

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



PANINI-GRILL SPM 2000 A2

DE AT CH

PANINI-GRILL

Bedienungsanleitung

GB

PANINI MAKER

Operating instructions

NL

CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

IAN 29604

DE AT NL



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.

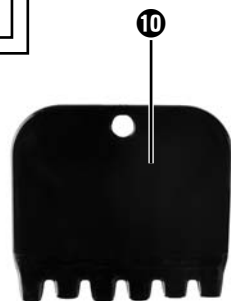
NL

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

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	11
GB	Operating instructions	Page	19

A**B**

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Erste Inbetriebnahme	5
Bedienen	5
Tipps und Tricks	6
Reinigen und Pflegen	6
Aufbewahren	7
Rezepte	7
Spinat-Käse-Panini	7
Hähnchenbrust-Panini	7
Senf-Baguette	8
Entsorgen	8
Garantie und Service	8
Importeur	9

Panini-Grill

Einleitung

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Panini-Grill ist dafür bestimmt, kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen.

Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

- Panini-Grill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Heizstufenregler
- ➋ rote Kontrollleuchte "Aufheizen"
- ➌ Netzkabel
- ➍ Sicherheitsverschluss
- ➎ grüne Kontrollleuchte "Ready"
- ➏ Griff
- ➐ Fett-Auffangschale
- ➑ Fettauslauf
- ➒ Heizplatten

Abbildung B:

- ➓ Reinigungsschaber


Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W

Sicherheitshinweise

Gefahr! Elektrischer Schlag!

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

 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.

Warnung! Verletzungsgefahr!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie 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.




Vorsicht! Heiße Oberfläche!

⚠ 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.

Erste Inbetriebnahme

1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
5. Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss **4** .
6. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
7. Schließen Sie das Gerät.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen.

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

Bedienen

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

Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler **1** auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **1** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** bis die Temperatur erreicht ist.

Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte "Aufheizen" **2** leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!


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


Hinweis:

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


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

Achtung:


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

9. Drehen Sie den Heizstufenregler  auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Achtung:

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

Tipps und Tricks

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

Achtung!

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!


Achtung!

Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber , nachdem sich die Heizplatten  abgekühlt haben, über die Heizplatten , so dass Fett und Rückstände zusammengesoben werden und Sie diese besser entfernen können.
- Wischen Sie die Heizplatten  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 Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.


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


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

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss .

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

Rezepte

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

Spinat-Käse-Panini

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

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

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet
20 g Butter
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
120 g Bacon, in Streifen
6 Scheiben Weißbrot/Toast
3 EL Salatdressing (Joghurt)
30 g Eisbergsalat
2 Tomaten
1 Avocado
1 TL Limonensaft
50 g Salatgurke

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

Senf-Baguette

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

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

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 29604

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 29604

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 29604

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Inleiding	12
Gebruik in overeenstemming met bestemming	12
Inhoud van het pakket	12
Apparaatbeschrijving	12
Technische gegevens	12
Veiligheidsvoorschriften	13
Voor het eerst in gebruik nemen	15
Bediening	15
Tips en handigheidjes	16
Reinigen en onderhouden	16
Opbergen	17
Recepten	17
Panini met spinazie en kaas	17
Panini met kipfilet	17
Mosterd-baguette	18
Milieurichtlijnen	18
Garantie en service	18
Importeur	18

Contactgrill

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De Panini-Maker is bestemd voor het roosteren van kleine broodjes en sandwiches of voor het grillen van andere levensmiddelen.

Hij is uitsluitend bestemd voor het gebruik in het privé-huishouden. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

Inhoud van het pakket

- Contactgrill
- Vet-opvangschaal
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ① Verwarmingsniveauregelknop
- ② rood indicatielampje "Verwarmen"
- ③ Netsnoer
- ④ Veiligheidssluiting
- ⑤ groen indicatielampje "Ready"
- ⑥ Handgreep
- ⑦ Vet-opvangschaal
- ⑧ Vetuitloop
- ⑨ Verwarmingsplaten

Afbeelding B:

- ⑩ Reinigingsschraper


Technische gegevens

Nominale spanning:	220 - 240 ~, 50 Hz
Vermogen :	2000 W

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar! Elektrische schok!

- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vak-kundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Stel het apparaat niet bloot aan de regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Controleer het product vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen product dat beschadigd of gevallen is.
- Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met delen onder spanning.

Waarschuwing! Letselgevaar!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

⚠ Let op! Materiële schade!

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

Voor het eerst in gebruik nemen

1. Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle extra transportbeveiligingen, bijv. folies of snoerhouders.
2. Controleer voorafgaand aan ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventueel zichtbare beschadigingen.
3. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
4. Plaats het apparaat in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
5. Open de veiligheidssluiting **4** .
6. Reinig het apparaat met een vochtige doek, zoals beschreven onder "Reinigen en onderhouden".
7. Sluit het apparaat.
8. Steek de stekker in een stopcontact en laat het apparaat ca. 5 minuten lang opwarmen op de maximale temperatuurinstelling.

i **Opmerking:**

als het apparaat de eerste keer wordt verwarmd, kan er sprake zijn van een lichte rook- en geurontwikkeling, veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie en open bijvoorbeeld een raam.

9. Haal de stekker na het opwarmen uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
10. Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Bediening

1. Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep **6**.
2. Schuif het vet-opvangreservoir **7** in het apparaat.
3. Steek de stekker in een stopcontact. Het groene indicatielampje "Ready" **5** gaat branden wanneer de verwarmingsniveauregelknop **1** op "0" staat.
4. Stel de gewenste stand in met de verwarmingsniveauregelknop **1**. Het groene controlelampje "Ready" **5** gaat uit en het rode controlelampje "Verwarmen" **2** gaat branden. Zodra de ingestelde temperatuurstand is bereikt, gaat het rode indicatielampje "Verwarmen" **2** uit en gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** weer aan.

i **Opmerking:**

het groene indicatielampje "Ready" **5** brandt ook, As de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** op „0" staat. Zodra u de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** op de gewenste stand zet, dooft het groene indicatielampje "Ready" **5** eerst en licht dan weer op als de gewenste temperatuur is bereikt.

i **Opmerking:**

Het is mogelijk dat het groene indicatielampje "Ready" **5** tussentijds uitgaat en het rode indicatielampje "Verwarmen" **2** weer gaat branden. Dat betekent dat de ingestelde temperatuur niet meer werd bereikt en dat het apparaat opnieuw opwarmt!

5. Open het deksel van het apparaat en leg de levensmiddelen die u wilt roosteren/grillen op de onderste kookplaat **9**.
6. Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep **6**. Doordat de bovenste verwarmingsplaat **9** draaibaar is gepositioneerd, ligt deze ook bij dikkere grillstukken altijd parallel aan de onderste verwarmingsplaat **9**. Zodoende wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
7. Controleer de bruining van het gegrilde tussen door. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep **6**.

i **Opmerking:**

begin met korte griltijden en voer deze op totdat u de juiste duur heeft gevonden.

8. Indien u tevreden bent met de bruining, opent u het deksel en haalt u het gegrilde eruit.

⚠ Let op:

gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het gegrilde eruit te halen. Deze kunnen de oppervlakken van de verwarmingsplaten **9** beschadigen!

9. Draai de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

⚠ Let op:

altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen, als u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de regelknop voor de verwarmingsniveaus **1** op "0" te zetten!

Tips en handigheidjes

- Om het vlees malser te maken en het grillen te versnellen, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers sap van papaja of ananas. Naar smaak kunt u kruiden of specerijen toevoegen. Voeg geen zout toe, aangezien dit water aan het vlees onttrekt en het zodoende taai maakt. Leg het vlees zo in de marinade dat het geheel bedekt is en sluit het reservoir. Voor het beste resultaat een nacht lang laten intrekken.
- De verwarmingsplaten **9** hebben een antiaanbaklaag en daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.

- Als u er niet zeker van bent, dat het gegrilde ook doorgebakken is, gebruikt u dan een gebruikelijke vleesthermometer.

Reinigen en onderhouden

⚠ Let op!

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!

⚠ Let op!

Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water en dompel het nooit onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

- Trek de reinigingsschraper **10**, nadat de verwarmingsplaten **9** afgekoeld zijn, over de verwarmingsplaten **9**, zodat vet en restanten bij elkaar worden geschoven en u deze beter kunt verwijderen.
- Veeg de kookplaten **9** af met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek. Om te reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurspunzen of puntige voorwerpen gebruiken, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- In geval van sterke korstvorming legt u een natte doek op de aangebakken restanten om deze week te maken.


Om de buitenste oppervlakken van het apparaat te reinigen, is een vochtige doek voldoende. Vóór ieder nieuw gebruik van het apparaat erop letten, dat alle delen volkomen droog zijn.

Veeg de reinigingsschraper **10** met een vochtige doek af. Bij hardnekkigere vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek.

Opbergen

Bewaar het gereinigde apparaat op een droge plaats.

Sluit de veiligheidssluiting .

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

Recepten

Een panini is een warme sandwich gemaakt van vers witbrood. Het wordt vers geroosterd en vervolgens geserveerd.

Panini met spinazie en kaas

250 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteen

1 EL olie

2 TL citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 sneetjes toast/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

- Bladspinazie schoonmaken en wassen.
- Ui en knoflookteen schillen, fijnhakken en in hete olie fruiten. De spinazie toevoegen. Kruiden met zout, peper en citroensap.
- Toast bestrijken met kruidenboter.
- Mozzarella in plakjes snijden en met de uitgelekte spinazie op twee sneetjes toast verdelen. Bestrooien met pijnboompitten.
- De panini bedekken met een tweede sneetje toast.
- De panini voorzichtig op de Panini-Maker leggen die op gemiddeld verwarmingsniveau is verhit en het deksel sluiten.
- Wachten totdat de panini goudbruin is geroosterd. Dan uit de Panini-Maker halen.

Panini met kipfilet

400 g kippenborstfilet

20 g boter

Peper, zout, paprikapoeder

120 g bacon, in reepjes

6 sneetjes witbrood/toast

3 EL sladressing (yoghurt)

30 g ijsbergsla

2 tomaten

1 avocado

1 TL limoensap

50 g komkommer

- Kipfilet kort onder stromend water afspoelen en droogdeppen met keukenpapier. In een pan met antiaanbaklaag boter verhitten en de kipfilets hierin aan beide kanten goed aanbakken. Het fornuis omlaag schakelen en de kipfilets ca. 10 minuten lang doorbakken. Na het bakken kruiden met zout, peper en paprika, uit de pan halen en terzijde leggen.
- Het vet in de pan opnieuw verhitten en de reepjes bacon hierin krokant bakken.
- Op 3 sneetjes toast/witbrood de yoghurt dressing verdelen, ijsbergsla erop leggen, tomaten in plakjes snijden, kruiden en eveneens erop leggen.
- Kipfilets in de lengte in plakken snijden en op de tomaten leggen.
- Plakjes bacon op de kipfilets leggen.
- Avocado in de lengte doorsnijden en door een draaiende beweging de pit eruit halen. Schil eraf halen en de avocado in plakken snijden. Avocado bedruppelen met limoensap zodat deze niet bruin uitslaat. De plakken op de panini leggen.
- Komkommer in plakjes snijden en op de avocado leggen.
- De panini bedekken met een tweede sneetje toast.
- De panini voorzichtig op de Panini-Maker leggen die op gemiddeld verwarmingsniveau is verhit en het deksel sluiten.
- Wachten totdat de panini goudbruin is geroosterd en voorzichtig uit de Panini-Maker halen.

Mosterd-baguette

1 baguette
1 teentje knoflook
50 g augurken
40 g pecorino
1 EL mosterd
2 EL zoete mosterd
50 g boter
2 EL gehakte bieslook
Zout, peper

- De baguette in afstanden van ca. 2-3 centimeter dwars in- maar niet doorsnijden.
- Knoflook pellen en persen, augurken in kleine blokjes snijden en de pecorino raspen.
- Scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, blokjes augurk, pecorino en bieslook vermengen en op smaak brengen met zout en peper.
- De ingesneden baguette vullen met de mosterd-boter en in aluminiumfolie wikkelen.
- De baguettes op de Panini-Maker leggen die op gemiddeld verwarmingsniveau is verhit en het deksel sluiten. De baguette moet goudbruin zijn.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootste mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 29604

Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Importeur

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

CONTENT	PAGE
Introduction	20
Intended Use	20
Items supplied	20
Description of the appliance	20
Technical data	20
Safety instructions	21
Commissioning	23
Operation	23
Tips and Tricks	24
Cleaning and Care	24
Storage	25
Recipes	25
Spinach & Cheese Panini	25
Chickenbreast Panini	25
Mustard Baguette	26
Disposal	26
Warranty and Service	26
Importer	26

Panini Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Panini Grill is intended for toasting small bread rolls and sandwiches or for grilling other foodstuffs. The appliance is intended for domestic use only. Not for commercial use!

Items supplied

- Panini Maker
- Grease catchment tray
- Cleaning scraper
- Operating Instructions

Description of the appliance

Figure A:

- ① Heat level regulator
- ② Red control lamp "Heat up"
- ③ Power cable
- ④ Safety closure
- ⑤ Green control lamp "Ready"
- ⑥ Handle
- ⑦ Grease catchment tray
- ⑧ Grease drainage outlet
- ⑨ Hotplates

Figure B:

- ⑩ Cleaning scraper


Technical data

Power rating:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption :	2000 W

Safety instructions

Danger! Risk of electrical shock!

- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Protect the power cable against contact with heated appliance parts. NEVER use the appliance adjacent to open flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the appliance to rain and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Before use, check the appliance for externally visible damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
- The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
- The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.

 Never immerse the appliance in water or other liquids! You could receive a fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

Warning! 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 play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.

- Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. There is a 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.




Caution! Hot surface!!

⚠ Caution! Property damage!

- Do not use an external timing 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 or the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or open 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, discontinue use of the appliance.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Commissioning

1. Take the appliance out of the packaging. Remove all additional transport packing, e.g. plastic wrap or cable holders.
2. Before the first usage, check that all items have been delivered and there are no visible damages.
3. Read these operating instructions carefully.
4. Set up the appliance according to the safety instructions.
5. Open the safety closure **4** .
6. Clean the appliance with a damp cloth as described in "Cleaning and Care".
7. Close the appliance.
8. Insert the plug into a power socket and allow the appliance to heat up at its maximum temperature setting for approx. 5 minutes.

Note:

Due to manufacturing residues, this initial heating up could result in a light production of odour and smoke. This is completely normal and is not dangerous. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

9. After being heated up, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.
10. Clean the appliance once more with a damp cloth.

Operation

1. Close the appliance lid at the handle **6**.
2. Push the grease catchment tray **7** into the appliance.
3. Insert the plug into a mains power socket. The green control lamp "Ready" **5** illuminates if the heat level regulator **1** is set to "0".
4. Set the required heat level using the heat level regulator **1**. The green control lamp "Ready" **5** goes out and the red control lamp "Heat up" **2** illuminates. As soon as the set temperature level is reached, the red control lamp "Heat up" **2** goes out and the green control lamp "Ready" **5** illuminates again.

Note:

The green control lamp "Ready" **5** also lights up when the heat level regulator **1** is at position „0“. As soon as you have set the heat level regulator **1** to the required position, the green control lamp "Ready" **5** will go off until the desired temperature has been attained.

Note:

From time to time, the green control lamp "Ready" **5** may go out again and the red control lamp "Heat up" **2** illuminates again. This means that the temperature of the appliance has dropped below the programmed setting, and it is automatically heating itself up again!


5. Open the appliance lid and place the foodstuff to be toasted/grilled on the lower hotplate **9**.
6. Close the appliance lid using the handle **6**.
Due to the positioning of the upper hotplate **9** being variable, even with thick items it is always parallel to the lower hotplate **9**. This ensures an optimal cooking result.
7. After a short period check the browning of the foodstuff. To do this, open the appliance lid using the handle **6**.


Note:

Start with short cooking times and expand on them until you have discovered the ideal duration.


8. When you are satisfied with the browning, open the lid and remove the foodstuff.

Warning:


Do not use sharp or pointed objects to remove the foodstuff. They could damage the surfaces of the hotplates .

9. Turn the heat level regulator  to "0" and remove the plug from the power socket.

Warning:

When the appliance is not in use, always remove the plug from the power socket. It is not sufficient to simply place the heat level regulator  in the position "0"!

Tips and Tricks

- To make meat softer and to speed up grilling, it can be marinated beforehand. Suitable as the basis for this are, for example, sour cream, red wine, vinegar, buttermilk, or the fresh juice from papayas or pineapples. Subject to taste, add herbs and spices. Do not add salt, salt extracts water from the meat and makes it hard. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and then close the receptacle. It is best to let it stand overnight.
- The hotplates  have a non-stick coating, extra fat is therefore not needed. 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 if the foodstuff is cooked in the middle, use a standard commercial meat thermometer.





Cleaning and Care

Important!

Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down completely. Risk of injury!


Important!

Never clean the appliance under running water, and never submerge it in water. The appliance could be irreparably damaged!

- Draw the cleaning scraper , after the hotplates  have cooled, over the hotplates  so that the fat and other residues are gathered together so that you can better remove it.
- Wipe the hotplates  with a moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. To avoid destroying the non-stick coating, do not use aggressive detergents, rough sponges or sharp objects.
- It is best to lay a wet dish cloth on encrusted residues in order to soften them.


A damp cloth is also sufficient for cleaning the outer surfaces of the appliance.


Be sure to allow all parts to dry completely before using the Panini Maker again.

Wipe the cleaning scraper  with a moist cloth. For stubborn soiling, apply a mild detergent to the cloth.

Storage

Store the cleaned appliance at a dry location.

Close the safety closure .

Wrap the power cable  around the cable retainers on the underside of the appliance.

Recipes

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

Spinach & Cheese Panini

250 g Spinach leaves

1 Onion

1 Garlic clove

1 tbsp. oil

2 tbsp Lemon juice

1 Pinch of salt (and pepper)

4 Slices of white bread

40 g Herb butter

75 g Mozzarella

20 g Pine nuts

- Sort and wash the spinach leaves.
- Peel and finely hack the onion and garlic clove, then steam them in hot oil until glassy. Add the spinach. Flavour with lemon juice, salt and pepper.
- Spread herb butter on the bread.
- Cut the mozzarella into slices, spread them over the two bread slices with the drained spinach. Bestrew with pine nuts.
- Cover the Panini with a second slice of white bread.
- Carefully place the Panini on the Panini Maker, already pre-heated to a middle heat level, and close the lid.
- Wait until the Panini is toasted to a golden-brown. Then take it from the Panini Maker.

Chickenbreast Panini

400 g chicken breast fillet

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g Bacon, in strips

6 Slices of white bread

3 Tbsp Salad dressing (Yoghurt)

30 g Lettuce

2 Tomatoes

1 Avocado

1 Tsp Lemon juice

50 g Cucumber

- Rinse the chicken breast fillets under running water then pat them dry with kitchen paper. Heat some butter in a non-stick pan and then roast the chicken breast fillets well on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then roast the chicken breast fillets thoroughly for approx. 10 minutes. After roasting, flavour with salt, pepper and paprika, take them from the pan and place them to the side.
- Heat the fat up in the pan once again and then fry the bacon strips until crispy.
- Spread the salad dressing onto 3 slices of white bread, garnish with lettuce, cut the tomatoes into slices, spice them and place them on the lettuce.
- Slice the chicken breast fillets along their length and lay them on the tomatoes.
- Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- Cut the avocado along its length all around and, with a twist, detach it from its core. Peel it and slice it into strips. Spread the lemon juice over the avocado so that it does not turn brown. Lay the strips on the Panini.
- Cut the cucumber into slices and lay them on the avocado.
- Cover the Panini with a second slice of white bread.
- Carefully place the Panini on the Panini Maker, already pre-heated to a middle heat level, and close the lid.
- Wait until the Panini is toasted golden-brown and then carefully remove it from the Panini-Maker.

Mustard Baguette

1 Baguette
1 Garlic clove
50 g Gherkin in piccalilli
40 g Pecorino Romano
1 Tbsp Mustard
2 Tbsp Sweet mustard
50 g Butter
2 Tbsp Chive rolls
Salt, pepper

- Cut, but do not separate into pieces, the baguette laterally at distances of approx. 2-3 centimeters.
- Peel and crush the garlic, cube the gherkin very finely and grate the Pecorino Romano.
- Blend the sharp and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkin cubes, Pecorino Romano and chives, flavour with salt and pepper.
- Fill the mustard butter into the baguette cuts and wrap in aluminium foil.
- Pre-heat the Panini Maker to a medium level, place the baguettes on it and close the lid. The baguette should be golden-brown.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.co.uk

IAN 29604

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompnass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stand van de informatie

Last Information Update:

10 / 2013 · Ident.-No.: SPM2000A2-102013-1

IAN 29604