



PANINI GRILL SPM 2000 F3

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

PANINI GRILL

Short manual

(DE) (AT) (CH)

PANINIGRILL

Kurzanleitung

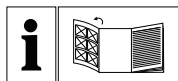
(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Συνοπτικές οδηγίες

IAN 393298_2201

(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.

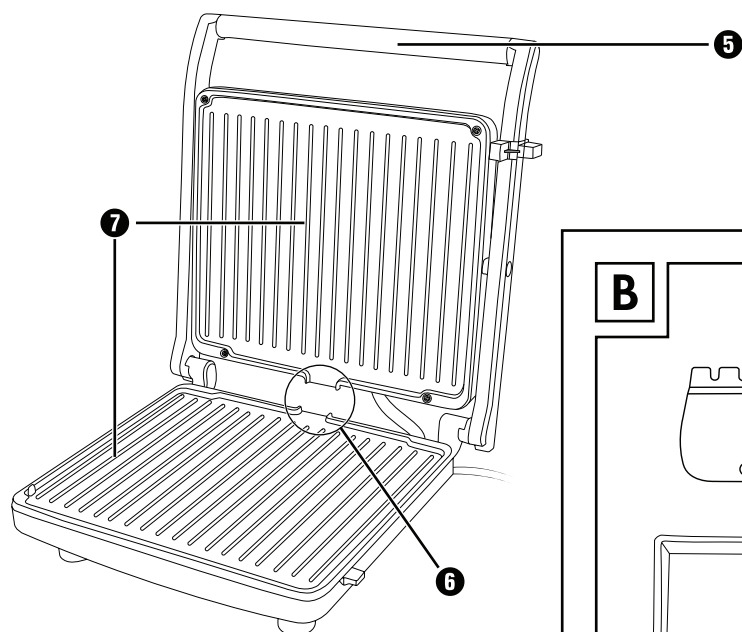
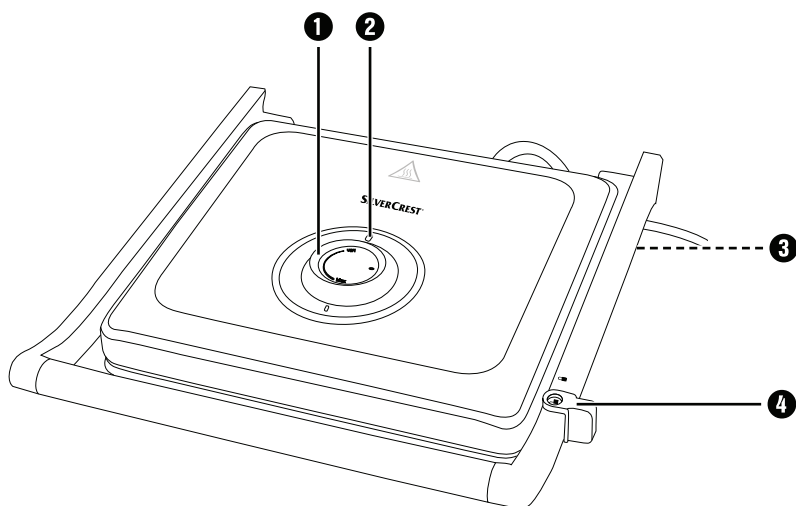
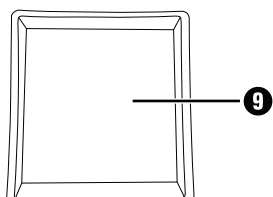
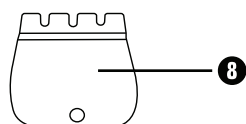
GR CY

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	Short manual	Page	1
GR/CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	33

A**B**

Contents

Introduction	2
Information about this short manual	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Operating components	7
Unpacking and assembly	7
Package contents and transport inspection	7
Unpacking	8
Disposal of packaging materials	8
Handling and operation	8
Before initial use	8
Operation	9
Food processing table	10
Cleaning and care	11
Disposal of the appliance	12
Appendix	12
Technical data	12
Service	13
Importer	13
Recipes	14

Introduction

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 393298_2201.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

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.

Warning notes

The following warnings are used in these operating instructions:

DANGER!

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

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

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

WARNING!

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

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

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

CAUTION

A warning at this hazard level indicates potential property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

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 hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

⚠ HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

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

HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

WARNING! RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

- ▶ The surface of the appliance can become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Operating components

Figure A:

- ❶ Control dial
- ❷ 1 indicator lamp (alternates between red and green)
- ❸ Cable retainer
- ❹ Safety catch
- ❺ Handle
- ❻ Juice outlet
- ❼ Griddles

Figure B:

- ❽ Cleaning scraper
- ❾ Juice collector

Unpacking and assembly

WARNING!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

Package contents and transport inspection

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

- Panini Grill
- Juice collector
- Cleaning scraper
- Short manual

NOTE

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

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the device and the short manual from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials



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.

Handling and operation

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

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section “Cleaning and care” to remove any possible production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Open the safety catch ❹ by moving the slider from the  position to the  position.
- 5) Clean the appliance with a damp cloth as described in “Cleaning and Care”.
- 6) Close the appliance.
- 7) Insert the mains cable plug in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the “Technical data” section.
- 8) Allow the appliance to heat up to its maximum temperature for approx. 5 minutes. To do this, turn the dial ❶ to “Max”. In the front area of the dial ❶, the marking shows you the set position.

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.

- 9) Turn the dial **1** to position "0".
- 10) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- 11) Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle **5**.
- 2) Slide the juice collector **9** into the holder on the back of the appliance.

NOTE

- In the front area of the dial **1**, the marking shows you the set position.

- 3) Insert the plug into the mains power socket.
The indicator lamp **2** lights up.
- 4) Set the dial **1** to the desired position from "Min" to "Max".
The green indicator lamp **2** goes off and then lights up red:
The appliance heats up.
The red indicator lamp **2** goes off and then lights up green:
The set temperature has been reached. The appliance no longer heats up.

NOTE

- When the indicator lamp **2** lights up red, this shows that the appliance is heating up. The indicator lamp **2** remains switched on until the set temperature level is reached. Note that, depending on the ambient temperature, heating may start at different positions on the dial **1**!
 - When the green indicator lamp **2** lights up green, this shows that the appliance is no longer heating up. It therefore also lights up green when the dial **1** is in any position before "Min".
 - The indicator lamp **2** may also change colour again after the set temperature has been reached. The indicator light **2** then lights up red. This indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature.
- 5) As soon as the indicator lamp **2** switches from red to green, open the appliance lid by the handle.
 - 6) Place the food you want to roast/grill on the lower griddle **7**.
 - 7) Close the appliance lid using the handle **5**.
 - 8) Due to its movable mount, the upper griddle **7** always lies parallel to the lower griddle **7** even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
 - 9) Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle **5**.

NOTE

- Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration. For your orientation, please also refer to the section "Food processing table".

- 10) Once you are satisfied with the level of browning, remove the food.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. They could damage the surfaces of the griddles .

- 11) Turn the dial  to position "0".
- 12) Remove the plug from the mains power socket.

Food processing table

The following table will help you by giving you examples of how to process different ingredients. The information in the table refers to the temperature level "Max". Adjust the recommended amounts according to the recipe and your individual taste. Depending on the recipe, ingredients and desired level of browning, you may have to adjust the quantity of ingredients and the cooking time. If you want to process more than the recommended quantity, divide the total quantity into several portions and process them individually.

INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	TEMPERATURE	TIME
Minced meat burger	100–600 g ¹	Max.	10–15 mins.
Salmon fillet	150–600 g ²	Max.	8–10 mins.
Chicken breast brochettes	1–4 pieces	Max.	10–15 mins.
Cheese sandwiches	1–4 pieces	Max.	3–5 mins.
Aubergine sprinkled with oil	1–4 slices	Max.	3–4 mins.

¹Up to 6 burgers of approx. 100 g each.

²Up to 4 salmon fillets of approx. 150 g each.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.
- 1) After the griddles **7** have cooled down, drag the cleaning scraper **8** over the griddles **7** so that any fat and residues are scraped together or fall into the juice collector **9**. This makes fat and residues easier to remove.
 - 2) Wipe the griddles **7** with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
 - 3) For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.
 - 4) Empty the juice collector **9**. We recommend removing the worst greasy residues with kitchen paper or similar so that the grease does not block up the sink. Clean the juice collector **9** afterwards in warm water with a mild detergent. Rinse out the juice collector **9** with fresh water and dry it.
 - 5) A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
 - 6) Wipe the cleaning scraper **8** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

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.



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

Appendix

Technical data

Voltage supply	220-240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Protection class	I (⏏ protective earth)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.



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

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 393298_2201

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

Recipes

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

Spinach and cheese panini

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

Preparation

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter on the bread.
- 4) Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- 5) Top the panini with a second slice of bread.
- 6) Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- 7) 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

- 1) 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.
- 2) Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- 3) 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.
- 4) Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- 5) Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- 6) 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.
- 7) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 8) Top the panini with a second slice of bread.
- 9) Lay the panini carefully onto the preheated panini maker and close the lid.
- 10) 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

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	18
Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες	18
Προβλεπόμενη χρήση	18
Υποδείξεις προειδοποίησης	18
Ασφάλεια	19
Στοιχεία χειρισμού	23
Αποσυσκευασία και σύνδεση	23
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	23
Αποσυσκευασία	24
Απόρριψη της συσκευασίας	24
Χειρισμός και λειτουργία	24
Πριν την πρώτη χρήση	24
Χειρισμός	25
Πίνακας επεξεργασίας τροφίμων	27
Καθαρισμός και φροντίδα	27
Απόρριψη συσκευής	28
Παράρτημα	29
Τεχνικά χαρακτηριστικά	29
Σέρβις	29
Εισαγωγές	29
Συνταγές	30

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 393298_2201 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε το σύνολο των οδηγιών χρήσης και των υποδείξεων ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Η ψηστήρα panini maker προορίζεται για το ψήσιμο μικρών ψωμιών και σάντουιτς ή το ψήσιμο στο γκριλ άλλων τροφίμων. Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται.

Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή βαριοί τραυματισμοί.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος θανάτου ή βαριών σωματικών τραυματισμών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης γίνονται ώστε να αποφεύγονται σωματικοί τραυματισμοί.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή υλική ζημιά.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφεύγονται υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μία υπόδειξη χαρακτηρίζει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν το χειρισμό της συσκευής.

Ασφάλεια

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

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

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

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Τα χαλασμένα βύσματα ή καλώδια δικτύου πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ώστε να αποφεύγονται 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.
- Επίσκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Λόγω ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων 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 γίνεται πιο κοντά στην πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μην γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.

⚠ 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 παρουσιάζουν 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.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε 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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!



Προσοχή! Υψηλές θερμοκρασίες!

- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιώνετε 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.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

- ❶ Περιστρεφόμενος ρυθμιστής
- ❷ 1 λυχνία ένδειξης (αλλάζει μεταξύ κόκκινου και πράσινου χρώματος)
- ❸ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❹ Κλείστρο ασφαλείας
- ❺ Λαβή
- ❻ Στόμιο εξόδου χυμού
- ❼ Πλάκες ψησίματος

Εικόνα Β:

- ❽ Σπάτουλα καθαρισμού
- ❾ Δοχείο συλλογής χυμού

Αποσυσκευασία και σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Για την αποφυγή υλικών ζημιών, τηρείτε τις υποδείξεις ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία (βλ. αναδιπλούμενη σελίδα):

- Ψηστήρα
- Δοχείο συλλογής χυμού
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Συνοπτικές οδηγίες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Αποσυσκευασία

- ♦ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις συνοπτικές οδηγίες από το κουτί.
- ♦ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

Απόρριψη της συσκευασίας



Η επιστροφή της συσκευασίας σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά 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.

Χειρισμός και λειτουργία

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

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- 4) Ανοίξτε το κλείστρο ασφαλείας ④, φέρνοντας τον ολισθητήρα από τη θέση στη θέση .
- 5) Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί, όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 6) Κλείστε τη συσκευή.
- 7) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μία σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο Κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ.

- 8) Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 5 λεπτά στη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας. Για τον σκοπό αυτόν, γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ❶ στη θέση «Max». Στην μπροστινή περιοχή του περιστρεφόμενου ρυθμιστή ❶ η σήμανση δείχνει τη ρυθμισμένη θέση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίζτε ένα παράθυρο.

- 9) Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ❶ στη θέση «0».
- 10) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 11) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Χειρισμός

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής στη λαβή ❺.
- 2) Ωθήστε το δοχείο συλλογής χυμού ❹ στο στήριγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στην μπροστινή περιοχή του περιστρεφόμενου ρυθμιστή ❶ η σήμανση δείχνει τη ρυθμισμένη θέση.

- 3) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
Η λυχνία ένδειξης ❷ ανάβει.
- 4) Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ❶ στην επιθυμητή θέση από «Min» έως «Max».
Η λυχνία ένδειξης ❷ με πράσινο σβήνει και στη συνέχεια ανάβει με κόκκινο χρώμα:
Η συσκευή θερμαίνεται.
Η λυχνία ένδειξης ❷ με κόκκινο σβήνει και στη συνέχεια ανάβει με πράσινο χρώμα:
Η καθορισμένη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί, η συσκευή δεν θερμαίνεται πλέον.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όταν η λυχνία ένδειξης ❷ ανάβει με κόκκινο χρώμα, σηματοδοτεί ότι η συσκευή θερμαίνεται. Η λυχνία ένδειξης ❷ ανάβει με κόκκινο χρώμα, έως ότου επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία. Ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, η θέρμανση μπορεί να ξεκινήσει σε διαφορετικές θέσεις του περιστρεφόμενου ρυθμιστή ❶!
 - Η λυχνία ένδειξης ❷ με πράσινο σηματοδοτεί ότι η συσκευή δεν θερμαίνεται ή δεν θερμαίνεται πλέον. Επομένως, ανάβει επίσης πράσινο όταν ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής ❶ βρίσκεται σε μια θέση πριν από την ένδειξη «Min».
 - Η λυχνία ένδειξης ❷ μπορεί επίσης να αλλάξει ξανά χρώμα μετά την επίτευξη της θερμοκρασίας. Η λυχνία ένδειξης ❷ ανάβει με κόκκινο χρώμα. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή αναθερμαίνεται, ώστε να διατηρηθεί η θερμοκρασία.
- 5) Μόλις η λυχνία ένδειξης ❷ αλλάξει από κόκκινο σε πράσινο χρώμα, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής στη λαβή.
 - 6) Τοποθετήστε τα φαγητά που θα ψήσετε στην κάτω πλάκα ψησίματος ❷.
 - 7) Κλείστε το καπάκι της συσκευής στη λαβή ❺.
 - 8) Χάρη στην κινητή επάνω πλάκα ψησίματος ❷, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κάτω πλάκα ψησίματος ❷, όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
 - 9) Μετά από λίγη ώρα, ελέγξτε το ρόδισμα του φαγητού. Για τον σκοπό αυτόν, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής στη λαβή ❺.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για καλύτερο προσανατολισμό, λάβετε, επίσης, υπόψη το κεφάλαιο «Πίνακας επεξεργασίας τροφίμων».
- 10) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, βγάλτε το φαγητό.



ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των πλακών ψησίματος ❷!
- 11) Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ❶ στη θέση «0».
 - 12) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Πίνακας επεξεργασίας τροφίμων

Ο ακόλουθος πίνακας χρησιμεύει στον προσανατολισμό μέσω παραδειγμάτων για την επεξεργασία διαφόρων υλικών. Τα στοιχεία στον πίνακα αφορούν στη βαθμίδα θερμοκρασίας «Μαx». Προσαρμόζετε τα προτεινόμενα στοιχεία στη συνταγή και στο προσωπικό σας γούστο. Ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά και το επιθυμητό ρόδισμα, μπορεί επίσης να ρυθμιστεί η ποσότητα, το μέγεθος των υλικών και ο χρόνος. Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε περισσότερη από την προτεινόμενη ποσότητα, τότε χωρίστε τη συνολική ποσότητα σε πολλές μερίδες, τις οποίες θα επεξεργαστείτε μεμονωμένα.

ΥΛΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ
Μπέργκερ μοσαρίσιου κιμά	100 - 600 γρ. ¹	Μαx	10 - 15 λεπτά
Φιλέτο σολομού	150 - 600 γρ. ²	Μαx	8 - 10 λεπτά
Σουβλάκια στήθος κοτόπουλου	1 - 4 τεμάχια	Μαx	10 - 15 λεπτά
Σάντουιτς με τυρί	1 - 4 τεμάχια	Μαx	3 - 5 λεπτά
Μελιτζάνα περιχυμένη με λάδι	1 - 4 φέτες	Μαx	3 - 4 λεπτά

¹Εως 6 μπέργκερ, το καθένα περίπου 100 γρ.

²Εως 4 φιλέτα σολομού, το καθένα περίπου 150 γρ.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

Κατά τον καθαρισμό της συσκευής μπορεί να προκύψουν σωματικές βλάβες!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

- 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 πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!



ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Βεβαιωθείτε ότι κατά τον καθαρισμό δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
- Για τον καθαρισμό των επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ούτε αιχμηρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.

- 1) 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 **9**. Έτσι, μπορείτε να απομακρύνετε ευκολότερα το λίπος και τα υπολείμματα.
- 2) Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος **7** με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση σκληρών ακαθαρσιών ρίξτε λίγο ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση.
- 3) Στην περίπτωση που έχουν δημιουργηθεί έντονες κρούστες, τοποθετήστε επάνω στα υπολείμματα ένα βρεγμένο πανί κουζίνας, ώστε να μαλακώσουν.
- 4) Αδειάστε το δοχείο συλλογής χυμού **9**. 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 **9** σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε το δοχείο συλλογής χυμού **9** με καθαρό νερό και στεγνώστε το.
- 5) 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.
- 6) Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού **8** με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση σκληρών ακαθαρσιών ρίξτε λίγο ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί.

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.



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

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 – 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	2000 W
Κατηγορία προστασίας	I (⏏ Γείωση προστασίας)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.



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

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 393298_2201

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

Συνταγές

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

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

- 250 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

Ετοιμασία

- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα σπανάκι.
- 2) Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα σοτάρετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- 3) Αλείφετε το ψωμί του τοστ με το βούτυρο.
- 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες και τη μοιράζετε μαζί με το στραγγισμένο σπανάκι σε δύο φέτες ψωμί του τοστ. Πασπαλίζετε με τους κουκουναρόσπορους.
- 5) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 6) Τοποθετήστε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα ραπινί makeg και κλείστε το καπάκι.
- 7) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν. 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

Ετοιμασία

- 1) 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.
- 2) Ζεσταίνετε ξανά το λίπος στο τηγάνι και ψήνετε τις λωρίδες μπέικον, μέχρι να γίνουν τραγανές.
- 3) 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.
- 4) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- 5) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- 6) 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.
- 7) Κόβετε τα αγγούρια σε φέτες και τα τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 8) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 9) Τοποθετήστε τα ψωμάκια προσεκτικά στην προθερμασμένη ψηστήρα ranini maker και κλείστε το καπάκι.
- 10) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν και τα βγάζετε προσεκτικά από την ψηστήρα.

Μπαγκέτα μουστάρδας

- 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 ρολάκια σχοινόπρασο
- Αλάτι, πιπέρι

Ετοιμασία

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	34
Informationen zu dieser Kurzanleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Warnhinweise	34
Sicherheit	35
Bedienelemente	39
Auspacken und Anschließen	39
Lieferumfang und Transportinspektion	39
Auspacken	40
Entsorgung der Verpackung	40
Bedienung und Betrieb	40
Vor dem ersten Gebrauch	40
Bedienen	41
Tabelle Lebensmittelverarbeitung	42
Reinigen und Pflegen	43
Gerät entsorgen	44
Anhang	45
Technische Daten	45
Service	45
Importeur	45
Rezepte	46

Einführung

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393298_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠️ WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

⚠️ ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- 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 Grillplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.



WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Drehregler
- ❷ 1 Indikationsleuchte (wechselt zwischen rot und grün)
- ❸ Kabelaufwicklung
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ Griff
- ❻ Saftauslauf
- ❼ Grillplatten

Abbildung B:

- ❽ Reinigungsschaber
- ❾ Saftauffangbehälter

Auspacken und Anschließen

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Paninigrill
- Saftauffangbehälter
- Reinigungsschaber
- Kurzanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. 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.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ④, indem Sie den Schieber von der -Position in die -Position bringen.
- 5) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 6) Schließen Sie das Gerät.
- 7) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert.
- 8) Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen. Drehen Sie dazu den Drehregler ① auf „Max“. Im vorderen Bereich des Drehreglers ① zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

HINWEIS

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

- 9) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 10) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 11) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 2) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **9** in die Halterung an der Rückseite des Gerätes.

HINWEIS

- ▶ Im vorderen Bereich des Drehreglers **1** zeigt Ihnen die Markierung die eingestellte Position an.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
Die Indikationsleuchte **2** leuchtet auf.
- 4) Stellen Sie den Drehregler **1** auf die gewünschte Position von „Min“ bis „Max“.
Die Indikationsleuchte **2** in grün erlischt und leuchtet dann rot auf:
Das Gerät heizt auf.
Die Indikationsleuchte **2** in rot erlischt und leuchtet dann grün auf:
Die eingestellte Temperatur ist erreicht, das Gerät heizt nicht mehr auf.

HINWEIS

- ▶ Das rote Leuchten der Indikationsleuchte **2** signalisiert das Aufheizen des Gerätes. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet so lange rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass abhängig von der Umgebungstemperatur das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Drehreglers **1** beginnen kann!
- ▶ Die Indikationsleuchte **2** in grün signalisiert, dass das Gerät nicht bzw. nicht mehr aufheizt. Sie leuchtet daher auch grün, wenn der Drehregler **1** auf einer Position vor „Min“ steht.
- ▶ Die Indikationsleuchte **2** kann auch nach dem Erreichen der Temperatur wieder die Farbe wechseln. Die Indikationsleuchte **2** leuchtet dann rot auf. Das bedeutet, dass das Gerät nachheizt, um die Temperatur zu halten.

- 5) Sobald die Indikationsleuchte **2** von rot zu grün wechselt, öffnen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 6) Legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **5**.
- 8) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **7** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 9) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **5**.

HINWEIS

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Tabelle Lebensmittelverarbeitung“.

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7** beschädigen!

- 11) Drehen Sie den Drehregler **1** auf die Position „0“.
- 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Tabelle Lebensmittelverarbeitung

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf die Temperaturstufe „Max“. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Bräunung kann ebenso die Menge, die Größe der Zutaten und die Zeit angepasst werden. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Hackfleischburger	100 - 600 g ¹	Max	10 - 15 min
Lachsfilet	150 - 600 g ²	Max	8 - 10 min
Hühnerbrust-Spieße	1 - 4 Stück	Max	10 - 15 min

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Sandwiches mit Käse	1 - 4 Stück	Max	3 - 5 min
Aubergine mit Öl beträufelt	1 - 4 Scheiben	Max	3 - 4 min

¹Bis zu 6 Burger mit jeweils ca. 100 g.

²Bis zu 4 Lachsfilets mit jeweils ca. 150 g.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

- 1) Ziehen Sie den Reinigungsschaber , nachdem sich die Grillplatten  abgekühlt haben, über die Grillplatten , so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden oder diese in den Saftauffangbehälter  fallen. So lassen sich Fett und Rückstände leichter entfernen.
- 2) Wischen Sie die Grillplatten  mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- 3) Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
- 4) Leeren Sie den Saftauffangbehälter . Wir empfehlen fettige Rückstände mit einem Küchenkrepp oder Ähnlichem grob zu entfernen, damit das Fett nicht im Abguss verklebt. Spülen Sie den Saftauffangbehälter  danach in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Saftauffangbehälter  mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

- 5) 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.
- 6) Wischen Sie den Reinigungsschaber **8** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

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, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 393298_2201

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

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

Zubereitung

- 1) Blattspinat verlesen und waschen.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- 4) Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- 5) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 6) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 7) 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

- 1) 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.
- 2) Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- 3) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls darauflegen.
- 4) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 5) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 6) 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.
- 7) Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 8) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 9) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- 10) 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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
03/2022 · Ident.-No.: SPM2000F3-032022-1

IAN 393298_2201