tipps und Tricks

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

### Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG!**

#### **LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

#### **Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ 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****Beschädigung des Gerätes!**

- ▶ 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 chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **10**, nachdem sich die Heizplatten **9** abgekühlt haben, über die Heizplatten **9**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und Sie diese besser entfernen können.
- Wischen Sie die Heizplatten **9** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihftbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

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

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

## Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss **4**.

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

## Rezepte

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

### Spinat-Käse-Panini

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

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

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

- ◆ 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 die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- ◆ Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte gold-braun sein.

## Lagerung/Entsorgung

### Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Dabei dient die vertikale Aufstellung zur platzsparenden Aufbewahrung.

### Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Anhang

### Hinweise zur Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC (Verordnung 1275/2008 Anhang II, Nr. 1) sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

### Technische Daten

<b>Paninimaker</b>	
Spannungsversorgung	220 - 240 V ~   50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I ⊥
Betriebstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %

### Garantie

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

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

#### **HINWEIS**

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompnass@lidl.de](mailto:kompnass@lidl.de)

IAN 104005

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompnass@lidl.at](mailto:kompnass@lidl.at)

IAN 104005

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompnass@lidl.ch](mailto:kompnass@lidl.ch)

IAN 104005

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>20</b>
Informations relatives à ce mode d'emploi. ....	20
Droits d'auteur .....	20
Utilisation conforme .....	20
Avertissements .....	20
<b>Sécurité</b> .....	<b>21</b>
Consignes de sécurité fondamentales .....	21
<b>Éléments de commande</b> .....	<b>25</b>
<b>Déballage et raccordement</b> .....	<b>25</b>
Consignes de sécurité. ....	25
Contenu de la livraison et inspection après transport. ....	26
Déballer l'appareil .....	26
Élimination de l'emballage. ....	26
<b>Utilisation et fonctionnement</b> .....	<b>27</b>
Avant la première utilisation .....	27
Utilisation .....	27
<b>Conseils et astuces</b> .....	<b>29</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>29</b>
Consignes de sécurité. ....	29
<b>Rangement</b> .....	<b>30</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>31</b>
Panini épinards et fromage. ....	31
Panini au blanc de poulet. ....	32
Baguette moutarde. ....	33
<b>Entreposage/Mise au rebut</b> .....	<b>33</b>
Entreposage .....	33
Mise au rebut de l'appareil .....	33
<b>Annexe</b> .....	<b>34</b>
Remarques relatives à la déclaration de conformité. ....	34
Caractéristiques techniques .....	34
Garantie .....	34
Service après-vente. ....	35
Importateur. ....	35

## 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.

### Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

### 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.

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

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

#### **DANGER**

#### **Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.**

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour ne pas créer de danger de blessures graves, voire mortelles.

**⚠ AVERTISSEMENT****Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, cela peut entraîner des blessures.

- ▶ Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

**ATTENTION****Un avertissement de ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.**

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

**REMARQUE**

- ▶ Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

## 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

Veuillez 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.

### 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.

**⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ 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.

**⚠ RISQUE DE BRÛLURE !**

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 :

- ❶ Voyant de contrôle rouge «Power»
- ❷ Thermostat à gradins
- ❸ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ❹ Fermeture de sécurité
- ❺ Voyant de contrôle vert «Ready»
- ❻ Poignée
- ❼ Bac de récupération du jus
- ❽ Sortie du jus
- ❾ Plaques chauffantes

Figure B :

- ❿ Racloir de nettoyage

## Déballage et raccordement

### Consignes de sécurité



#### AVERTISSEMENT

**Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !**

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- ▶ Tenez compte des remarques relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel.

## Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Gril à panini
- 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

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

### REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

## 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» 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 **4** en amenant le curseur de la position **6** sur la position **6**.
- ◆ 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 **3** 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». Réglez l'appareil sur la température maximale (en tournant le thermostat **2** jusqu'à la butée de droite) et faites-le chauffer pendant environ 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 **6**.
- ◆ Introduisez le bac de récupération de jus **7** dans l'appareil.
- ◆ Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle vert «Ready» **5** s'allume lorsque le thermostat à gradins **2** se trouve sur «0» (●).
- ◆ Réglez le thermostat **2** sur le gradin de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert «Ready» **5** s'éteint et le voyant de contrôle rouge «Power» **1** s'allume. Dès que le niveau de chaleur réglé est atteint, le voyant de contrôle rouge «Power» **1** s'éteint et le voyant de contrôle vert «Ready» **5** se rallume.

**REMARQUE**

Le voyant de contrôle vert "Ready" ❸ s'allume aussi lorsque le thermostat à gradins ❷ se trouve sur "0". Dès que vous amenez le thermostat à gradins ❷ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert "Ready" ❸ s'éteint et reste éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

**REMARQUE**

Le voyant de contrôle vert "Ready" ❸ peut s'éteindre entre-temps et le voyant de contrôle rouge "Power" ❶ se rallumer. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.

- ◆ Ouvrez le couvercle et placez les aliments à dorer/griller sur la plaque chauffante inférieure ❹.
- ◆ Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ❺.
- ◆ Vu que la plaque chauffante supérieure ❸ présente une charnière mobile, elle se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ❹ 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 de la préparation. A cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ❺.

**REMARQUE**

Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée correcte.

- ◆ Si le degré de brunissement atteint vous satisfait, retirez la préparation.

**ATTENTION**


**Endommagement de l'appareil !**

- ▶ N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ❹ !
- ◆ Ramenez le thermostat à gradins ❷ sur «0» puis débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

**ATTENTION**

- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Le fait d'avoir ramené le thermostat à gradins ❷ sur "0" ne suffit pas !

## Conseils et astuces

- Pour attendre 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  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

### Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !**

#### **Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.**

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- ▶ 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**

**Endommagement de l'appareil !**

- ▶ 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.

- Après que les plaques chauffantes ⑨ ont refroidi, passez le racloir de nettoyage ⑩ sur ces dernières ⑨ afin de rassembler le jus et les résidus et de pouvoir ainsi les retirer plus facilement.
- Essuyez les plaques chauffantes ⑨ 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.

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 ⑩ avec un essuie-tout humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le chiffon.

## Rangement

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

Enroulez le cordon d'alimentation ③ 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.

FR  
CH

### Panini épinards et fromage

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

- ◆ 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 du gril à panini réglé sur une chaleur moyenne, puis refermez le couvercle.
- ◆ Attendez que les panini aient bien doré et bruni. 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

- ◆ Rincez brièvement les blancs de poulet sous l'eau du robinet puis tamponnez-les avec du papier cuisine pour les sécher. 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 du gril à panini réglé sur une chaleur moyenne, 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

- ◆ 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 du gril à panini réglé sur une chaleur moyenne, puis refermez le couvercle. Attendez que les baguettes aient doré / bruni.

## Entreposage/Mise au rebut

### Entreposage

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période, rangez-le dans un endroit propre, à l'abri de l'humidité, non exposé à l'ensoleillement. L'appareil rangé en position verticale permet d'économiser de la place.

### Mise au rebut de l'appareil



**Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

## Annexe

### Remarques relatives à la déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres consignes pertinentes de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/EC, la directive sur les lignes à basse tension 2006/95/EC, la directive sur l'écoconception 2009/125/EC (ordonnance 1275/2008 annexe II, n° 1), ainsi que la directive RoHS 2011/65/EU.



La déclaration de conformité originale complète est disponible auprès de l'importateur.

### Caractéristiques techniques

Gril à panini	
Alimentation en tension	220 - 240 V ~   50 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Classe de protection	I ⊥
Température de service	de +15 à +40 °C
Humidité (sans condensation)	de 5 à 75 %

### Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa livraison.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas de garantie, veuillez contacter le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

#### REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les batteries.

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

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Signalez sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

## Service après-vente

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)  
IAN 104005

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)  
IAN 104005

**Heures de service de notre hotline :** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Importateur

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



# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>38</b>
Informazioni sul presente manuale di istruzioni .....	38
Diritto d'autore .....	38
Uso conforme .....	38
Avvertenze .....	38
<b>Sicurezza</b> .....	<b>39</b>
Avvertenze di sicurezza di base .....	39
<b>Elementi di comando</b> .....	<b>43</b>
<b>Disimballaggio e collegamento</b> .....	<b>43</b>
Avvertenze di sicurezza .....	43
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto .....	44
Disimballaggio .....	44
Smaltimento della confezione .....	44
<b>Comandi e funzionamento</b> .....	<b>45</b>
Prima del primo impiego .....	45
Uso .....	45
<b>Consigli e suggerimenti</b> .....	<b>47</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>47</b>
Indicazioni di sicurezza .....	47
<b>Conservazione</b> .....	<b>48</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>49</b>
Panino al formaggio e spinaci .....	49
Panino al petto di pollo .....	50
Baguette alla senape .....	51
<b>Conservazione/Smaltimento</b> .....	<b>51</b>
Conservazione .....	51
Smaltimento dell'apparecchio .....	51
<b>Appendice</b> .....	<b>52</b>
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità .....	52
Dati tecnici .....	52
Garanzia .....	52
Assistenza .....	53
Importatore .....	53



## Introduzione

### Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

IT  
CH

### Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

### Uso conforme

Il paninmaker è predisposto per tostare piccoli panini e sandwich o per grigliare altri cibi. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

### Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

#### **PERICOLO**

#### **Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

- Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.

**⚠ AVVERTENZA**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- ▶ Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

**ATTENZIONE**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

**AVVISO**

- ▶ Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

## Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

### Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti guasti devono venire sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

 **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.

**⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

**⚠ PERICOLO DI USTIONI!**

Attenzione! Superficie rovente!

- ▶ La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare dunque l'apparecchio solo sulla parte nera della maniglia.

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

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

## Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Spia di controllo rossa "Power"
- ❷ Regolatore dei livelli di calore
- ❸ Cavo di rete con spina
- ❹ Chiusura di sicurezza
- ❺ Spia di controllo verde "Ready"
- ❻ Maniglia
- ❼ Vaschetta per la raccolta del grasso
- ❽ Uscita del grasso
- ❾ Piastre riscaldanti

Figura B:

- ❿ Raschiatore

## Disimballaggio e collegamento

### Avvertenze di sicurezza



#### AVVERTENZA

**Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni personali e materiali!**

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- ▶ Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

## Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti (vedi pagina apribile):

- Paninimaker
- Vaschetta per la raccolta del grasso
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

### AVVISO

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo Assistenza).

## Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.



### AVVISO

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Comandi e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell'apparecchio.

### Prima del primo impiego

- ◆ Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo "Pulizia".
- ◆ Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- ◆ Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- ◆ Aprire la chiusura di sicurezza ④ portando il cursore dalla posizione  alla posizione .
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
- ◆ Chiudere l'apparecchio.
- ◆ Infilare la spina del cavo di rete ③ in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici". Far riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile ruotando il regolatore dei livelli di calore ② completamente verso destra fino alla battuta.

#### AVVISO

► Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- ◆ Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- ◆ Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

### Uso

- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ⑥.
- ◆ Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso ⑦ nell'apparecchio.
- ◆ Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo verde "Ready" ⑤ si accende quando il regolatore dei livelli di calore ② si trova alla posizione "0" ( ● ).
- ◆ Impostare il livello desiderato sul regolatore dei livelli di calore ②. La spia di controllo verde "Ready" ⑤ si spegne e la spia di controllo rossa "Power" ① si accende. Non appena il livello di calore impostato è stato raggiunto, la spia di controllo rossa "Power" ① si spegne e la spia di controllo verde "Ready" ⑤ si riaccende.



**AVVISO**

La spia di controllo verde "Ready" ❸ è accesa anche quando il regolatore dei livelli di calore ❷ si trova alla posizione "0". Non appena il regolatore dei livelli di calore ❷ viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" ❸ si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.

**AVVISO**

La spia di controllo verde "Ready" ❸ di tanto in tanto si potrebbe nuovamente spegnere e la spia di controllo rossa "Power" ❶ si riaccende. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.

- ◆ Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore ❹.
- ◆ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❻.
- ◆ Grazie al fatto che la piastra riscaldante superiore ❸ è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante inferiore ❹ anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- ◆ Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❻.

**AVVISO**

Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.

- ◆ Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

**ATTENZIONE**


**Danneggiamento dell'apparecchio!**

- ▶ Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti ❹!
- ◆ Ruotare il regolatore dei livelli di calore ❷ in posizione "0" e staccare la spina dalla presa.

**ATTENZIONE**

- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente portare il regolatore dei livelli di calore ❷ in posizione "0"!

## Consigli e suggerimenti

- Per rendere tenera la carne e accelerare il processo di grigliatura, la si può prima marinare. Come base per la marinatura si prestano per esempio panna da cucina, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Le piastre riscaldanti  sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

IT  
CH

## Pulizia e manutenzione

### Indicazioni di sicurezza



#### **ATTENZIONE!**

#### **PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!**

#### **Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!**

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- ▶ Prima della pulizia staccare la spina e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- ▶ Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente!

**ATTENZIONE****Danneggiamento dell'apparecchio!**

- ▶ Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- ▶ Per pulire le superfici non utilizzare né detersivi aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.
- Dopo che le piastre riscaldanti ⑨ si sono raffreddate, far passare il raschiatore ⑩ lungo le piastre riscaldanti ⑨ in modo tale da raccogliere grasso e resti e rimuoverli con più facilità.
- Pulire le piastre riscaldanti ⑨ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
- In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

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

Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.

Passare il raschiatore ⑩ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno.

**Conservazione**

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto. Chiudere la chiusura di sicurezza ④.

Avvolgere il cavo di rete ③ attorno all'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.

Per risparmiare spazio si può sistemare l'apparecchio in posizione verticale.

## Ricette

Un panino è un sandwich caldo preparato con pane bianco fresco. Esso viene tostato fresco e servito subito.

### Panino al formaggio e spinaci

- 250 g di spinaci in foglia
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di olio
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 pizzico di sale (e pepe)
- 4 fette di pan carré/pane bianco
- 40 g di burro alle erbe
- 75 g di mozzarella
- 20 g di pinoli

- ◆ Selezionare le foglie di spinaci e lavarle.
- ◆ Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
- ◆ Spalmare il burro alle erbe sul toast.
- ◆ Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla assieme agli spinaci ben sgocciolati su due fette di pan carré. Cospargere di pinoli.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela il panino sul paninimaker preriscaldato al livello di calore medio e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal paninimaker.

## Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

- ◆ Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostitire a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo di ciò insaporire con sale, pepe e paprica, togliere il filetto dal tegame e metterlo da parte.
- ◆ Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostitire le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- ◆ Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporire e posare anch'essi sul pane.
- ◆ Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- ◆ Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- ◆ Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sul panino.
- ◆ Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- ◆ Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- ◆ Mettere con cautela il panino sul paninimaker preriscaldato al livello di calore medio e chiudere il coperchio.
- ◆ Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevarlo con cautela dal paninimaker.

## Baguette alla senape

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

- ◆ Incidere la baguette a intervalli di circa 2-3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- ◆ Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- ◆ Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i dadini di cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
- ◆ Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- ◆ Collocare con cautela la baguette sul paninmaker preriscaldato al livello di calore moderato e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato

## Conservazione/Smaltimento

### Conservazione

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo pulito e asciutto non esposto all'irradiazione solare diretta. Collocando l'apparecchio in posizione verticale si risparmia spazio.

### Smaltimento dell'apparecchio



**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).**

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

## Appendice

### Indicazioni sulla dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, la Direttiva bassa tensione 2006/95/EC, la Direttiva Ecodesign 2009/125/EC (Regolamento 1275/2008 Appendice II, n. 1) nonché la Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose 2011/65/EU.



La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

IT  
CH

### Dati tecnici

Paninimaker	
Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~   50 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Classe di protezione	I ⊥
Temperatura di esercizio	da +15 a +40 °C
Umidità (nessuna condensa)	5 - 75 %

### Garanzia

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

Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

#### AVVISO

- La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT  
CH

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompnass@lidl.it](mailto:kompnass@lidl.it)  
IAN 104005

**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompnass@lidl.ch](mailto:kompnass@lidl.ch)  
IAN 104005

**Raggiungibilità della hotline:** dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## Importatore

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





## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>56</b>
Information about these operating instructions .....	56
Copyright .....	56
Intended use .....	56
Warning notes .....	56
<b>Safety</b> .....	<b>57</b>
Basic safety guidelines .....	57
<b>Operating components</b> .....	<b>61</b>
<b>Unpacking and assembly</b> .....	<b>61</b>
Safety guidelines .....	61
Package contents and transport inspection .....	62
Unpacking .....	62
Disposal of packaging materials .....	62
<b>Handling and operation</b> .....	<b>63</b>
Before initial use .....	63
Operation .....	63
<b>Tips and tricks</b> .....	<b>65</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>65</b>
Safety guidelines .....	65
<b>Storage</b> .....	<b>66</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>67</b>
Spinach and cheese panini .....	67
Chicken breast panini .....	68
Mustard baguette .....	69
<b>Storage/disposal</b> .....	<b>69</b>
Storage .....	69
Disposal of the appliance .....	69
<b>Appendix</b> .....	<b>70</b>
Notes on the Declaration of Conformity .....	70
Technical data .....	70
Warranty .....	70
Service .....	71
Importer .....	71

## Introduction

### Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

GB

### Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

### Intended use

The panini maker is designed for toasting small bread rolls and sandwiches or grilling other foods. It is not intended for any other use or use beyond that specified. This appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

### Warning notes

The following warnings are used in these operating instructions:

#### **DANGER**

#### **A warning at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.**

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent a fatality or serious personal injury.

**⚠ WARNING**

**A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.**

Failure to avoid this hazardous situation could result in physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent physical injury.

**CAUTION**

**A warning at this hazard level indicates potential property damage.**

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent property damage.

**NOTE**

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

GB

## Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

The appliance complies with the statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

### Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage.  
Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. It will also invalidate any warranty claim.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hot-plate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

**HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.

**⚠ HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

**⚠ RISK OF BURNS!**

Caution! Hot surface!

- ▶ The surfaces of the appliance become extremely hot during use. If so, touch the appliance using only the black part of the handle

**⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, stop using the appliance.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.

## Operating components

Figure A:

- ❶ Red "Power" control lamp
- ❷ Heat level control
- ❸ Power cable with mains plug
- ❹ Safety catch
- ❺ Green "Ready" control lamp
- ❻ Handle
- ❼ Fat collector tray
- ❽ Fat outlet
- ❾ Hotplates

Figure B:

- ❿ Cleaning scraper

GB

## Unpacking and assembly

### Safety guidelines



#### **WARNING**

**During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!**

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Packaging material must not be used as a plaything.  
Risk of suffocation.
- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.



## Package contents and transport inspection

This appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Panini maker
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

### NOTE

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter Service).

## Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

## Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during carriage.

The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



### NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

## Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

### Before initial use

- ◆ Clean all accessories as described in the section “Cleaning” to remove any possible production residues.
- ◆ Read these operating instructions carefully.
- ◆ Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- ◆ Open the safety catch ④ by moving the slider from the  position to the  position.
- ◆ Clean the appliance with a damp cloth as described in “Cleaning and Care”.
- ◆ Close the appliance.
- ◆ Insert the mains cable plug ③ in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the “Technical data” section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control ② as far as the right-hand stop.

#### NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- ◆ After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- ◆ Clean the appliance again with a damp cloth.

### Operation

- ◆ Close the appliance lid using the handle ⑥.
- ◆ Slide the fat collector tray ⑦ into the appliance.
- ◆ Replace the plug in the mains mains power socket. The green “Ready” control lamp ⑤ lights up when the heat level control ② is set to “0” ( ● ).
- ◆ Set the desired level on the heat level control ②. The green “Ready” control lamp ⑤ goes out and the red “Power” control light ① lights up. As soon as the set heating level has been reached, the red “Power” control light ① goes out and the green “Ready” control lamp ⑤ lights up again.

**NOTE**

The green control lamp "Ready" ❸ lights up when the heat level control ❷ is set at "0". As soon as you set the heat level control ❷ to the desired position, the green "Ready" control lamp ❸ goes out until the temperature has been reached.

**NOTE**

The green "Ready" control lamp ❸ may go out intermittently in the meantime and the red "Power" control lamp ❶ lights up. This indicates that the temperature has briefly fallen below the set temperature and the appliance is heating itself back up.

- ◆ Open the lid and place the food to be toasted/grilled on the lower hotplate ❹.
- ◆ Close the appliance lid using the handle ❻.
- ◆ Due to the sliding hinges fitted to the upper hotplate ❸, it always lies parallel to the lower hotplate ❹ even with large quantities of food. This guarantees an optimal grilling result.
- ◆ Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle ❻.

**NOTE**

Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration.

- ◆ When you are satisfied with the level of browning, remove the food.

**CAUTION**

**Damage to the appliance!**


- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates ❹!

- ◆ Turn the heat level control ❷ to "0" and remove the plug from the power socket.

**CAUTION**

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use! Setting the heat level control ❷ to "0" is not enough!

## Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates  have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

GB

## Cleaning and care

### Safety guidelines



#### **WARNING!**

#### **DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!**

#### **Risk of injury when cleaning the appliance!**

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- ▶ Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

**CAUTION****Damage to the appliance!**

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
  - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper 10 over the hotplates 9 after the hotplates 9 have cooled down so that the fat and residues are pushed together and can be more easily removed.
  - Wipe the hotplates 9 with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
  - For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces.

Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

Wipe the cleaning scraper 10 with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

## Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Close the safety catch 4.

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

You can store the appliance vertically to save space.

## Recipes

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

### Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves  
1 onion  
1 clove of garlic  
1 tbsp. cooking oil  
2 tbsp. lemon juice  
1 pinch of salt (and pepper)  
4 slices of toasting bread/white bread  
40 g herb butter  
75 g Mozzarella  
20 g pine nuts

- ◆ Sort and wash the spinach leaves.
- ◆ Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- ◆ Spread the herb butter on the bread.
- ◆ Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.
- ◆ Place the panini onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker

**Chicken breast panini**

400 g chicken breast  
20 g butter  
Pepper, salt, paprika powder  
120 g bacon, in strips  
6 slices of toasting bread  
3 tbsp. salad dressing yoghurt  
30 g of iceberg lettuce  
2 tomatoes  
1 avocado  
1 tsp. lime juice  
50 g cucumber

GB

- ◆ Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Heat up some butter in a coated frying pan and sear the chicken breast on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then fry the chicken breasts for about 10 minutes. After frying, season with salt, pepper and paprika, remove from the pan and set aside.
- ◆ Reheat the fat in the pan and use it to fry the bacon strips until they are crisp.
- ◆ Spread the yoghurt dressing on 3 slices of toasting bread, add the iceberg lettuce; cut the tomatoes into slices, season them and then also add these onto the bread.
- ◆ Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- ◆ Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- ◆ Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- ◆ Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- ◆ Top the panini with a second slice of bread.
- ◆ Place the panini onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

## Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

- ◆ Cut into the baguette at 2–3 centimetre intervals but do not cut all the way through.
- ◆ Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the pecorino cheese.
- ◆ Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, diced gherkin, pecorino cheese and chives and season with salt and pepper.
- ◆ Fill the mustard butter into the slits in the baguette and wrap the baguettes in aluminium foil.
- ◆ Place the baguette onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid. The baguette should be golden-brown.

## Storage/disposal

### Storage

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight. You can store the appliance vertically to save space.

### Disposal of the appliance



**Under no circumstances should you dispose of the appliance with the normal household waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



## Appendix

### Notes on the Declaration of Conformity

This appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the European Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the Ecodesign Directive 2009/125/EC (Ordinance 1275/2008 Annex II, No. 1) as well as the RoHS directive 2011/65/EU.



The complete Declaration of Conformity, in its original form, is available from the importer.

GB

### Technical data

Panini maker	
Voltage supply	220 - 240 V ~   50 Hz
Power consumption	2000 W
Protection class	I ⊕
Operating temperature	+15 to +40°C
Humidity (no condensation)	5 to 75%

### Warranty

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

#### NOTE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

**GB**

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@idl.co.uk](mailto:kompernass@idl.co.uk)

IAN 104005

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

12 / 2014 · Ident.-No.: SPM2000B2-112014-2

---

IAN 104005