



PANINI GRILL SPM 2000 E2

(GB) (IE) (NI) (CY)

PANINI GRILL

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Bedienungsanleitung

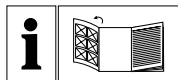
(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 490576_2501

(GB) (IE) (NI)
(CY)



GB IE NI CY

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

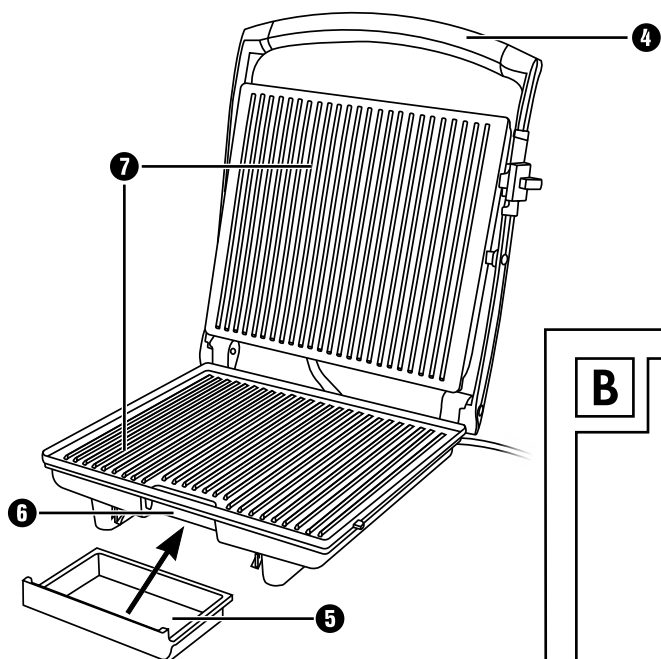
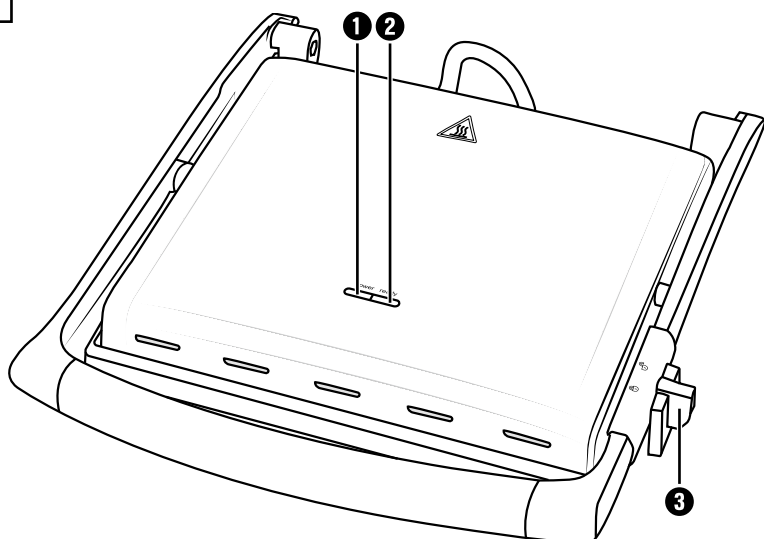
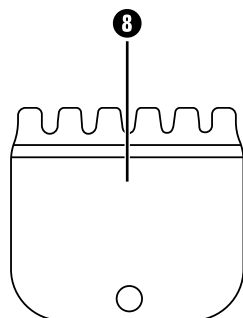
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Contents

Introduction	2
Information about these operating instructions	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Operating components	6
Package contents	6
Unpacking	6
Handling and operation	6
Before initial use	6
Operation	6
Cooking table	7
Tips and tricks	7
Cleaning and care	8
Storage	8
Recipes	8
Spinach and cheese panini	8
Chicken breast panini	9
Mustard baguette	9
Tomato and mozzarella panini	10
Salami panini	10
Garlic panini	10
Tuna panini	11
Sweet panini	11
"Exotic" panini	11
"Mediterranean" panini	12
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	12
Appendix	13
Technical data	13
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

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).

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. This appliance is intended solely for use in private households.

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.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class I (protective earth)
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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.

DANGER! 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.
- 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!



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.

⚠ ATTENTION! PROPERTY 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 Green "Ready" control lamp
- ❸ Safety catch
- ❹ Handle
- ❺ Fat collector tray
- ❻ Fat outlet
- ❼ Hotplates

Figure B:

- ❽ Cleaning scraper

Package contents

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

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

❶ 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

⚠ WARNING!

- Packaging material must not be used as a plaything. Risk of suffocation.
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

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 and care**" 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 ❸ 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 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 approx. 5 minutes.

❶ 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 ❹.
- ◆ Slide the fat collector tray ❺ into the appliance.

- ◆ Replace the plug in the mains power socket. The red "Power" control lamp ❶ lights up.
- ◆ As soon as the appliance has heated up, the red "Power" control lamp ❶ goes out and the green "Ready" control light ❷ lights up.

❶ **Note**

- The green „Ready“ control lamp ❷ may go out intermittently in the meantime and the red „Power“ control lamp ❶ lights up. This indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature.
 - ◆ Open the lid and place the food to be toasted/grilled on the lower hotplate ❷.
 - ◆ Close the appliance lid using the handle ❹.
 - ◆ Due to the sliding hinges fitted to the upper hotplate ❷, it always lies parallel to the lower hotplate ❷ even with large quantities of food. This guarantees an optimal grilling result.
 - ◆ Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle ❹. As a guide, follow the cooking times given in the section "**Cooking table**".
 - ◆ Once you are satisfied with the level of browning, remove the food. If the browning is not yet to your liking, extend the cooking time slightly.
- ❗ **ATTENTION!**
- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates ❷!
 - ◆ Remove the plug from the mains power socket.

Cooking table

The following table is intended as a guide for cooking. It provides examples of cooking times for various foods. Adjust the amounts according to the recipe and your individual taste. Various factors – in particular, the respective nature of the food, such as size, thickness or quality – may affect the cooking time.

FOOD	PIECES / GRAM	COOKING TIME
Burgers	8 x 100 g	13–15 minutes
Bacon	5 x 80 g	5 minutes
Pork neck steaks	3 x 170 g	6–8 minutes
Salmon fillets	4 x 125 g	5–7 minutes
Tuna steaks	4 x 125 g	3–6 minutes
Grilled vegetables in oil	300 g Eggplant in slices	2 x 3–6 minutes
Cheese sandwiches	2 - 4 pieces	4 minutes

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 ❷ 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.

Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ 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!

⚠ ATTENTION!

- ▶ 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.
- After the hotplates **7** have cooled down, drag the cleaning scraper **8** over the hotplates **7** so that any fat and residues are scraped together or fall into the fat collector tray **5**. This makes fat and residues easier to remove.
- Wipe the hotplates **7** 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.

Empty the fat collector tray **5**. We recommend removing the worst greasy residues with kitchen paper or similar so that the grease does not block up the sink. Clean the fat collector tray **5** afterwards in warm water with a mild detergent. Rinse off the fat collector tray **5** with fresh water and dry it thoroughly.

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 **8** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

i Note



The fat collector tray **5** and cleaning scraper **8** are dishwasher safe. Place the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure they do not get jammed.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Close the safety catch **3**.

Wrap the power cable 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

200 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

Preparation

- ◆ 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.

- ◆ Lay the panini carefully onto the preheated panini maker 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

Preparation

- ◆ 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 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.
- ◆ Lay the panini carefully onto the preheated panini maker 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

Preparation

- ◆ 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.
- ◆ Lay the baguettes carefully onto the preheated panini maker and close the lid. The baguette should be golden brown.

Tomato and mozzarella panini

4 tomatoes
125 g mozzarella
60 g Parmesan (grated)
2-3 sprigs of basil
Salt, pepper
4 baguette rolls

Preparation

- ◆ Wash the basil, shake it dry and chop finely. Wash and finely dice the tomatoes. Dice the mozzarella too.
- ◆ Mix everything together and season with salt and pepper.
- ◆ Cut the baguette rolls in half, spread the mixture on the bottom half and place the top half of the baguette roll on top.
- ◆ Carefully place the baguette rolls on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Salami panini

30 g rocket
2 tomatoes
2 slices of cheese (e.g. Gouda)
4 tsp salad cream
65 g salami
4 slices of sandwich bread

Preparation

- ◆ Wash and slice the tomatoes.
- ◆ Wash the rocket and dry in a spinner.
- ◆ Spread the salad cream on all 4 sandwich bread slices.
- ◆ Top 2 slices of sandwich bread with a little rocket, the cheese, the salami and the tomato slices.

- ◆ Cover with two slices of sandwich bread, carefully place on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the sandwich toast slices are golden brown. Then remove them from the panini maker.

Garlic panini

2 rustic baguette rolls
1 clove of garlic
20 ml olive oil
Salt
Chilli powder
1 tomato
2 slices of cooked ham
1 ball of mozzarella
30 g rocket

Preparation

- ◆ Wash the rocket and dry in a spinner.
- ◆ Peel and finely chop the garlic clove and mix with the oil.
- ◆ Cut the baguette rolls in half and spread with the garlic and oil mixture.
- ◆ Slice the tomato and mozzarella.
- ◆ Arrange the tomato slices, mozzarella slices, ham and rocket on 2 baguette halves. Season with chilli and salt. Place the other half of the baguette on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Tuna panini

- 2 baguette rolls
- 1 clove of garlic
- 20 ml olive oil
- Salt
- Pepper
- 1 tomato
- 1 onion
- ½ tin of tuna (in brine)
- 2 slices of cheese (e.g. Gouda)
- A few lettuce leaves

Preparation

- ◆ Wash the lettuce leaves and dry in a spinner.
- ◆ Peel and finely chop the garlic clove and mix with the oil.
- ◆ Cut the baguette rolls in half and spread with the garlic and oil mixture.
- ◆ Wash the tomato and cut into slices.
- ◆ Peel the onion and cut into rings.
- ◆ Drain the tuna.
- ◆ Spread all the ingredients evenly on 2 baguette halves and place the other half of the baguette on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

Sweet panini

- 1 tbsp butter
- 1 pinch of cinnamon
- 1 banana
- 4 slices of sandwich bread
- 4 tbsp milk chocolate, chopped

Preparation

- ◆ Cut the banana into slices and fry briefly in a pan with a pinch of cinnamon.
- ◆ Spread the fried banana on two slices of sandwich toast and top each with 2 tablespoons of the chopped chocolate.
- ◆ Place another slice of sandwich toast on top and butter the outside.
- ◆ Carefully place the sandwiches on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

“Exotic” panini

- 2 baguette rolls
- 4 tsp fresh goat’s cheese
- A little mango curry sauce
- A few fresh lettuce leaves
- 1 tomato
- ½ bell pepper
- 2 fresh figs
- A little lemon juice

Preparation

- ◆ Cut the baguette rolls in half.
- ◆ Wash and slice the tomato, clean the pepper and cut into strips. Quarter the figs.
- ◆ Spread the fresh goat’s cheese on 2 baguette halves.
- ◆ Place the lettuce leaves on top and drizzle with the mango curry sauce.
- ◆ Place the peppers, tomato slices and figs on top.
- ◆ Drizzle with lemon juice and place the second half of the baguette roll on top.
- ◆ Carefully place the baguettes on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the desired browning is achieved. Then remove from the panini maker.

“Mediterranean” panini

- 1 ball of mozzarella
- 40 g sun-dried tomatoes (in oil)
- ½ tin of tuna (in brine)
- 2 sprigs of parsley
- 2 sprigs of basil
- ½ tsp fennel seeds
- Salt, pepper
- Juice of ½ lemon
- 4 slices of wholemeal toasting bread

Preparation

- ◆ Tear the mozzarella, drain the tomatoes and tuna.
- ◆ Cut the tomatoes into small pieces.
- ◆ Wash the herbs, pluck them from the stalks and chop finely.
- ◆ Mix the mozzarella, tuna, tomatoes and herbs.
- ◆ Crush the fennel with a mortar.
- ◆ Season the prepared mixture with the fennel, salt, pepper and lemon juice.
- ◆ Spread the mixture evenly over two slices of wholemeal toasting bread and cover with the remaining two slices.
- ◆ Carefully place the panini on the preheated panini maker and close the lid.
- ◆ Wait until the panini are golden brown. Then remove from the panini maker.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



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

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220–240 V ~, 50 Hz
Power consumption	2000 W
Ambient temperature	+15 to +40 °C
Humidity (no condensation)	5 to 75%



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product 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 modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 490576_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 490576_2501.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

(CY) Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 490576_2501

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	16
Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης	16
Προβλεπόμενη χρήση	16
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	16
Ασφάλεια	17
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	17
Στοιχεία χειρισμού	20
Εξοπλισμός παράδοσης	20
Αποσυσκευασία	20
Χειρισμός και λειτουργία	21
Πριν από την πρώτη χρήση	21
Χειρισμός	21
Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος	22
Συμβουλές	22
Καθαρισμός και φροντίδα	22
Αποθήκευση	23
Συνταγές	23
Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί	23
Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου	24
Μπαγκέτα με μουστάρδα	24
Ψωμάκι με ντομάτα και μοτσαρέλα	25
Ψωμάκι με σαλάμι	25
Ψωμάκι με σκόρδο	26
Ψωμάκι με τόνο	26
Γλυκό ψωμάκι	27
Ψωμάκι «Exotic»	27
Ψωμάκι «Mediterran»	28
Απόρριψη	28
Απόρριψη συσκευής	28
Απόρριψη συσκευασίας	28
Παράρτημα	29
Τεχνικά χαρακτηριστικά	29
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	29
Σέρβις	30
Εισαγωγέας	30

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή προορίζεται για το ψήσιμο μικρών ψωμιών και σάντουιτς ή το ψήσιμο στο γκριλ άλλων τροφίμων. Μια άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα θεωρείται ως μη προβλεπόμενη. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο φορέας λειτουργίας.

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες υποδείξεις προειδοποίησης και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεσα επικείμενη κατάσταση κινδύνου η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές εάν δεν αποφευχθεί.
	Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας Ι (γείωση προστασίας)
	Να μην βυθίζεται σε νερό!
	Ενδείκνυται για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.

Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για τον χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τους προβλεπόμενους κανόνες ασφαλείας. Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά τον χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς η αξίωση εγγύησης δεν ισχύει σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά εξαρτήματα επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά είναι βέβαιο ότι πληρούνται οι απαιτήσεις ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και το καλώδιο δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουνιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό, αγγίζετε τη συσκευή μόνο από το μαύρο μέρος της λαβής.

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Επιτηρείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- Η αντικολλητική επίστρωση προστατεύεται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα A:

- ❶ Κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power»
- ❷ Πράσινη λυχνία ένδειξης «Ready»
- ❸ Κλείστρο ασφαλείας
- ❹ Λαβή
- ❺ Δοχείο συλλογής χυμού
- ❻ Στόμιο εξόδου χυμού
- ❼ Πλάκες ψησίματος

Εικόνα B:

- ❽ Σπάτουλα καθαρισμού

Εξοπλισμός παράδοσης

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα (βλ. αναδιπλούμενη σελίδα):

- Ψησίερα
- Δοχείο συλλογής χυμού
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

❶ Υπόδειξη

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλειπών παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλειπών συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στην τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο «**Σέρβις**»).

Αποσυσκευασία

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

Χειρισμός και λειτουργία

Σε αυτό το κεφάλαιο περιέχονται σημαντικές υποδείξεις για τον χειρισμό και τη λειτουργία της συσκευής.

Πριν από την πρώτη χρήση

- ♦ Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **«Καθαρισμός και φροντίδα»**.
- ♦ Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- ♦ Τοποθετείτε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- ♦ Ανοίξτε το κλείστρο ασφαλείας **3**, φέρνοντας τον ολισθητήρα από τη θέση **1** στη θέση **2**.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί, όπως περιγράφεται στο σημείο **«Καθαρισμός και φροντίδα»**.
- ♦ Κλείστε τη συσκευή.
- ♦ Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μια σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο κεφάλαιο **«Τεχνικά χαρακτηριστικά»**. Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 5 λεπτά.

❗ Υπόδειξη

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής, μπορεί να υπάρξει ελαφρύς σχηματισμός καπνού και οσμής λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό και εντελώς ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- ♦ Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ♦ Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Χειρισμός

- ♦ Κλείστε το καπάκι της συσκευής στη λαβή **4**.
- ♦ Ωθήστε το δοχείο συλλογής χυμού **5** μέσα στη συσκευή.
- ♦ Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power» **1** ανάβει.
- ♦ Μόλις η συσκευή θερμανθεί, η κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power» **1** σβήνει και ανάβει η πράσινη λυχνία ένδειξης «Ready» **2**.
- ❗ **Υπόδειξη**
 - Η πράσινη λυχνία ένδειξης «Ready» **2** μπορεί να σβήνει ξανά ενδιάμεσα και η κόκκινη λυχνία ένδειξης «Power» **1** να ανάβει ξανά. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή αναθερμαίνεται, ώστε να διατηρηθεί η θερμοκρασία.
- ♦ Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε/να ψήσετε στο γκριλ στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **7**.
- ♦ Κλείστε το καπάκι της συσκευής στη λαβή **4**.
- ♦ Χάρη στην κινητή επάνω θερμαντική πλάκα **7**, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμαντική πλάκα **7** όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
- ♦ Μετά από λίγη ώρα, ελέγξτε το ρόδισμα του φαγητού. Για τον σκοπό αυτόν, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής στη λαβή **4**. Συμβουλευτείτε κατά προσέγγιση τους αναφερόμενους στο κεφάλαιο **«Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος»** χρόνους μαγειρέματος.
- ♦ Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, βγάλτε το φαγητό. Εάν το ρόδισμα δεν σας ικανοποιεί, αυξήστε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.
- ❗ **ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
 - Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των πλακών ψησίματος **7**!
- ♦ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος

Ο ακόλουθος πίνακας είναι συμβουλευτικός με παραδείγματα για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων. Προσαρμόζετε τα στοιχεία στη συνταγή και στο προσωπικό σας γούστο. Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται κυρίως από τη σύνθεση των τροφίμων, όπως για παράδειγμα το μέγεθος, το πάχος ή την ποιότητα.

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κεφτεδάκια	8 x 100 γρ.	13–15 λεπτά
Μπέικον	5 x 80 γρ.	5 λεπτά
Χοιρινές μπιριζόλες λαιμού	3 x 170 γρ.	6–8 λεπτά
Φιλέτο σολομού	4 x 125 γρ.	5–7 λεπτά
Φιλέτο τόνου	4 x 125 γρ.	3–6 λεπτά
Ψητά λαχανικά με λάδι	300 γρ. Μελιτζάνα σε φέτες	2 x 3–6 λεπτά
Σάντουιτς με τυρί	2 - 4 τεμάχια	4 λεπτά

Συμβουλές

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπολ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.

- Οι πλάκες ψησίματος ⑦ διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν, ωστόσο, εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνθηθιμένο θερμομέτρο κρέατος.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα και περιμένετε, μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε και να τη βυθίζετε σε νερό. Η συσκευή μπορεί να υποστεί ανεπαρκή βλάβη!

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Για την αποφυγή ανεπαρκών ζημιών της συσκευής, διασφαλίζετε ότι δεν εισέρχεται υγρασία εντός της συσκευής κατά τον καθαρισμό.
- Για τον καθαρισμό των επιφανειών, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά, τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.
- Αφού κρυώσουν οι πλάκες ψησίματος ⑦, τραβήξτε τη σπάτουλα καθαρισμού ⑧ πάνω από τις πλάκες ψησίματος ⑦, έτσι ώστε το λίπος και τα υπολείμματα να συγκεντρωθούν σε ένα σημείο ή να πέσουν στο δοχείο συλλογής χυμού ⑤. Έτσι, μπορείτε να απομακρύνετε ευκολότερα το λίπος και τα υπολείμματα.
- Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος ⑦ με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση.

- Στην περίπτωση που έχουν δημιουργηθεί έντονες κρούστες, τοποθετήστε επάνω στα υπολείμματα ένα βρεγμένο πανί κουζίνας, ώστε να μαλακώσουν.

Αδειάστε το δοχείο συλλογής χυμού ❸.

Συστήνουμε να απομακρύνετε τα χοντρά κομμάτια υπολειμμάτων λίπους με χαρτί κουζίνας ή παρόμοιο υλικό, ώστε να μην κολλήσει το λίπος στο στόμιο έκχυσης. Στη συνέχεια, πλύνετε το δοχείο συλλογής χυμού ❸ σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε το δοχείο συλλογής χυμού ❸ με καθαρό νερό και στεγνώστε το.

Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, αρκεί ένα νωπό πανί.

Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.

Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού ❹ με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.

❶ Υπόδειξη



Το δοχείο συλλογής χυμού ❸ και η σπάτουλα καθαρισμού ❹ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν πουθενά.

Αποθήκευση

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό χώρο. Κλείστε το κλείστρο ασφαλείας ❸.

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου στη διάταξη τύλιξης στην κάτω πλευρά της συσκευής.

Για να εξοικονομήσετε αποθηκευτικό χώρο, μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή κάθετα.

Συνταγές

Τα rapini είναι ουσιαστικά ζεστά σάντουιτς φτιαγμένα από φρέσκο λευκό ψωμί. Ψήνονται φρέσκα και στη συνέχεια σερβίρονται.

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

200 γρ. φύλλα σπανάκι

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

1 ΚΣ λάδι

2 ΚΓ χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)

4 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί

40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά

75 γρ. μοτσαρέλα

20 γρ. κουκουναρόσποροι

Παρασκευή

- ◆ Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα σπανάκι.
- ◆ Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα στάρτετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια, ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- ◆ Αλείφετε το ψωμί του τοστ με το βούτυρο.
- ◆ Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες και τη μοιράζετε μαζί με το στραγγισμένο σπανάκι σε δύο φέτες ψωμί του τοστ. Πασπαλίζετε με τους κουκουναρόσπορους.
- ◆ Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- ◆ Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ◆ Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου

20 γρ. βούτυρο

Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα

120 γρ. μπέικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ

3 ΚΣ ντρέσινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)

30 γρ. μαρούλι άισμπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 ΚΓ χυμός λάιμ

50 γρ. αγγούρι

Παρασκευή

- ◆ Σε ένα επιστρωμένο τηγάνι ζεσταίνετε το βούτυρο και τσιγαρίζετε καλά τα φιλέτα κοτόπουλου και από τις δύο πλευρές. Γυρίζετε το μάτι της κουζίνας σε μέτρια θερμοκρασία και ψήνετε τα φιλέτα κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα, τα βγάζετε από το τηγάνι και τα αφήνετε στην άκρη.
- ◆ Ζεσταίνετε ξανά το λίπος στο τηγάνι και ψήνετε τις λωρίδες μπέικον, μέχρι να γίνουν τραγανές.
- ◆ Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισμπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε και αυτές από πάνω.
- ◆ Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- ◆ Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- ◆ Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.

- ◆ Κόβετε τα αγγούρια σε φέτες και τα τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- ◆ Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- ◆ Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ◆ Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

1 μπαγκέτα

1 σκελίδα σκόρδο

50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα

40 γρ. πεκορίνο

1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα

2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα

50 γρ. βούτυρο

2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο

Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- ◆ Χαράζετε σε περ. 2-3 εκατοστά, δεν την κόβετε, την μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
- ◆ Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τρίβετε το πεκορίνο.
- ◆ Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, τα κυβάκια αγγουριού, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
- ◆ Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε την μπαγκέτα σε αλουμινόχαρτο.
- ◆ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι. Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

Ψωμάκι με ντομάτα και μοτσαρέλα

4 ντομάτες

125 γρ. μοτσαρέλα

60 γρ. παρμεζάνα (τριμμένη)

2-3 κλαράκια βασιλικού

Αλάτι, πιπέρι

4 ψωμάκια μπαγκέτας

Παρασκευή

- ◆ Πλένετε τον βασιλικό, τον τινάζετε για να στεγνώσει και τον ψιλοκόβετε. Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε σε κυβάκια. Κόβετε και τη μοτσαρέλα σε κυβάκια.
- ◆ Τα ανακατεύετε όλα μαζί και προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.
- ◆ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση, απλώνετε το μείγμα στο κάτω μισό και τοποθετείτε από πάνω το επάνω μισό της μπαγκέτας.
- ◆ Τοποθετείτε τα ψωμάκια μπαγκέτας προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα ranini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ◆ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα ranini maker.

Ψωμάκι με σαλάμι

30 γρ. ρόκα

2 ντομάτες

2 φέτες τυρί (π.χ. γκούντα)

4 ΚΓ σάλτσα για σαλάτα

65 γρ. σαλάμι

4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς

Παρασκευή

- ◆ Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε σε φέτες.
- ◆ Πλένετε τη ρόκα και τη στύβετε.
- ◆ Απλώνετε την σάλτσα για σαλάτα και στις 4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς.
- ◆ Τοποθετείτε λίγη ρόκα, το τυρί, το σαλάμι και τις φέτες ντομάτας σε 2 φέτες ψωμιού για σάντουιτς.
- ◆ Τις καλύπτετε με δύο φέτες ψωμιού για σάντουιτς, το τοποθετείτε προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα ranini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ◆ Περιμένετε, μέχρι να ροδοψηθούν οι φέτες ψωμιού για σάντουιτς. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα ranini maker

Ψωμάκι με σκόρδο

2 σκληρά ψωμάκια μπαγκέτας

1 σκελίδα σκόρδο

20 ml ελαιόλαδο

Αλάτι

Σκόνη τσίλι

1 ντομάτα

2 φέτες ζαμπόν

1 μπάλα μοτσαρέλα

30 γρ. ρόκα

Παρασκευή

- ♦ Πλένετε τη ρόκα και τη στύβετε.
- ♦ Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε τη σκελίδα σκόρδο και την ανακατεύετε με το λάδι.
- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση και τα αλείφετε με το μείγμα σκόρδου και λαδιού.
- ♦ Κόβετε την ντομάτα και τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- ♦ Τοποθετείτε τις φέτες ντομάτας, τις φέτες μοτσαρέλας, το ζαμπόν και τη ρόκα σε 2 μισά της μπαγκέτας. Προσθέτετε τσίλι και αλάτι. Τοποθετείτε το άλλο μισό της μπαγκέτας από επάνω.
- ♦ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Ψωμάκι με τόνο

2 ψωμάκια μπαγκέτας

1 σκελίδα σκόρδο

20 ml ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

1 ντομάτα

1 κρεμμύδι

½ κονσέρβα τόνο (σε νερό)

2 φέτες τυρί (π.χ. γκούντα)

Λίγα φύλλα μαρουλιού

Παρασκευή

- ♦ Πλένετε τα φύλλα μαρουλιού και τα στραγγίζετε.
- ♦ Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε τη σκελίδα σκόρδο και την ανακατεύετε με το λάδι.
- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση και τα αλείφετε με το μείγμα σκόρδου και λαδιού.
- ♦ Πλένετε την ντομάτα και την κόβετε σε φέτες.
- ♦ Καθαρίζετε το κρεμμύδι και το κόβετε σε ροδέλες.
- ♦ Στραγγίζετε τον τόνο.
- ♦ Τοποθετείτε τα υλικά ομοιόμορφα σε 2 μισά της μπαγκέτας και βάζετε από πάνω το άλλο μισό της μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Γλυκό ψωμάκι

- 1 ΚΣ βούτυρο
- 1 πρέζα κανέλα
- 1 μπανάνα
- 4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς
- 4 ΚΣ σοκολάτα γάλακτος, ψιλοκομμένη

Παρασκευή

- ♦ Κόβετε την μπανάνα σε φέτες και την τηγανίζετε για λίγο σε ένα τηγάνι με μια πρέζα κανέλα.
- ♦ Απλώνετε την τηγανητή μπανάνα σε δύο φέτες ψωμιού για σάντουιτς και προσθέτετε 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένη σοκολάτα.
- ♦ Τοποθετείτε άλλη μια φέτα ψωμιού για σάντουιτς από πάνω και βουτυρώνετε την εξωτερική πλευρά.
- ♦ Τοποθετείτε τα σάντουιτς με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Ψωμάκι «Exotic»

- 2 ψωμάκια μπαγκέτας
- 4 ΚΓ φρέσκο κατσικίσιο τυρί
- Λίγη σάλτσα κάρυ και μάνγκο
- Λίγα φρέσκα φύλλα μαρουλιού
- 1 ντομάτα
- ½ πιπεριά
- 2 φρέσκα σύκα
- Λίγος χυμός λεμονιού

Παρασκευή

- ♦ Κόβετε τα ψωμάκια μπαγκέτας στη μέση.
- ♦ Πλένετε την ντομάτα και την κόβετε σε φέτες, καθαρίζετε την πιπεριά και την κόβετε σε φέτες. Κόβεται τα σύκα στα τέσσερα.
- ♦ Απλώνετε το φρέσκο κατσικίσιο τυρί σε 2 μισά μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τα φύλλα μαρουλιού από πάνω και προσθέτετε τη σάλτσα κάρυ και μάνγκο.
- ♦ Τοποθετείτε από πάνω τις πιπεριές, τις φέτες ντομάτας και τα σύκα.
- ♦ Προσθέτετε τον χυμό λεμονιού και τοποθετείτε από πάνω το δεύτερο μισό της μπαγκέτας.
- ♦ Τοποθετείτε τις μπαγκέτες με προσοχή στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψηστήρα rapini maker.

Ψωμάκι «Mediterran»

- 1 μπάλα μοτσαρέλα
- 40 γρ. λιαστές ντομάτες (σε λάδι)
- ½ κονσέρβα τόνο (σε νερό)
- 2 κλαράκια μαϊντανού
- 2 κλαράκια βασιλικού
- ½ ΚΓ σπόροι μάρθαο
- Αλάτι, πιπέρι
- Χυμός ½ λεμονιού
- 4 φέτες ψωμί τοστ ολικής άλεσης

Παρασκευή

- ♦ Ανοίγετε τη μοτσαρέλα και στραγγίζετε τις ντομάτες και τον τόνο.
- ♦ Ψιλοκόβετε τις ντομάτες.
- ♦ Πλένετε τα μυρωδικά, αφαιρείτε τα κοτσάνια και ψιλοκόβετε.
- ♦ Ανακατεύετε τη μοτσαρέλα, τον τόνο, τις ντομάτες και τα μυρωδικά.
- ♦ Θρυμματίζετε τον μάρθαο με ένα γουδί.
- ♦ Καρκεύετε το μείγμα με τον μάρθαο, το αλάτι, το πιπέρι και τον χυμό λεμονιού.
- ♦ Απλώνετε το μείγμα ομοιόμορφα σε δύο φέτες ψωμιού τοστ ολικής άλεσης και καλύπτετε με τις άλλες δύο φέτες.
- ♦ Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψησιέρα ranini maker και κλείνετε το καπάκι.
- ♦ Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα αφαιρείτε από την ψησιέρα ranini maker.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220-240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	2000 W
Θερμοκρασία περιβάλλοντος	+15 έως +40 °C
Υγρασία (χωρίς συμπύκνωση)	5 έως 75%



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490576_2501 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490576_2501 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 490576_2501

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



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

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einführung	32
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	32
Bestimmungsgemäße Verwendung	32
Verwendete Warnhinweise und Symbole	32
Sicherheit	33
Grundlegende Sicherheitshinweise	33
Bedienelemente	37
Lieferumfang	37
Auspacken	37
Bedienung und Betrieb	37
Vor dem ersten Gebrauch	37
Bedienen	38
Gartabelle	38
Tipps und Tricks	39
Reinigen und Pflegen	39
Lagerung	40
Rezepte	40
Spinat-Käse-Panini	40
Hähnchenbrust-Panini	40
Senf-Baguette	41
Tomate-Mozzarella-Panini	41
Salami-Panini	41
Knoblauch-Panini	42
Thunfisch-Panini	42
Süße Panini	42
Panini „Exotic“	43
Panini „Mediterran“	43
Entsorgung	44
Gerät entsorgen	44
Verpackung entsorgen	44
Anhang	44
Technische Daten	44
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	45
Service	46
Importeur	46

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber

Lieferumfang

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

- Paninigrill
- Saftauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

❶ Hinweis

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

Auspacken

⚠ GEFAHR!

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

❶ Hinweis

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

Bedienen

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

i Hinweise

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

! ACHTUNG!

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Grillplatten **7** sind antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

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

⚠ ACHTUNG!

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

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

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

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

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

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

i Hinweis



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

Lagerung

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

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

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrung vertikal aufstellen.

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

Zubereitung

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

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

Senf-Baguette

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

Zubereitung

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

Tomate-Mozzarella-Panini

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

Zubereitung

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

Salami-Panini

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

Zubereitung

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

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

Knoblauch-Panini

2 rustikale Baguettebrötchen

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

Salz

Chilipulver

1 Tomate

2 Scheiben Schinken

1 Kugel Mozzarella

30 g Rucola

Zubereitung

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

Thunfisch-Panini

2 Baguettebrötchen

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Tomate

1 Zwiebel

½ Dose Thunfisch (im eigenen Saft)

2 Scheiben Käse (z. B. Gouda)

ein paar Salatblätter

Zubereitung

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

Süße Panini

1 EL Butter

1 Prise Zimt

1 Banane

4 Scheiben Sandwichtoast

4 EL Vollmilchschokolade, gehackt

Zubereitung

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

Panini „Exotic“

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

Zubereitung

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

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

Panini „Mediterran“

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

Zubereitung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die 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.

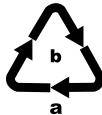


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

Anhang

Technische Daten

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



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 490576_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 490576_2501

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
02/2025 · Ident.-No.: SPM2000E2-022025-1

IAN 490576_2501