

**SILVERCREST®**



## **CONTACT GRILL SKGE 2000 D3**

**GB** **CY**

### **CONTACT GRILL**

Operating instructions

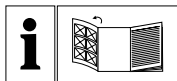
**GR** **CY**

### **ΨΗΣΤΙΕΡΑ**

Οδηγίες χρήσης

**IAN 490910\_2504**

**CY**



GB CY

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

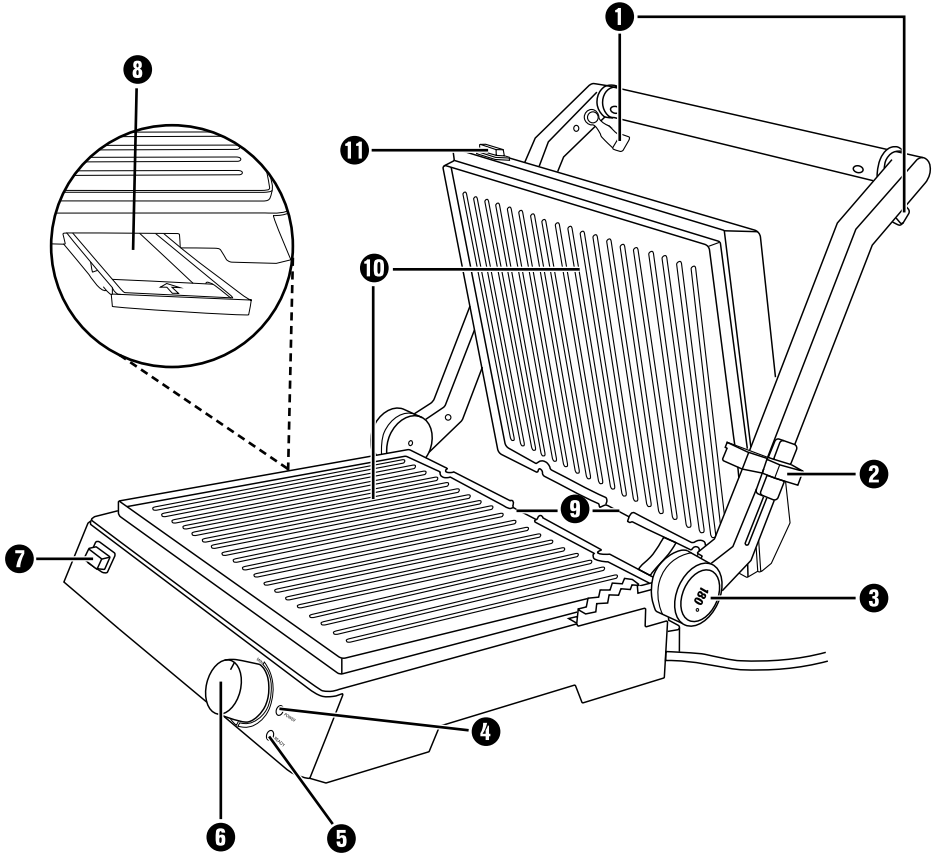
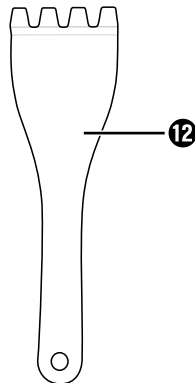
---

GR CY

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

|          |                        |        |    |
|----------|------------------------|--------|----|
| English  | Operating instructions | Page   | 1  |
| Ελληνική | Οδηγίες χρήσης         | Σελίδα | 19 |

---

**A****B**

# Contents

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Introduction</b>                                 | <b>2</b>  |
| <b>Intended use</b>                                 | <b>2</b>  |
| <b>Warnings and symbols used</b>                    | <b>2</b>  |
| <b>Safety</b>                                       | <b>3</b>  |
| Basic safety guidelines . . . . .                   | 3         |
| <b>Operating components</b>                         | <b>6</b>  |
| <b>Unpacking and installation</b>                   | <b>6</b>  |
| Package contents and transport inspection . . . . . | 6         |
| Unpacking . . . . .                                 | 6         |
| <b>Handling and operation</b>                       | <b>6</b>  |
| Before initial use . . . . .                        | 6         |
| Heat level control . . . . .                        | 7         |
| Operation . . . . .                                 | 7         |
| "Contact grill" position . . . . .                  | 7         |
| "Panini grill" position . . . . .                   | 8         |
| "Table grill" position . . . . .                    | 8         |
| Cooking table . . . . .                             | 9         |
| <b>Tips and tricks</b>                              | <b>10</b> |
| <b>Cleaning and care</b>                            | <b>10</b> |
| <b>Storage</b>                                      | <b>11</b> |
| <b>Recipes</b>                                      | <b>11</b> |
| "Contact grill" position . . . . .                  | 11        |
| "Panini grill" position . . . . .                   | 12        |
| "Table grill" position . . . . .                    | 14        |
| <b>Ordering replacement parts</b>                   | <b>15</b> |
| <b>Disposal</b>                                     | <b>15</b> |
| Disposal of the appliance . . . . .                 | 15        |
| Disposal of the packaging . . . . .                 | 15        |
| <b>Appendix</b>                                     | <b>16</b> |
| Technical data . . . . .                            | 16        |
| Kompernass Handels GmbH warranty . . . . .          | 16        |
| Service . . . . .                                   | 17        |
| Importer . . . . .                                  | 17        |

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

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



## Intended use









This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

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

## Warnings and symbols used

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

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>DANGER!</b> A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.</p>    |
|  | <p><b>WARNING!</b> A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.</p> |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>CAUTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p> |
|    | <p><b>ATTENTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>                    |
|    | <p><b>Note:</b> A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>   |
|    | <p>AC current/voltage</p>   |
|    | <p>Read the instructions.</p>   |
|    | <p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>   |
|    | <p>Dishwasher-proof.</p>  |
|  | <p>Caution! Hot surface!</p>  |

## Safety

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

This appliance complies with 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 an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- 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 must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 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. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- 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 will be held for any subsequent damages.

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hot-plate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an 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.

### **RISK OF 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 service 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.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- NEVER immerse 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. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

 **WARNING! RISK OF INJURY!**



**Caution! Hot surface!**

- The surfaces of the appliance 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 Support feet
- ❷ Safety catch
- ❸ Unlocking button 180°
- ❹ Red "Power" control lamp
- ❺ Green "Ready" control lamp
- ❻ Heat level control
- ❼ RELEASE button (lower hotplate)
- ❽ Fat collector tray
- ❾ Fat outlet
- ❿ Hotplates
- ⓫ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

- ⓬ Cleaning scraper

## Unpacking and installation

### **WARNING**

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

## Package contents and transport inspection

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

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

### **Note**

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.

- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see chapter entitled Service).


## Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

## 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 production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Unlock the appliance by setting the safety catch ❷ to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates ❿ with a damp cloth.
- 7) Close the appliance.
- 8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control ❻ to MAX.

### **Note**

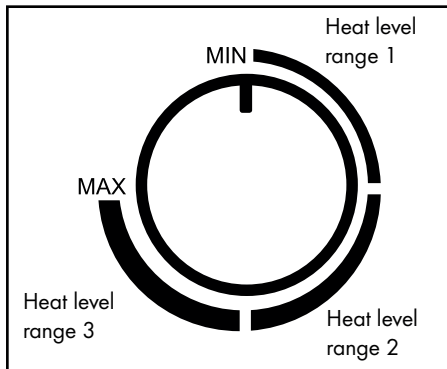
- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

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

## Heat level control

The temperature is set using the heat level control **6**.

- Heat level range 1: heating up range / low temperature
- Heat level range 2: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
- Heat level range 3: high temperature (e.g. grill-roasting meat)



### **i** Note

- ▶ The green „Ready“ control lamp **5** lights up when the heat level control **6** is set to MIN or in the front area of the heat level range 1. As soon as you set the heat level control **6** to the desired position, the green control lamp "Ready" **5** goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" **5** may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.
- ▶ The red control lamp "Power" **4** lights up as soon as the appliance is connected to the mains.

## Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Slide the fat collector tray **8** into the appliance.
- 3) Replace the plug in the mains power socket. The red control lamp "Power" **4** lights up. The green control light "Ready" **5** lights up if the heat level control **6** is set to MIN.
- 4) Set the desired level on the heat level control **6**. The green control lamp "Ready" **5** goes out. The green control lamp "Ready" **5** comes on again as soon as the set heating level is reached.

### **i** Note

- ▶ You can use this grill in 3 different ways:
  - fully open so that both hotplates **10** can be used as a table grill.
  - with the movable upper hotplate **10** as a contact grill so that, for instance, meat or fish is grilled from both sides.
  - with the fixed upper hotplate **10** as a panini grill so that, for instance, baguettes can be gratinated.

## "Contact grill" position

### **i** Note

- ▶ To ensure the hygienic cooking of fish, we recommend using the "Contact grill" position.
  - 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **10**.
  - 2) Close the appliance lid using the handle.
  - 3) Due to its movable mount, the upper hotplate **10** always lies parallel to the lower hotplate **10** even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
  - 4) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

**i Note**

- ▶ Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section "Cooking table".

- 5) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

**! CAUTION!**

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!

- 6) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

**! CAUTION!**

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

**"Panini grill" position**

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **10**.
- 2) Close the upper hotplate **10** and lock it at the desired height by pressing the safety catch **2** back (position MIN, II, III, IV, V). When adjusting the safety catch **2**, lift the hot plate **10** a little way. The further back you press the safety catch **2**, the greater the distance between the hotplates **10**.
- 3) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

**i Note**

- ▶ Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section "Cooking table".

- 4) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

**! CAUTION!**

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!

- 5) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

**! CAUTION!**

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

**"Table grill" position**

- 1) Fold out both support feet **1** (Fig. 1).
- 2) Press the unlocking button 180° **3** (Fig. 1) and open the appliance lid until both hotplates **10** can be used as a table grill.

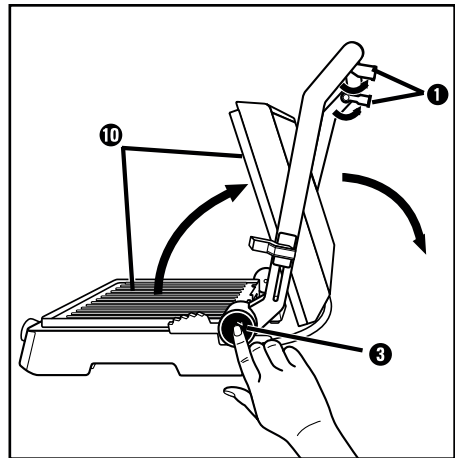


Fig. 1

- 3) The hotplates **10** are now positioned next to each other and can be used as a table grill (Fig. 2).

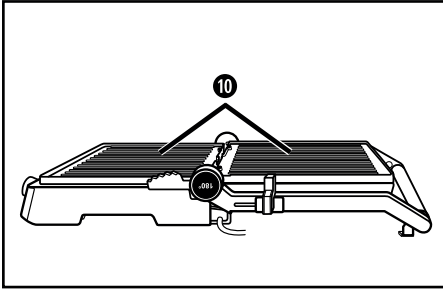


Fig. 2

- 4) Place the food to be grilled onto the hot-plates 10.
- 5) Turn the food to be grilled from time to time and remove it from the hot-plates 10 once it is cooked.

**! CAUTION!**

- Do not use pointed or sharp objects to turn or remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates 10!

- 6) Turn the heat level control 6 to MIN and remove the plug from the mains power socket.

**! CAUTION!**

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control 6 to MIN!

## Cooking table

The following table is intended as a guide for cooking. It provides examples of cooking times for various foods. Adjust the amounts according to the recipe and your individual taste. Various factors – in particular, the respective nature of the food, such as size, thickness or quality – may affect the cooking time. Also note that food cooked in the “Table grill” position will need to be turned occasionally, so the cooking time will be longer.

| FOOD                      | PIECES / GRAM            | HEAT LEVEL | POSITION      | COOKING TIME    |
|---------------------------|--------------------------|------------|---------------|-----------------|
| Burgers                   | 900 g                    | 3          | Contact grill | 10–15 mins.     |
| Bacon                     | 3 x 250 g                | MAX.       | Contact grill | 10 mins.        |
| Pork neck steaks          | 3 pieces                 | MAX.       | Table grill   | 2 x 13–16 mins. |
| Salmon fillets            | 4 x 125 g                | 3          | Contact grill | 8–10 mins.      |
| Tuna steaks               | 4 x 125 g                | 3          | Contact grill | 6–8 mins.       |
| Grilled vegetables in oil | 1 - 2 Eggplant in slices | 2          | Table grill   | 2 x 3–6 mins.   |
| Cheese sandwiches         | 4 pieces                 | MAX.       | Contact grill | 3–4 mins.       |
| Cheese baguettes          | 2 pieces                 | 3          | Panini grill  | 4–8 mins.       |

## Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- You can grill not only meat, but also fish. We recommend cooking fish in the "Contact grill" position. Grilling with the appliance lid closed ensures that the food is heated from both sides at the same time.
- The hotplates 10 have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the grilled food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

## Cleaning and care

### **WARNING!**

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

### **CAUTION!**

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
- ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.

- Draw the cleaning scraper 12 over the hotplates 10 after the hotplates 10 have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray 8.
- Wipe the hotplates 10 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.  
For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates 10:
  - Open the appliance.
  - Press the RELEASE button 7 and at the same time, remove the lower hotplate 10.
  - Hold the upper hotplate 10 in place to prevent it from falling and press the RELEASE button 11. The upper hotplate 10 is released from the appliance.
- Clean the hotplates 10 which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates 10 to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates 10 with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates 10 must be dry before you put them back in the appliance!

### **Note**



- For gentle cleaning of the hotplates 10, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the hotplates 10 in the dishwasher. The undersides of the griddles 10 may stain slightly after cleaning in the dishwasher. However, this does not represent any impairment of the appliance or its function.

- To refit the hotplates 10, place the hotplates 10 onto the base such that both notches next to the fat outlet 9 grip the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate 10 until you hear it engage.

- Proceed in the same way with the second hotplate 10.
- To clean the outer surfaces of the appliance, wipe it down with a damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Wipe off any detergent residues using a cloth moistened with clean water.  
Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
- Wipe the cleaning scraper 12 with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.

**i Note**



For gentle cleaning of the cleaning scraper 12 we recommend that you wash it by hand as described above. You can, however, also clean the cleaning scraper 12 in the dishwasher.


- Clean the emptied fat collector tray 8 in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with clean water and dry it well.

**i Note**



For gentle cleaning of the fat collector tray 8 we recommend that you wash it by hand as described above. You can, however, also clean the fat collector tray 8 in the dishwasher.

## Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.  
Lock the appliance by sliding the safety catch 2 to the position .

## Recipes

**i Note**

Depending on the quality of the ingredients, the specified temperature settings or times in the recipes may vary!

### "Contact grill" position Mexican Burger

- ◆ 900 g minced beef
- ◆ 6 tbsp. BBQ sauce
- ◆ 6 tbsp. finely chopped onions
- ◆ 3 tbsp. fresh or ready-made salsa
- ◆ 1/2 tsp. chilli powder
- ◆ 4 large hamburger buns

- 1) Mix the minced meat, onions, salsa, chilli powder and BBQ sauce in a large bowl.
- 2) Shape the minced meat into four evenly sized hamburgers that are approx. 2 cm thick.
- 3) Heat up the appliance (heat level range 3/Max).
- 4) Grill the hamburgers for 8 - 10 minutes on the pre-heated appliance, having set this to the contact position. Then serve the hamburgers in the hamburger buns together with the ingredients and herbs of your choice.

## Rump steak with spring onion & herb sauce

- ◆ 500 g lean rump steak (each 125 g)
- ◆ 120 g margarine
- ◆ 1 tsp. Worcestershire sauce
- ◆ 1 finely chopped garlic clove
- ◆ 4 tbsp. finely chopped parsley
- ◆ 4 finely chopped spring onions

- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
- 2) Heat up the appliance (heat level Max).
- 3) Grill the steak for 3 min. at heat level Max.
- 4) Brush the spring onion and herb sauce onto the steak and cook it for another 4 minutes at the start of heat level range 2.

## Tuna with slices of orange

- ◆ (4 people)
- ◆ 4 fresh tuna steaks (each 170 g)
- ◆ 1 orange
- ◆ 1 tbsp. finely chopped parsley
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Peel the oranges and cut them into slices that are approx. 5 mm thick.
- 2) Pre-heat the appliance (heat level range 3).
- 3) Place the tuna steaks onto the pre-heated grill, scatter the parsley on top and season with salt and pepper.
- 4) Place the slices of orange onto the tuna steaks and grill everything for approx. 6 – 8 minutes.
- 5) Remove the grilled orange slices before serving.

## "Panini grill" position Spinach and cheese panini

- ◆ 250 g spinach leaves
- ◆ 1 onion
- ◆ 1 clove of garlic
- ◆ 1 tbsp. cooking oil
- ◆ 2 tsp. 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

- 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 onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range 3/Max.
- 8) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 9) 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/white bread
  - ◆ 3 tbsp. salad dressing (yoghurt)
  - ◆ 30 g of iceberg lettuce
  - ◆ 2 tomatoes
  - ◆ 1 avocado
  - ◆ 1 tsp. lime juice
  - ◆ 50 g cucumber
- 1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Grill briefly in the pre-heated appliance, set to the contact position, with the heat level set to MAX.
  - 2) Switch the appliance back to the start of heat level range 3 and then grill-roast the chicken breasts for about 10 minutes until done. After grill-roasting, season with salt, pepper and paprika and set aside.
  - 3) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
  - 4) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.
  - 5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
  - 6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
  - 7) 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.

- 8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 9) Top the panini with a second slice of bread.
- 10) Carefully place the panini onto the hotplate **10**.
- 11) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 12) 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
- 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, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
  - 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
  - 5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate **10** set to heat level range 3/Max.
  - 6) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
  - 7) The baguette should be golden brown.

## "Table grill" position

### Chicken/turkey breast

- ◆ 200 g chicken/turkey breast
  - ◆ A little flour
- 1) Heat the appliance to heat level range 3.
  - 2) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
  - 3) Grill-roast on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

### Grilled vegetables

- ◆ 2 peppers
  - ◆ 1 courgette
  - ◆ 1 aubergine
  - ◆ Olive oil
  - ◆ Salt
  - ◆ Pepper
  - ◆ Herbs de Provence (seasoning mix)
- 1) Wash the vegetables thoroughly. Cut the peppers in half, remove the seeds and cut them into strips. Cut the aubergine and courgette in half along their length and then into pieces measuring around 0.5 cm.
  - 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
  - 3) Pre-heat the appliance (heat level range 2).
  - 4) Place the vegetables onto the pre-heated hotplate **10** and grill them on both sides, allowing around 8 - 10 minutes for each side, until they are light brown in colour.
  - 5) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence to taste.

### Coconut curry prawns

- ◆ 100 g red curry paste
  - ◆ 50 ml coconut milk
  - ◆ 400 g prawns (alternatively crab or shrimps)
  - ◆ 200 g sugar snaps
  - ◆ 2 peppers
  - ◆ 2 onions
  - ◆ 2 garlic cloves
  - ◆ Salt and pepper
  - ◆ Aluminium foil
- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
  - 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
  - 3) Peel the onions and garlic cloves.
  - 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
  - 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
  - 6) Seal the packages well so that no liquids can escape.
  - 7) Pre-heat the appliance to the end of heat level range 2.
  - 8) Place the filled packages onto the pre-heated hotplates **10** and cook from both sides, allowing around 15 minutes per side.

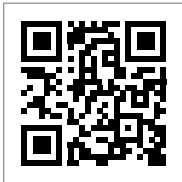
## Grilled corn on the cob

- ◆ 2 sweet corn cobs
- ◆ 100 g herb butter
- ◆ Garlic salt
- ◆ Salt
- ◆ Pepper
- ◆ Aluminium foil

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Heat the appliance to the end of heat level range 2.
- 4) Place the package onto the hotplates **10**.
- 5) Turn the package after 15 minutes and cook the cobs for another 15 minutes.
- 6) Season the corn cobs with garlic salt and pepper.

## Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

### **i** Note

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 490910\_2504 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

## Disposal

### Disposal of the appliance



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

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

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



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

### Disposal of the packaging



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

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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

## Appendix

### Technical data

|                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| Voltage supply                   | 220 – 240 V ~<br>50/60 Hz |
| Power consumption                | 2000 W                    |
| Power consumption<br>in off mode | < 0,5 W                   |

### Kompersnass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

#### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

#### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 490910\_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 490910\_2504.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **CY** Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

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

IAN 490910\_2504

## Importer

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



## Περιεχόμενα

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Εισαγωγή</b>                                       | <b>20</b> |
| <b>Προβλεπόμενη χρήση</b>                             | <b>20</b> |
| <b>Προειδοποιήσεις και σύμβολα</b>                    | <b>20</b> |
| <b>Ασφάλεια</b>                                       | <b>21</b> |
| Βασικές υποδείξεις ασφαλείας . . . . .                | 21        |
| <b>Στοιχεία χειρισμού</b>                             | <b>25</b> |
| <b>Αποσυσκευασία και σύνδεση</b>                      | <b>25</b> |
| Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς . . . . . | 25        |
| Αποσυσκευασία . . . . .                               | 25        |
| <b>Χειρισμός και λειτουργία</b>                       | <b>25</b> |
| Πριν την πρώτη χρήση . . . . .                        | 25        |
| Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης . . . . .                | 26        |
| Χειρισμός . . . . .                                   | 26        |
| Θέση «Απλή ψησιέρα» . . . . .                         | 27        |
| Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι» . . . . .           | 27        |
| Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα» . . . . .                  | 28        |
| Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος . . . . .            | 28        |
| <b>Υποδείξεις και τεχνάσματα</b>                      | <b>29</b> |
| <b>Καθαρισμός και φροντίδα</b>                        | <b>30</b> |
| <b>Φύλαξη</b>   | <b>31</b> |
| <b>Συνταγές</b>                                       | <b>31</b> |
| Θέση «Απλή ψησιέρα» . . . . .                         | 31        |
| Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι» . . . . .           | 32        |
| Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα» . . . . .                  | 34        |
| <b>Παραγγελία ανταλλακτικών</b>                       | <b>35</b> |
| <b>Απόρριψη</b>                                       | <b>35</b> |
| Απόρριψη συσκευής . . . . .                           | 35        |
| Απόρριψη συσκευασίας . . . . .                        | 35        |
| <b>Παράρτημα</b>                                      | <b>36</b> |
| Τεχνικά χαρακτηριστικά . . . . .                      | 36        |
| Εγγύηση της Kompemass Handels GmbH . . . . .          | 36        |
| Σέρβις . . . . .                                      | 37        |
| Εισαγωγέας . . . . .                                  | 37        |

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

## Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. 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.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιπρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

## Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.</p> |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.</p>    |
|  | <p><b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.</p> |
|  | <p><b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.</p>                             |
|  | <p>Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.</p>   |
|  | <p>Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος</p>   |
|  | <p>Διαβάστε τις οδηγίες.</p>  |
|  | <p>Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.</p>   |
|  | <p>Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.</p>   |
|  | <p>Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!</p>  |

## 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 βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο 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.

- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας 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 σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.

### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή 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.
- Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό αγγίζετε τη συσκευή μόνο από 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 Πόδια στήριξης
- ❷ Κλείστρο ασφαλείας
- ❸ Πλήκτρο απασφάλισης 180°
- ❹ Κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power»
- ❺ Πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready»
- ❻ Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης
- ❼ Πλήκτρο RELEASE (κάτω θερμαντική πλάκα)
- ❽ Δοχείο συλλογής λίπους
- ❾ Σημείο εκροής λίπους
- ❿ Θερμαντικές πλάκες
- ⓫ Πλήκτρο RELEASE (άνω θερμαντική πλάκα)

### Εικόνα Β:

- ⓫ Σπάτουλα καθαρισμού

## Αποσυσκευασία και σύνδεση

### ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ 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 λίπους
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

### ❶ Υποδειξη

- ▶ Ελέγξτε 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 οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα.

## 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) Απασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας ❷ στη θέση .
- 5) Ανοίξτε τη συσκευή.
- 6) Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες ❶ με ένα νωπό πανί.
- 7) Κλείστε τη συσκευή.
- 8) 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 περίπου 5 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, θέτοντας το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ❻ στη θέση MAX.

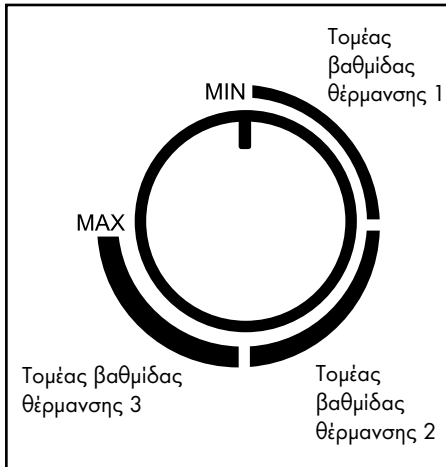
**ⓘ Υποδειξη**

- ▶ 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, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- 9) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 10) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

**Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης**

Στον ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.

- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 1: Τομέας θέρμανσης/χαμηλή θερμοκρασία
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2: Μεσαία θερμοκρασία (π.χ. μαγείρεμα λαχανικών)
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3: Υψηλή θερμοκρασία (π.χ. ψήσιμο κρέατος)



**ⓘ Υποδειξη**

- ▶ Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** βρίσκεται στη θέση MIN και στο 1 στην μπροστινή περιοχή του τομέα βαθμίδας θέρμανσης. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- ▶ Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!
- ▶ Η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Power" **4** ανάβει, μόλις συνδεθεί η συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

**Χειρισμός**

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 2) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής λίπους **8** μέσα στη συσκευή.
- 3) Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» **4** ανάβει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** βρίσκεται στη θέση MIN.
- 4) Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6**. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** σβήνει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θέρμανσης, ανάβει πάλι η πράσινη λυχνία ελέγχου **5** «Ready».

**ⓘ Υποδειξη**

- ▶ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη ψησιέρα με 3 διαφορετικούς τρόπους:
  - πλήρως ανοιχτή, έτσι ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **10** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν επιτραπέζια ψησιέρα.
  - με κινούμενη άνω θερμαντική πλάκα **10** ως απλή ψησιέρα, έτσι ώστε να ψήνετε π.χ. κρέας ή ψάρι και από τις δύο πλευρές.

- με σταθερή άνω θερμαντική πλάκα 10 ως ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι, έτσι ώστε να ψήνονται μαγακέτες.

## Θέση «Απλή ψηστήρα»

### i Υποδειξη

- Για να επιτύχετε ένα υγιεινό πλήρες ψήσιμο του ψαριού, συστήνουμε τη χρήση της θέσης «Απλή ψηστήρα».
- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα 10.
  - 2) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
  - 3) Χάρη στην κινητή επάνω θερμαντική πλάκα 10, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμαντική πλάκα 10, όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
  - 4) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

### i Υποδειξη

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για περαιτέρω βοήθεια, λάβετε επίσης υπόψη το κεφάλαιο «Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος».
- 5) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

### ! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μπετά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών 10!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

### ! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN!

## Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα 10.
- 2) Κλείστε την άνω θερμαντική πλάκα 10 και στερεώστε την στο επιθυμητό ύψος, πιέζοντας το κλείστρο ασφαλείας 2 προς τα πίσω (θέση MIN, II, III, IV, V). Κατά τη μετατόπιση του κλείστρου ασφαλείας 2, ανασηκώστε ελαφρώς την θερμαντική πλάκα 10. Όσο πιο πίσω πιέζεται το κλείστρο ασφαλείας 2, τόσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των θερμαντικών πλακών 10.
- 3) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

### i Υποδειξη

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για περαιτέρω βοήθεια, λάβετε επίσης υπόψη το κεφάλαιο «Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος».
- 4) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

### ! ΠΡΟΣΟΧΗ!

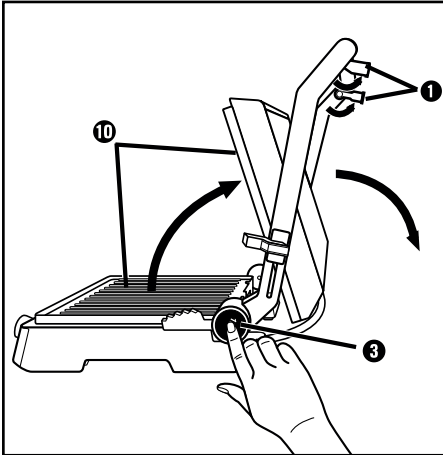
- Μη χρησιμοποιείτε μπετά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών 10!
- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

**❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

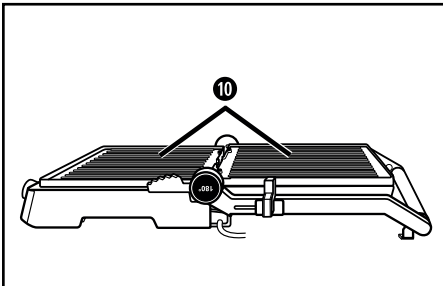
**Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»**

- 1) Ανοίξτε τα δύο πόδια στηρίξης **1** (Εικ. 1).
- 2) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης 180° **3** (Εικ.1) και ανοίξτε το καπάκι της συσκευής τόσο, ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **10** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψησιέρα.



Εικ. 1

- 3) Οι θερμαντικές πλάκες **10** είναι τώρα η μια δίπλα στην άλλη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψησιέρα (Εικ. 2)



Εικ. 2

- 4) Τοποθετήστε τα τρόφιμα για ψήσιμο επάνω στις θερμαντικές πλάκες **10**.

- 5) Γυρίζετε το προϊόν ψησίματος ενδιάμεσα και όταν ψηθεί απομακρύνετε το από τις θερμαντικές πλάκες **10**.

**❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να γυρίσετε/απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

**❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

**Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος**

Ο ακόλουθος πίνακας είναι συμβουλευτικός με παραδείγματα για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων. Προσαρμόζετε τα στοιχεία στη συνταγή και στο προσωπικό σας γούστο. Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται κυρίως από τη σύνθεση των τροφίμων, όπως για παράδειγμα το μέγεθος, το πάχος ή την ποιότητα. Επίσης, λαμβάνετε υπόψη ότι στη θέση «Επιτραπέζια ψησταριά» πρέπει να γυρίζετε το είδος ψησίματος από την άλλη στο ενδιάμεσο. Συνεπώς, αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

| ΤΡΟΦΙΜΟ                             | ΤΕΜΑΧΙΑ / ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ    | ΒΑΘΜΙΔΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ | ΘΕΣΗ                 | ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------|----------------------|---------------------|
| Κεφτεδάκια                          | 900 γρ.                | 3                  | Ψησιέρα              | 10 - 15 min         |
| Μπέικον                             | 3 x 250 γρ.            | MAX                | Ψησιέρα              | 10 min              |
| Χοιρινές μπριζόλες λαιμού           | 3 τεμάχια              | MAX                | Επιτραπέζια ψησταριά | 2 x 13 - 16 min     |
| Φιλέτο σολομού                      | 4 x 125 γρ.            | 3                  | Ψησιέρα              | 8 - 10 min          |
| Φιλέτο τόνου                        | 4 x 125 γρ.            | 3                  | Ψησιέρα              | 6 - 8 min           |
| Ψητά λαχανικά με λάδι               | 1-2 Μελιτζάνα σε φέτες | 2                  | Επιτραπέζια ψησταριά | 2 x 3 - 6 min       |
| Σάντουιτς με τυρί                   | 4 τεμάχια              | MAX                | Ψησιέρα              | 3 - 4 min           |
| Μπαγκαέτες με ψημένο τυρί από επάνω | 2 τεμάχια              | 3                  | Ψησιέρα για ψωμάκια  | 4 - 8 min           |

## Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπολ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.
- Μπορείτε να ψήσετε κρέας αλλά και ψάρι. Συστήνουμε για το ψάρι την παρασκευή στη θέση «Απλή ψησιέρα». Μέσω του ψησίματος με κλειστό το καπάκι της συσκευής το είδος ψησίματος θερμαίνεται ταυτόχρονα και από τις δύο πλευρές.
- Οι θερμαντικές πλάκες **10** έχουν αντικολητική επίστρωση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο θερμόμετρο κρέατος.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ 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!

- ▶ 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.

- Περάστε τη σπάτουλα καθαρισμού **12**, αφού κρυώσουν οι θερμαντικές πλάκες **10**, επάνω από τις θερμαντικές πλάκες **10**, ώστε να τρίψετε το λίπος και τα υπολείμματα και ωθήσετε τα στο δοχείο συλλογής λίπους **8**.

- Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** με ένα νωπό πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση. Σε επίμονες ακαθαρσίες ή σκληρά υπολείμματα, αφαιρέστε τις θερμαντικές πλάκες **10**:

- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Πιέστε το πλήκτρο RELEASE **7**, σηκώνοντας ταυτόχρονα την κάτω θερμαντική πλάκα **10**.
- Κρατήστε την άνω θερμαντική πλάκα **10** σφιχτά, ώστε να μην πέσει κάτω και πιέστε το πλήκτρο RELEASE **11**. Η άνω θερμαντική πλάκα **10** λασκάρει από τη συσκευή.

- Καθαρίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** που απομακρύνθηκαν σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Σε επίμονες εναποθέσεις αφήστε τις θερμαντικές πλάκες **10** να μαλακώσουν λίγο στο νερό πλύσης. Ξεπλύνετε τις θερμαντικές πλάκες **10** μετά τον καθαρισμό με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά. Οι θερμαντικές πλάκες **10** πρέπει να είναι στεγνές προτού τις τοποθετήσετε πάλι στη συσκευή!

### ❗ Υποδειξη



Για έναν προστατευτικό καθαρισμό των θερμαντικών πλακών **10** συστήνουμε να τις πλένετε όπως περιγράφηκε με το χέρι. Μπορείτε ωστόσο να καθαρίζετε τις θερμαντικές πλάκες **10** και στο πλυντήριο πιάτων.

Οι κάτω πλευρές των πλακών ψησίματος **10** ενδέχεται να ξεβάψουν ελαφρά μετά από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Αυτό δεν επηρεάζει ωστόσο τη συσκευή ή τη λειτουργία.

- Για να τοποθετήσετε πάλι τις θερμαντικές πλάκες **10**, τοποθετήστε τις ξανά στη βάση, ώστε οι δύο εγκοπές δίπλα στο σημείο εκροής λίπους **9** να πιάνουν στα άγκιστρα στη βάση. Κατόπιν πιέστε το μπροστινό τμήμα της θερμαντικής πλάκας **10** προς τα κάτω, ώστε να κουμπώσει με ήχο.
- Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία και με τη δεύτερη θερμαντική πλάκα **10**.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, σκουπίζετε τις με ένα νωπό και νοτισμένο με απορρυπαντικό πανί. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού **12** με ένα νωπό πανί. Σε πιο επίμονες ακαθαρσίες, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί ή πλύντε την σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

### **i Υποδειξη**



Για τον ήπιο καθαρισμό της σπάτου-  
λας καθαρισμού **12**, προτείνεται η  
πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται.  
Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε τη  
σπάτουλα καθαρισμού **12** και στο πλυντήριο  
πιάτων.


- Πλένετε το άδειο δοχείο συλλογής λίπους  
**8** σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Απο-  
μακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού  
με καθαρό νερό και στεγνώνετε το.

### **i Υποδειξη**



Για τον ήπιο καθαρισμό του δοχείου  
συλλογής λίπους **8**, προτείνεται η  
πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται.  
Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε το  
δοχείο συλλογής λίπους **8** και στο πλυντήριο  
πιάτων.

## **Φύλαξη**

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό  
χώρο.  
Ασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο  
ασφαλείας **2** στη θέση .

## **Συνταγές**

### **i Υποδειξη**

Ανάλογο με το είδος των συστατικών, μπορεί να  
ποικίλουν οι αναφερόμενες ρυθμίσεις θερμοκρα-  
σίας ή τα στοιχεία των χρόνων στις συνταγές!

### **Θέση «Απλή ψησιέρα»**

#### **Mexican Burger**

- ◆ 900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- ◆ 6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου
- ◆ 6 ΚΣ λεπτοκομμένα κρεμμύδια
- ◆ 3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα
- ◆ 1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι
- ◆ 4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

- 1) Ανακατεύετε τον κιμά, τα κρεμμύδια, τη σάλ-  
σα, τη σκόνη τσίλι και τη σος μπάρμπεκιου  
σε ένα μεγάλο μπολ.
- 2) Σχηματίζετε από τη μάζα κιμά έξι μεγάλες  
φέτες χάμπουργκερ, πάχους σχεδόν 2 εκ.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας  
θέρμανσης 3/Max).
- 4) Ψήνετε τα χάμπουργκερ για 8 - 10 λε-  
πτά στην προθερμασμένη συσκευή στη  
θέση επαφής. Στη συνέχεια σεβρίρετε  
τα χάμπουργκερ μαζί με τα υλικά και τα  
μπαχαρικά της επιλογής σας στα ψωμάκια  
χάμπουργκερ.

### **Καρδιά φιλέτου με σος φρέσκων κρεμμυδιών και βοτάνων**

- ◆ 500 γρ. άπαχο κιλότο (από 125 γρ.)
- ◆ 120 γρ. μαργαρίνη
- ◆ 1 ΚΓ σος Worcester
- ◆ 1 λεπτοκομμένη σκελίδα σκόρδο
- ◆ 4 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
- ◆ 4 λεπτοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια

- 1) Ανακατεύετε τη μαργαρίνη και τη σος  
Worcester σε ένα μικρό μπολ και προσθέ-  
τετε το σκόρδο, το μαϊντανό και τα φρέσκα  
κρεμμύδια.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (βαθμίδα θέρμανσης  
Max).
- 3) Ψήνετε το φιλέτο για 3 λεπτά στη βαθμίδα  
θέρμανσης Max.
- 4) Αλείφετε το φιλέτο με τη σος φρέσκων  
κρεμμυδιών - βοτάνων και ψήνετε για άλλα  
4 λεπτά στην αρχική διαδικασία του τομέα  
βαθμίδας θέρμανσης 2.

## Τόνος με φέτες πορτοκαλιού

(4 άτομα)

- ◆ 4 φρέσκα φιλέτα τόνου (έκαστο 170 γρ.)
  - ◆ 1 πορτοκάλι
  - ◆ 1 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
  - ◆ Αλάτι
  - ◆ Πιπέρι
- 1) Ξεφλουδίζετε το πορτοκάλι και το κόβετε σε φέτες πάχους περίπου 5 χιλ.
  - 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3).
  - 3) Τοποθετείτε τα φιλέτα τόνου στην προθερμασμένη ψηστήρα, πασπαλίζετε με το μαϊντανό και αλατοπιπερώνετε.
  - 4) Τοποθετείτε τις φέτες πορτοκαλιού επάνω στα φιλέτα τόνου και τα ψήνετε όλα περ. για 6–8 λεπτά.
  - 5) Πριν το σερβίρισμα απομακρύνετε τις ψημένες φέτες πορτοκαλιού.

## Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίни»

### 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

- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα από 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 τοστ με βούτυρο με μυρωδικά.
- 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- 5) Μοιράζετε τη μοτσαρέλα και το στραγγισμένο σπανάκι σε 2 φέτες του τοστ και τα πασπαλίζετε με κουκουναρόσπορους.
- 6) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 7) Τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στην προθερμασμένη ψηστήρα ranini maker στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 8) Με το κλείστρο ασφαλείας **2** ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας **10** και κλείνετε το καπάκι.
- 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

### Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

- ◆ 400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου
- ◆ 20 γρ. βούτυρο
- ◆ Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα
- ◆ 120 γρ. μπέικον σε λωρίδες
- ◆ 6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ
- ◆ 3 ΚΣ ντρέσινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)
- ◆ 30 γρ. μαρούλι άισμπεργκ
- ◆ 2 τομάτες
- ◆ 1 αβοκάντο
- ◆ 1 ΚΓ χυμός λάιμ
- ◆ 50 γρ. αγγούρι

- 1) Πλένετε το φιλέτο από στήθος κοτόπουλου κάτω από τρεχούμενο νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Τσιγαρίζετε σύντομα στη θέση επαφής και σε προθερμασμένη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης MAX.
- 2) Γυρίζετε στην έναρξη του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3 και ψήνετε τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και τα αφήνετε στην άκρη.
- 3) Σε ένα τηγάνι ψήνετε τις λωρίδες μπέικον μέχρι να γίνουν τραγανές.
- 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τoστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε από πάνω.
- 5) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- 6) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- 7) 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.
- 8) Κόβετε το αγγούρι σε φέτες και το τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 9) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τoστ.
- 10) Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά επάνω στην θερμαντική πλάκα 10.
- 11) Με το κλείστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν και τα βγάξετε προσεκτικά από την ψησιέρα.

## Μπαγκέτα με μουςτάρδα

- ◆ 1 μπαγκέτα
  - ◆ 1 σκελίδα σκόρδο
  - ◆ 50 γρ. αγγουράκια με μουςτάρδα
  - ◆ 40 γρ. πεκορίνο
  - ◆ 1 ΚΣ πικάντικη μουςτάρδα
  - ◆ 2 ΚΣ γλυκιά μουςτάρδα
  - ◆ 50 γρ. βούτυρο
  - ◆ 2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο
  - ◆ Αλάτι, πιπέρι
- 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, το αγγούρι, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
  - 4) Γεμίζετε το βούτυρο μουςτάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε τις μπαγκέτες σε αλουμινόχαρτο.
  - 5) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα 10 στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
  - 6) Με το κλείστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
  - 7) Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

## Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»

### Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

- ◆ 200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας
- ◆ Λίγο αλεύρι
- 1) Θερμάνετε τη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης 3.
- 2) Κόβετε τα 200 γρ. στήθους κοτόπουλου/γαλοπούλας σε φέτες και αλευρώνετε ελαφρώς.
- 3) Ψήνετε περ. για 4 λεπτά από τη μια πλευρά, μετά γυρίζετε, αλατίζετε ελαφρώς και ψήνετε και τη δεύτερη πλευρά περ. για 4 λεπτά.

### Ψητά λαχανικά

- ◆ 2 πιπεριές
- ◆ 1 κολοκύθι
- ◆ 1 μελιτζάνα
- ◆ Ελαιόλαδο
- ◆ Αλάτι
- ◆ Πιπέρι
- ◆ Μυρωδικά Προβηγκίας (μείγμα μπαχαρικών)
- 1) Πλένετε καλά τα λαχανικά. Κόβετε τις πιπεριές στη μέση, βγάζετε τα σπόρια και τις κόβετε σε λωρίδες. Κόβετε τη μελιτζάνα και το κολοκύθι κατά μήκος σε δύο μισά και μετά το κάθε ένα σε μεγάλα κομμάτια περ. 0,5 εκ.
- 2) Αλείφετε τα λαχανικά με ελαιόλαδο.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2).
- 4) Τοποθετείτε τα λαχανικά στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 8 - 10 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα.
- 5) Πασπαλίζετε τα λαχανικά με αλάτι, πιπέρι και, εάν επιθυμείτε, με μυρωδικά Προβηγκίας.

### Γαρίδες με καρύδα και κάρυ

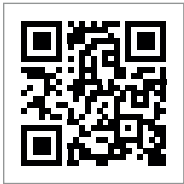
- ◆ 100 γρ. κόκκινη πάστα κάρυ
- ◆ 50 ml γάλα καρύδας
- ◆ 400 γρ. γαρίδες (εναλλακτικά και καβούρια)
- ◆ 200 γρ. στρογγυλά φασόλια
- ◆ 2 πιπεριές
- ◆ 2 κρεμμύδια
- ◆ 2 σκελίδες σκόρδο
- ◆ Αλάτι και πιπέρι
- ◆ Αλουμινόχαρτο
- 1) Ανακατεύετε την πάστα κάρυ και το γάλα καρύδας.
- 2) Πλένετε τις γαρίδες, τα φασολάκια και την πιπεριά.
- 3) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τις σκελίδες σκόρδου.
- 4) Κόβετε τα κρεμμύδια, τις σκελίδες σκόρδου και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
- 5) Μοιράζετε ομοιόμορφα τις γαρίδες και τα λαχανικά σε 4 κομμάτια αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο πρέπει να είναι τόσο μεγάλο, ώστε να μπορείτε να τυλίξετε σε αυτό τα υλικά σαν ένα πακετάκι. Στάζετε από επάνω τη σάλτσα κάρυ-καρύδας και αλατοπιπερώνετε.
- 6) Κλείνετε καλά τα πακετάκια, ώστε να μην τρέχουν υγρά.
- 7) Προθερμαίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
- 8) Τοποθετείτε τα γεμιστά πακετάκια στις προθερμασμένες θερμαντικές πλάκες 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 15 λεπτά.

## Ψητή ρόκα καλαμποκιού

- ◆ 2 ρόκες καλαμποκιού
  - ◆ 100 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
  - ◆ Αλάτι σκόρδου
  - ◆ Αλάτι
  - ◆ Πιπέρι
  - ◆ Αλουμινόχαρτο
- 1) Αλείψετε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο με το βούτυρο μυρωδικών.
  - 2) Αλατιζετε τις ρόκες καλαμποκιού και τις τυλίγετε στο αλουμινόχαρτο.
  - 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
  - 4) Τοποθετείτε το πακετάκι στις θερμοκρατικές πλάκες 10.
  - 5) Το γυρίζετε μετά από 15 λεπτά και ψήνετε τις ρόκες καλαμποκιού για ακόμη 15 λεπτά.
  - 6) Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι σκόρδου και πιπέρι.

## Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέlnετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.kompnass.com](http://www.kompnass.com).



Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

### 📌 Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490910\_2504.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

## Απόρριψη

### Απόρριψη συσκευής



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

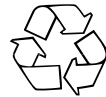
### Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

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

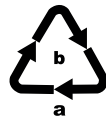


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

### Απόρριψη συσκευασίας



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



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

## Παράρτημα

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

|                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Τροφοδοσία τάσης                    | 220 - 240 V ~ ,<br>50/60 Hz |
| Κατανάλωση ισχύος                   | 2000 W                      |
| Κατανάλωση ισχύος εκτός λειτουργίας | < 0,5 W                     |

### Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

#### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς.

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

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

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

#### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

#### Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490910\_2504 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490910\_2504 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 00800 490826606  
E-Mail: [kompernass@lidl.gr](mailto:kompernass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4241  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 490910\_2504

## Εισαγωγέας

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

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών:  
07/2025 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112024-1

---

IAN 490910\_2504