

SILVERCREST®



PLANCHA GRILL SPM 2000 E2

ES

PLANCHA GRILL

Instrucciones de uso

DE AT CH

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 460087_2407

ES



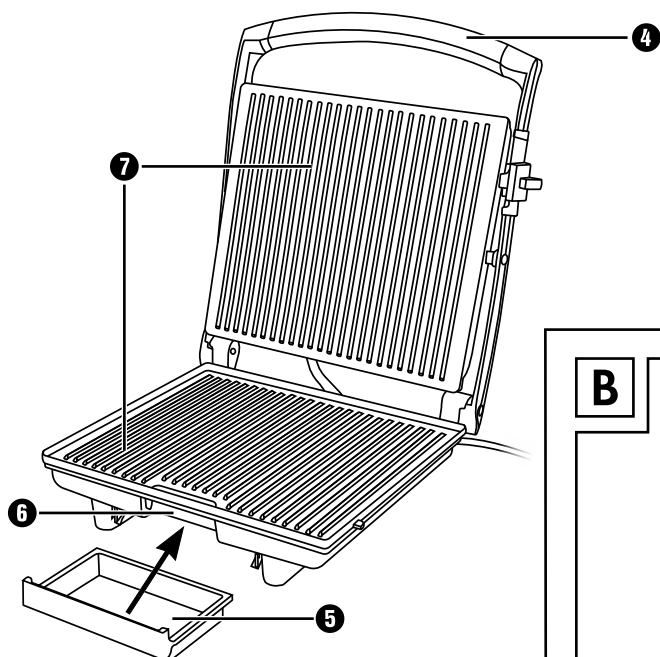
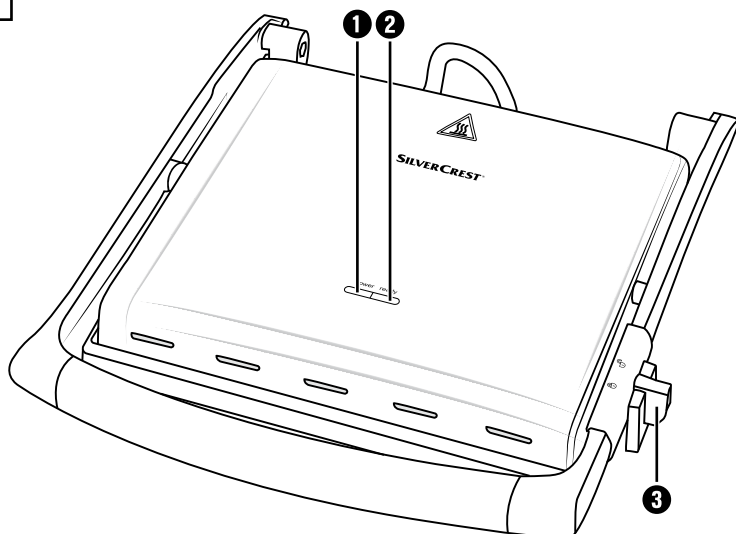
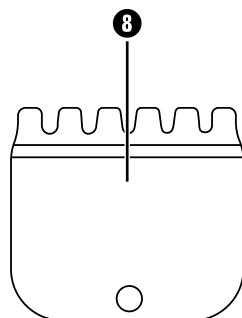
ES

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A**B**

Índice

Introducción.....	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Seguridad	3
Indicaciones básicas de seguridad	3
Elementos de mando	6
Volumen de suministro.....	6
Desembalaje	6
Manejo y funcionamiento	6
Antes del primer uso	6
Manejo	7
Tabla de preparación de alimentos	7
Consejos y trucos	8
Limpieza y mantenimiento.....	8
Almacenamiento.....	9
Recetas.....	9
Panini de queso y espinacas	9
Panini de pechuga de pollo	9
Baguete con mostaza	10
Bocadillos de tomate y mozzarella	10
Sándwiches de salami	10
Panes de ajo	11
Bocadillos de atún	11
Sándwiches dulces	11
Bocadillos exóticos	12
Sándwiches mediterráneos	12
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Anexo.....	13
Características técnicas	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	15
Importador	15

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

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

Uso previsto

Esta sandwichera está prevista para tostar panecillos, bocadillos y sándwiches o para cocinar otros alimentos a la plancha. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
---	--

	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento I (toma de tierra)
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Seguridad

En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo del aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones básicas de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.

- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse un peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

- El cable de red debe asirse siempre por el enchufe. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que este no quede atrapado.
- Se prohíbe abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anulará la garantía.
- Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato únicamente por la parte negra del asa.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!

- Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Indicación

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Elementos de mando

Figura A:

- 1 Piloto rojo de control "Power"
- 2 Piloto de control verde "Ready"
- 3 Bloqueo de seguridad
- 4 Asa
- 5 Bandeja colectora de grasa
- 6 Salida de grasa
- 7 Planchas

Figura B:

- 8 Rasqueta de limpieza

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes (consulte la página desplegable):

- Plancha grill
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**").

Desembalaje

¡PELIGRO!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Manejo y funcionamiento

En este capítulo se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

Antes del primer uso

- ◆ Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- ◆ Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- ◆ Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- ◆ Abra el bloqueo de seguridad ; para ello, desplace la pestaña de la posición  a la posición .
- ◆ Limpie el aparato con un paño húmedo de la manera descrita en "**Limpieza y mantenimiento**".
- ◆ Cierre el aparato.

- ◆ Conecte el enchufe del cable de red a una toma eléctrica correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo **"Características técnicas"**. Deje que el aparato se caliente durante aprox. 5 minutos.

❗ Indicación

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- ◆ Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- ◆ Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa ④.
- ◆ Introduzca la bandeja colectora de grasa ⑤ en el aparato.
- ◆ Vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto rojo de control "Power" ① se ilumina.
- ◆ En cuanto el aparato está caliente, el piloto rojo de control "Power" ① se apaga y el piloto de control verde "Ready" ② se enciende.

❗ Indicación

- Es posible que el piloto verde de control "Ready" ② vuelva a apagarse y que el piloto rojo de control "Power" ① vuelva a encenderse durante el funcionamiento. Esto indica que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada.
- ◆ Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/cocinar sobre la plancha inferior ⑦.
- ◆ Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa ④.
- ◆ Como la plancha superior ⑦ es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la plancha inferior ⑦ independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.

- ◆ Compruebe el nivel de tueste de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ④. Tome los tiempos de preparación especificados en el capítulo **"Tabla de preparación de alimentos"** como una guía aproximada.

- ◆ Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato. Si el tueste/dorado todavía no le satisface, prolongue un poco más el tiempo de preparación.

❗ ATENCIÓN!

- ◆ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las planchas ⑦.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Tabla de preparación de alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos alimentos. Adapte los datos según la receta y su gusto personal. En especial, la naturaleza de los distintos alimentos, como su tamaño, grosor o calidad, influye sobre el tiempo de preparación.

ALIMENTO	PIEZAS / GRAMOS	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Filetes rusos de carne picada	8 x 100 g	13-15 min
Panceta	5 x 80 g	5 min
Filetes de nuca de cerdo	3 x 170 g	6-8 min
Filetes de salmón	4 x 125 g	5-7 min
Filetes de atún	4 x 125 g	3-6 min
Verduras a la parrilla con aceite	300 g Berenjena en rodajas	2 vueltas de 3-6 min
Sándwiches de queso	2-4 piezas	4 min

Consejos y trucos

- Para que la carne quede más tierna y acelerar su preparación, puede marinarse antes. Como base para ello puede emplearse, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de mantequilla ("buttermilk") o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, deje la carne marinándose durante la noche.
- Las planchas 7 tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, asegúrese de que la grasa/aceite sea adecuada para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA!

- Antes de proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!
- No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua, de lo contrario, ¡podría dañarse de forma irreparable!

ATENCIÓN!

- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- Para la limpieza de las superficies del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, ni tampoco objetos afilados o que puedan provocar arañazos.

- Pase la rasqueta de limpieza 8 por las planchas 7 cuando las planchas 7 se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos de alimentos o para que caigan en la bandeja colectora de grasa 5. Así, será más fácil retirar la grasa y los restos de alimentos.
- Limpie las planchas 7 con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- Si la suciedad está muy incrustada, coloque un paño de limpieza húmedo sobre los restos pegados para ablandarlos.

Vacíe la bandeja colectora de grasa 5.

Recomendamos eliminar primero los restos de grasa con un papel de cocina absorbente o un material similar para que la grasa no atasque el desagüe. Tras esto, limpie la bandeja colectora de grasa 5 en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Enjuague la bandeja colectora de grasa 5 con agua limpia y séquela bien.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.

Limpie la rasqueta de limpieza 8 con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.

Indicación



La bandeja colectora de grasa 5 y la rasqueta de limpieza 8 son aptas para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Cierre el bloqueo de seguridad ⑨.

Enrolle el cable de red en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.

Puede colocar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.

Recetas

Los panini son bocadillos calientes preparados con pan blanco fresco. Se tuestan y se sirven inmediatamente.

Panini de queso y espinacas

200 g de hojas de espinacas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

Preparación

- ◆ Prepare las hojas de espinaca y lávelas.
- ◆ Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan translúcidos. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- ◆ Unte el pan de molde con la mantequilla de hierbas.
- ◆ Corte la mozzarella en rodajas y distribúyala sobre dos rebanadas de pan con las espinacas escurridas. Espolvoree los piñones por encima.
- ◆ Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- ◆ Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.

- ◆ Espere hasta que los panini tengan un color tostado. Después, retírelos del aparato.

Panini de pechuga de pollo

400 g de filetes de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de beicon en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepino

Preparación

- ◆ Caliente mantequilla en una sartén antiadherente y sofría el filete de pechuga de pollo a alta temperatura por ambos lados. Baje el fuego a una temperatura media y deje que el filete de pechuga de pollo siga haciéndose unos 10 minutos más. A continuación, condiméntelo con sal, pimienta y pimentón, retírelo de la sartén y resérvelo.
- ◆ Vuelva a calentar la grasa en la sartén y fría las tiras de beicon hasta que estén crujientes.
- ◆ Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- ◆ Corte los filetes de pechuga de pollo longitudinalmente y colóquelos sobre los tomates.
- ◆ Coloque las tiras de beicon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- ◆ Corte el aguacate longitudinalmente y retire el hueso con un movimiento giratorio. Pele el aguacate y córtelo en rodajas. Añádale unas gotas de zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas en los bocadillos.

- ◆ Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- ◆ Cubra los panini con una segunda rebanada de pan.
- ◆ Coloque los panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que los panini tengan un color tostado y retírelos con cuidado de la sandwichera.

Baguete con mostaza

- 1 baguete
- 1 diente de ajo
- 50 g de pepinillos
- 40 g de queso pecorino
- 1 cucharada de mostaza picante
- 2 cucharadas de mostaza dulce
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado
- Sal y pimienta

Preparación

- ◆ Haga cortes transversales en la baguete con una separación de unos 2 o 3 cm pero sin cortarla del todo.
- ◆ Pele el ajo y trítúrelo con un prensador de ajos, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso pecorino.
- ◆ Mezcle la mostaza picante, la mostaza dulce, la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso pecorino y el cebollino, y condimente la mezcla con sal y pimienta.
- ◆ Rellene los cortes de la baguete con esta mezcla y envuélvala en papel de aluminio.
- ◆ Coloque la baguete con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa. La baguete debe tostarse hasta que quede dorada.

Bocadillos de tomate y mozzarella

- 4 tomates
- 125 g de mozzarella
- 60 g de parmesano rallado
- 2-3 ramitas de albahaca
- Sal y pimienta
- 4 panecillos con forma de baguete

Preparación

- ◆ Lave la albahaca, agítela para secarla y píquela. Lave los tomates y córtelos en daditos. Corte también la mozzarella en daditos.
- ◆ Mézclelo todo y condimente con sal y pimienta a su gusto.
- ◆ Corte los cuatro panecillos con forma de baguete por la mitad, distribuya la mezcla sobre las mitades inferiores y coloque encima las mitades superiores.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches de salami

- 30 g de rúcula
- 2 tomates
- 2 lonchas de queso (p. ej., gouda)
- 4 cucharaditas de salsa para ensaladas
- 65 g de salami
- 4 rebanadas de pan de molde

Preparación

- ◆ Lave los tomates y córtelos en rodajas.
- ◆ Lave la rúcula y centrifúguela para secarla.
- ◆ Distribuya la salsa para ensaladas sobre las cuatro rebanadas de pan de molde.

- ◆ Cubra dos de las rebanadas con un poco de rúcula, el queso, el salami y las rodajas de tomate.
- ◆ Cubra los sándwiches con las otras dos rebanadas, colóquelos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que los sándwiches tengan un color tostado. Después, retírelos del aparato.

Panes de ajo

- 2 panecillos rústicos con forma de baguete
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Chile en polvo
- 1 tomate
- 2 lonchas de jamón
- 1 bola de mozzarella
- 30 g de rúcula

Preparación

- ◆ Lave la rúcula y centrifúguela para secarla.
- ◆ Pele el diente de ajo, píquelo finamente y mézclelo con el aceite.
- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad y úntelos con la mezcla de ajo y aceite.
- ◆ Corte el tomate y la mozzarella en rodajas.
- ◆ Distribuya las rodajas de tomate, las rodajas de mozzarella, el jamón y la rúcula sobre dos de las mitades de los panecillos. Condimente con el chile y la sal. Coloque las otras dos mitades de los panecillos por encima.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Bocadillos de atún

- 2 panecillos con forma de baguete
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 tomate
- 1 cebolla
- ½ lata de atún (en su propio jugo)
- 2 lonchas de queso (p. ej., gouda)
- Un par de hojas de lechuga

Preparación

- ◆ Lave las hojas de lechuga y centrifúguelas para secarlas.
- ◆ Pele el diente de ajo, píquelo finamente y mézclelo con el aceite.
- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad y úntelos con la mezcla de ajo y aceite.
- ◆ Lave el tomate y córtelo en rodajas.
- ◆ Pele las cebollas y córtelas en forma de aros.
- ◆ Escorra el atún.
- ◆ Distribuya todos los ingredientes por dos de las mitades de los panecillos de forma uniforme y coloque las otras dos mitades de los panecillos por encima.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches dulces

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pizca de canela
- 1 plátano
- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 cucharadas de chocolate con leche picado

Preparación

- ◆ Corte el plátano en rodajas y cocínelo brevemente a la plancha con una pizca de canela en una sartén.
- ◆ Distribuya el plátano ya cocinado sobre dos de las rebanadas de pan de molde y espolvoree dos cucharadas del chocolate picado encima de cada una.
- ◆ Coloque las otras dos rebanadas de pan de molde por encima y unte las rebanadas de mantequilla por la parte exterior.
- ◆ Coloque los sándwiches con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Bocadillos exóticos

2 panecillos con forma de baguete
4 cucharaditas de queso fresco de cabra
Un poco de salsa de mango y curry
Un par de hojas frescas de lechuga
1 tomate
½ pimiento
2 higos frescos
Un poco de zumo de limón

Preparación

- ◆ Corte los panecillos con forma de baguete por la mitad.
- ◆ Lave el tomate y córtelo en rodajas, lave el pimiento, elimine las semillas y córtelo en tiras. Cuarte los higos.
- ◆ Distribuya el queso fresco de cabra sobre dos de las mitades de los panecillos.
- ◆ Coloque las hojas de lechuga por encima y cúbralas con la salsa de mango y curry.
- ◆ Coloque el pimiento, las rodajas de tomate, y los higos por encima.

- ◆ Eche unas gotas del zumo de limón por encima y cubra con las otras dos mitades de los panecillos.
- ◆ Coloque los panecillos con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere a que se hagan hasta alcanzar el nivel de dorado deseado. Después, retírelos del aparato.

Sándwiches mediterráneos

1 bola de mozzarella
40 g de tomates deshidratados (en aceite)
½ lata de atún (en su propio jugo)
2 ramitas de perejil
2 ramitas de albahaca
½ cucharadita de semillas de hinojo
Sal y pimienta
El zumo de ½ limón
4 rebanadas de pan de molde integral

Preparación

- ◆ Trocee la mozzarella con las manos y escurra los tomates y el atún.
- ◆ Corte los tomates en trozos pequeños.
- ◆ Lave las hierbas, quite las hojas de los tallos y píquelas finamente.
- ◆ Mezcle la mozzarella, el atún, los tomates y las hierbas.
- ◆ Maje el hinojo con un mortero.
- ◆ Condimente la mezcla ya preparada con el hinojo, la sal, la pimienta y el zumo de limón.
- ◆ Distribuya la mezcla de forma uniforme sobre dos de las rebanadas de pan de molde integral y cúbralas con las otras dos rebanadas restantes.
- ◆ Coloque los sándwiches con cuidado sobre la sandwichera precalentada y cierre la tapa.
- ◆ Espere hasta que se doren. Después, retírelos del aparato.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y,

si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Temperatura ambiente	De +15 a +40 °C
Humedad (sin condensación)	5 - 75 %

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 460087_2407 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como videos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 460087_2407.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 460087_2407

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	18
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
Sicherheit	19
Grundlegende Sicherheitshinweise	19
Bedienelemente	23
Lieferumfang	23
Auspacken	23
Bedienung und Betrieb	23
Vor dem ersten Gebrauch	23
Bedienen	24
Gartabelle	24
Tipps und Tricks	25
Reinigen und Pflegen	25
Lagerung	26
Rezepte	26
Spinat-Käse-Panini	26
Hähnchenbrust-Panini	26
Senf-Baguette	27
Tomate-Mozzarella-Panini	27
Salami-Panini	27
Knoblauch-Panini	28
Thunfisch-Panini	28
Süße Panini	28
Panini „Exotic“	29
Panini „Mediterran“	29
Entsorgung	30
Gerät entsorgen	30
Verpackung entsorgen	30
Anhang	30
Technische Daten	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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



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

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

❗ **Hinweis**

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

❶ Hinweis

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

Auspacken

⚠ GEFAHR!

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

❶ Hinweis

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

Bedienen

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

① Hinweise

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

⚠ ACHTUNG!

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Grillplatten **7** sind 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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ ACHTUNG!

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

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

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

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.

Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

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

① Hinweise



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

Lagerung

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

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

Zubereitung

- ◆ In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Den Herd auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.
- ◆ Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- ◆ Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls darauflegen.
- ◆ Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- ◆ Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- ◆ Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.

- ◆ Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- ◆ Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- ◆ Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- ◆ Warten, bis die Panini goldbraun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

Zubereitung

- ◆ Das Baguette in ca. 2–3 Zentimeter großen Abständen quer ein- aber nicht durchschneiden.
- ◆ Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- ◆ Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurkenwürfeln, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ◆ Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und das Baguette in Alufolie einwickeln.
- ◆ Die Baguettes auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte goldbraun sein.

Tomate-Mozzarella-Panini

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

Zubereitung

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

Salami-Panini

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

Zubereitung

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

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

Knoblauch-Panini

- 2 rustikale Baguettebrötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- Chilipulver
- 1 Tomate
- 2 Scheiben Schinken
- 1 Kugel Mozzarella
- 30 g Rucola

Zubereitung

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

Thunfisch-Panini

- 2 Baguettebrötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- ½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
- 2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)
- ein paar Salatblätter

Zubereitung

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

Süße Panini

- 1 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 1 Banane
- 4 Scheiben Sandwichtoast
- 4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

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

Panini „Exotic“

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

Zubereitung

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

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

Panini „Mediterran“

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

Zubereitung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460087_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460087_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 460087_2407

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

10/2024 · Ident.-No.: SPM2000E2-022024-1

IAN 460087_2407