

■ Gril de table Panini



FR
BE **Gril de table Panini**
Mode d'emploi

NL
BE **Panini-tafelgrill**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT
CH **Panini-Tischgrill**
Bedienungsanleitung

KH 1147



SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	2
Consignes de sécurité	2
Caractéristiques techniques	3
Accessoires fournis	3
Description de l'appareil	3
Première mise en service	3
Opération	3
Conseils et astuces	4
Nettoyage et entretien	5
Rangement	5
Recettes	5
Panini aux épinards et au fromage5
Panini à la poitrine de poulet6
Baguette à la moutarde6
Mise au rebut	7
Garantie et service après-vente	7
Importateur	7

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

GRIL DE TABLE PANINI KH 1147

Usage conforme

Le Panini-Maker est destiné à toaster de petits pains et des sandwiches ou à griller d'autres aliments.

Il est exclusivement destiné à l'usage domestique privé et n'est pas prévu pour des applications commerciales.

Consignes de sécurité

Comment faire pour éviter tout danger de choc électrique

- L'appareil doit uniquement être utilisé à l'intérieur dans des pièces sèches. Maintenez l'appareil - même lorsqu'il est éteint - à l'écart des éclaboussures.
- Utilisez uniquement l'appareil lorsque la tension secteur locale correspond à la tension nominale de l'appareil.
- Ne raccordez pas l'appareil par le biais d'une prise multiple, par laquelle d'autres appareils électriques travaillent en même temps, pour éviter toute surcharge du circuit électrique.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation. A cet effet, débranchez la prise secteur.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.



Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Veillez à ne pas le coincer et tenez-le à l'écart des objets chauds. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la table ou du plan de travail.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Les réparations devront exclusivement être confiées à des distributeurs agréés par le fabricant ou à des spécialistes expérimentés.

Vous évitez ainsi les risques d'incendie et de blessures

- Posez l'appareil sur une surface plane, anti-dérapante et thermo-résistante et pas sur ou à côté d'autres appareils qui peuvent diffuser beaucoup de chaleur (par ex. grille-pain, fours).
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets facilement inflammables, par exemple sous des rideaux ou à côté de rouleaux de papier essuie-tout.



Même si vous exploitez l'appareil en respectant les consignes, des parties de l'appareil deviennent très chaudes (les plaques supérieure et inférieure par ex). Veillez à ne pas toucher les surfaces jusqu'à ce qu'elles soient bien refroidies après mise hors tension de l'appareil.

- Pour éviter une surchauffe dangereuse, déroulez toujours le cordon d'alimentation dans son intégralité.
- En cours d'usage, l'appareil peut être ouvert et fermé sans risque au niveau de la poignée thermo-isolée.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil

- N'opérez pas cet appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- Laissez entièrement refroidir l'appareil après l'avoir éteint, avant de le nettoyer et de le ranger.

⚠ Vous évitez ainsi les dommages sur l'appareil

- Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- Pour la même raison, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V, ~ 50 Hz
 Puissance consommée : 2000 W

Accessoires fournis

- Panini-Maker
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- 1 Cordon d'alimentation
- 2 Fermeture de sécurité
- 3 Voyant de contrôle rouge "Power"
- 4 Régulateur de température
- 5 Voyant de contrôle vert "Ready"
- 6 Poignée
- 7 Plaques chauffantes
- 8 Sortie de graisse
- 9 Récupérateur de graisse

Première mise en service

1. Déballiez l'appareil. Retirez toutes les autres sécurités de transport supplémentaires, par ex. les films et les attaches de câble.
2. Vérifiez tout d'abord la complétude de la livraison et l'absence de dommage manifeste.
3. Lisez attentivement ce mode d'emploi.
4. Installez l'appareil selon les consignes de sécurité.
5. Ouvrez la fermeture de sécurité **2**.
6. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié, conformément à ce qui est décrit sous le chapitre "Nettoyage et entretien".
7. Fermez l'appareil.
8. Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur et laissez chauffer l'appareil pendant env. 5 minutes à température maximale.

ⓘ Remarque :

Lors du premier chauffage de l'appareil, la présence de résidus de fabrication peut entraîner l'apparition d'un léger voile de fumée et d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

9. Après avoir chauffé l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil.
10. Nettoyez encore une fois l'appareil avec un chiffon humide.

Opération

1. Fermez le couvercle de l'appareil au niveau de la poignée **6**.
2. Insérez le récupérateur de graisse **9** dans l'appareil.
3. Branchez la fiche secteur dans la prise. Le voyant de contrôle rouge "Power" **3** s'allume.

4. Réglez le degré souhaité au niveau du régulateur de la température ④. Dès que le niveau de chauffage réglé est atteint, le témoin de contrôle vert "Ready" ⑤ s'allume.

① Remarque :

Le témoin de contrôle vert „Ready“ ⑤ est aussi allumé, lorsque le bouton de réglage du chauffage ④ se trouve sur „0“. Lorsque vous mettez le bouton de réglage du chauffage ④ dans la position souhaitée, le témoin de contrôle vert “Ready” ⑤ se rallume dès que la température est atteinte.

① Remarque :

Le témoin de contrôle vert "Ready" ⑤ peut à nouveau s'éteindre périodiquement. Cela signifie que l'appareil est passé en dessous de la température définie et qu'il chauffe à nouveau !

5. Ouvrez le couvercle de l'appareil et poser les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ⑦.

6. Fermez le couvercle de l'appareil. Grâce à la plaque chauffante supérieure à l'attache pivotante ⑦, elle se situe toujours en parallèle à la plaque chauffante inférieure ⑦ même en cas d'aliments à griller plus épais. C'est ainsi qu'il est possible de parvenir à un résultat optimal.

7. Après quelque temps, contrôlez le degré de dorage de l'aliment à griller. Pour ce faire, ouvrez le couvercle de l'appareil.

① Remarque :

Démarrez par de courtes durées et allongez-les, jusqu'à ce que vous ayez trouvé la bonne durée.

8. Lorsque vous êtes satisfait du degré de dorage, ouvrez le couvercle et retirez l'aliment à griller.

⚠ Attention :

N'utilisez pas d'objets pointus ou aiguisés pour retirer l'aliment à griller. Ils pourraient endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑦ !

9. Mettez le régulateur de température ④ sur “0” et retirez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ Attention :

Retirez toujours la fiche secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température ④ sur “0” !

Conseils et astuces

- Pour rendre la viande plus tendre et accélérer le processus de cuisson, nous vous recommandons de faire mariner la viande. Pour ce faire, il est par exemple approprié d'utiliser du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus frais, de la papaye ou de l'ananas. Selon vos préférences, ajouter des herbes et des épices. N'ajoutez pas de sel, car il absorbe l'eau de la viande et la rend dure. Faites mariner la viande de telle manière qu'elle soit entièrement recouverte par la marinade et refermez le récipient. De préférence, laissez mariner pendant une nuit.
- Les plaques chauffantes ⑦ sont pourvues d'un revêtement anti-adhésif, de sorte qu'il n'y a pas besoin d'y ajouter de graisse. Si vous souhaitez quand même ajouter des graisses, veillez à ce que la margarine “light” et les diverses huiles végétales disponibles sur le marché ne soient pas adaptées à la cuisson. En font notamment partie l'huile d'olive pressée à froid, l'huile de graine de chardon, de lin, de germe de blé, de graine de maïs, de sésame, de noix ou de noisette. Utilisez uniquement ces huiles pour des plats préparés à froid. Pour la cuisson, vous pouvez par exemple utiliser du beurre, du lard, de la margarine ou du ghee (beurre clarifié).
- Si vous n'êtes pas sûr si l'aliment à griller est bien cuit à l'intérieur, utilisez un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

Nettoyage et entretien

Attention !

Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi. Danger !

Attention !

Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau courante et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable.

- Essuyez les plaques chauffantes **7** à l'aide d'un chiffon humidifié. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rêches ou d'objets pointus pour le nettoyage, pour ne pas détruire le revêtement anti-adhésif.
- Si la surface est encroûtée, posez un chiffon mouillé sur les résidus cuits pour les ramollir.

Pour le nettoyage des surfaces extérieures, un chiffon humide est également suffisant.

Veillez à ce que toutes les pièces soient entièrement sèches avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Rangement

Ranger l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Actionnez la fermeture de sécurité **2**.

Enroulez le cordon d'alimentation **1** autour de l'élément spécial prévu à cet effet sur le dessous de l'appareil.

Recettes

Un panini est un sandwich chaud préparé à base de pain blanc frais. Il est fraîchement grillé, puis servi.

Panini aux épinards et au fromage

250 g d'épinards en branche

1 oignon

1 gousse d'ail

1 CS d'huile

2 CC de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de toast/pain blanc

40 g de beurre aux herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons de pin

- Trier les épinards et les laver.
- Peler les oignons et les gousses d'ail et les hacher finement, les faire revenir dans de l'huile chaude. Ajouter les épinards. Relever avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- Tartiner le toast de beurre aux herbes.
- Couper la mozzarella en tranches, la répartir sur deux tranches de toast avec les épinards égouttés. Parsemer de pignons de pin.
- Recouvrir la préparation d'une deuxième tranche de toast.
- Poser le panini avec précaution sur le Panini-Maker préchauffé à chaleur intermédiaire et fermer le couvercle.
- Attendre jusqu'à ce que le panini soit grillé avec une belle couleur dorée. Puis le retirer du Panini-Maker.

Panini à la poitrine de poulet

400 g de filet de poulet

20 g de beurre

Poivre, sel et poudre de piment

120 g de bacon, en lamelles

6 tranches de toast/pain blanc

3 CS d'assaisonnement pour salade (yaourt)

30 g de salade Iceberg

2 tomates

1 avocat

1 CC de jus de citron

50 g de concombre

- Rincer brièvement le filet de poulet à l'eau courante et le sécher en tapotant avec du papier essuie-tout. Chauffer du beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif et bien faire cuire les filets de poitrine de poulet des deux côtés. Remettre le four à température moyenne et finir de cuire les filets de poitrine de poulet pendant env. 10 minutes. Épicer après la cuisson avec du sel, du poivre et de la poudre de piment, retirer le poulet de la poêle et le mettre de côté.
- Chauffer encore une fois la graisse dans la poêle et y faire cuire les lamelles de bacon jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- Répartir l'assaisonnement au yaourt sur les 3 tranches de toast/de pain blanc, y poser la salade Iceberg, couper les tomates en tranches, les épicer et également les poser.
- Couper les filets de poulet dans la longueur et les poser sur les tomates.
- Découper les avocats dans la longueur et sortir le noyau à l'aide d'un mouvement de rotation. Retirer la pelure et couper l'avocat en tranches. Asperger l'avocat de jus de citron, afin qu'il ne brunisse pas. Poser les tranches sur les paninis.
- Couper le concombre en tranches et les poser sur l'avocat.
- Recouvrir la préparation d'une deuxième tranche de toast.
- Poser le panini avec précaution sur le Panini-Maker préchauffé à chaleur intermédiaire et fermer le couvercle.

- Attendre jusqu'à ce que les paninis aient une belle couleur dorée et les retirer du Panini-Maker.

Baguette à la moutarde

1 baguette

1 gousse d'ail

50 g de cornichons à la moutarde

40 g de pecorino

1 CS de moutarde

2 CS de moutarde douce

50 g de beurre

2 CS de ciboulette en rondelles

sel, poivre

- Entailler la baguette par écarts d'env. 2-3 centimètres, sans toutefois les couper entièrement.
- Peler les gousses d'ail et les écraser, découper les cornichons en dés très fins et râper le pecorino.
- Mélanger la moutarde forte et douce avec le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Mettre le beurre à la moutarde dans les entailles des baguettes et les emballer dans du papier aluminium.
- Poser les baguettes avec précaution sur le Panini-Maker préchauffé à chaleur intermédiaire et fermer le couvercle. Les baguettes devraient se dorer d'une belle couleur dorée.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente autorisée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

BE Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

PAGINA

Gebruik in overeenstemming met bestemming	10
Veiligheidsvoorschriften	10
Technische gegevens	11
Inhoud van het pakket	11
Apparaatbeschrijving	11
Voor het eerst in gebruik nemen	11
Bediening	11
Tips en handigheidjes	12
Reinigen en onderhouden	13
Opbergen	13
Recepten	13
Panini met spinazie en kaas	13
Panini met kipfilet	14
Mosterd-baguette	14
Milieurichtlijnen	15
Garantie en service	15
Importeur	15

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

PANINI TAFELGRILL KH 1147

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.

Het apparaat is bestemd voor het privé huishouden en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Veiligheidsvoorschriften

Zo voorkomt u risico's door elektrische schokken

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt in droge binnenruimtes. Houd het apparaat – ook als het is uitgeschakeld – uit de buurt van spatwater.
- Gebruik het apparaat alleen als de lokale netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat.
- Sluit het apparaat niet aan via een stekkerdoos waarmee gelijktijdig andere apparaten werken, aangezien dit tot een overbelasting van de stroomkring kan leiden.
- Zet het apparaat na ieder gebruik uit. Haal daartoe de stekker uit het stopcontact.
- Bij het reinigen moet erop gelet worden, dat geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.



- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het netsnoer tegen beschadiging. Let erop dat het netsnoer niet beklemd raakt en houd het uit de buurt van hete voorwerpen. Laat het netsnoer niet los van de tafel of het werkblad hangen.
- Nooit de behuizing van het apparaat openen.

- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door de vakhandel hiertoe geautoriseerd door de producent, of door ervaren deskundig personeel.

Zo voorkomt u brand- en letselgevaar

- Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal, slipvast en hittebestendig is en niet op of naast andere apparaten die veel warmte kunnen afgeven (bijv. toasters, ovens).
- Gebruik het apparaat niet nabij licht brandbare voorwerpen, bijv. onder gordijnen of naast rollen keukenpapier.



Ook tijdens gebruik volgens de voorschriften worden bepaalde delen van het apparaat zeer heet (bijv. de bovenste en onderste plaat van de behuizing). Let erop dat u deze oppervlakken niet aanraakt voordat ze na het uitschakelen volledig zijn afgekoeld.

- Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen, moet u altijd het netsnoer in de gehele lengte afrollen.
- Tijdens het gebruik kan het apparaat zonder risico met de warmte-isolerende handgreep worden geopend en gesloten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Bedrijf het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening.
- Laat het apparaat na het uitschakelen volkomen afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

⚠ Zo voorkomt u beschadiging van het apparaat

- Alle levensmiddelen alleen met een spatel van kunststof of hout verwijderen, of met een ander geschikt en niet-metalen voorwerp, om de anti-aanbaklaag van het apparaat niet te beschadigen.
- Gebruik - om dezelfde reden - voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en puntige voorwerpen.

Technische gegevens

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

Inhoud van het pakket

- Panini-Maker
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Netsnoer
- 2 Veiligheidssluiting
- 3 Rood indicatie lampje "Power"
- 4 Regelknop voor de verwarmingsniveaus
- 5 Groen indicatielampje "Ready"
- 6 Handgreep
- 7 Kookplaten
- 8 Vetafvoer
- 9 Vet-opvangreservoir

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 2.
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.

ⓘ 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 9 in het apparaat.
3. Steek de netstekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" 3 gaat branden.

4. Stel de gewenste stand in op de regelknop voor de verwarmingsstanden ④. Zodra een ingestelde verwarmingsstand is bereikt, brandt het groene indicatielampje "Ready" ⑤.

ⓘ OPMERKING:

het groene indicatielampje "Ready" ⑤ brandt ook, als de regelknop voor de verwarmingsniveaus ④ op „0" staat. Zodra u de regelknop voor de verwarmingsniveaus ④ op de gewenste stand zet, dooft het groene indicatielampje "Ready" ⑤ eerst en licht dan weer op als de gewenste temperatuur is bereikt.

ⓘ OPMERKING:

het groene indicatielampje "Ready" ⑤ kan tussentijds weer uitgaan. 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 ⑦.
6. Sluit het deksel van het apparaat. Doordat de bovenste kookplaat ⑦ draaibaar is gepositioneerd, ligt deze ook bij dikkere grillstukken altijd parallel aan de onderste kookplaat ⑦. Zodoende wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
7. Controleer de bruining van het gegrilde tussendoor. Hiertoe opent u het deksel van het apparaat.

ⓘ OPMERKING:

begin met korte grilltijden 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 kookplaten ⑦ beschadigen!

9. Draai de regelknop voor de verwarmingsniveaus ④ 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 ④ 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 kookplaten ⑦ hebben een antiaanbaklaag en zodoende is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let u er dan op dat "light" margarine en een aantal plantaardige oliën niet geschikt zijn om mee te bakken. Hiertoe behoren koud geperste olijfolie, distel-, lijnzaad-, tarwekiem-, maaskiem-, sesam-, walnoot-, of hazelnootolie. Gebruik deze oliën alleen voor koude gerechten. Om te bakken kunt u bijvoorbeeld boter, spek, margarine of ghee (boterolie) gebruiken.
- 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!

- Veeg de kookplaten **7** af met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek. Om te reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen 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.

Opbergen

Bewaar het gereinigde apparaat op een droge plaats.

Sluit de veiligheidssluiting **2**.

Rol het netsnoer **1** 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.
- 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 mosterdboter 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 2002/96/EC.

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 grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, 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 ingeperkt.

Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Sicherheitshinweise	18
Technische Daten	19
Lieferumfang	19
Gerätebeschreibung	19
Erste Inbetriebnahme	19
Bedienen	19
Tipps und Tricks	20
Reinigen und Pflegen	21
Aufbewahren	21
Rezepte	21
Spinat-Käse-Panini	21
Hähnchenbrust-Panini	22
Senf-Baguette	22
Entsorgen	23
Garantie und Service	23
Importeur	24

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

PANINI-TISCHGRILL KH 1147

Bestimmungsgemäßer Gebrauch


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

Er ist nur für den privaten Haushalt bestimmt und nicht für gewerbliche Zwecke konzipiert.

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag

- Das Gerät darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.


 Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden.

So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.

 Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.

- Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie stets die gesamte Länge des Netzkabels ab.
- Während des Betriebs kann das Gerät gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

⚠ So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie jegliche Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitzen Gegenstände.

Technische Daten

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

Lieferumfang

- Panini-Maker
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Netzkabel
- 2 Sicherheitsverschluss
- 3 rote Kontrollleuchte "Power"
- 4 Heizstufenregler
- 5 grüne Kontrollleuchte "Ready"
- 6 Griff
- 7 Heizplatten
- 8 Fettauslauf
- 9 Fett-Auffangschale

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 **2**.
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 **9** in das Gerät.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte "Power" **3** leuchtet auf.

4. Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **4** ein. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5**.

i Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler **4** auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **4** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** bis die Temperatur erreicht ist.

i Hinweis:

Die grüne Kontrollleuchte "Ready" **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. 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 **7**.
6. Schließen Sie den Gerätedeckel. Durch die drehbar gelagerte obere Heizplatte **7**, liegt sie auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
7. Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel.

i 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, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie das Grillgut.

⚠ Achtung:

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

9. Drehen Sie den Heizstufenregler **4** 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 **4** 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 **7** sind antihaft-beschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fette benutzen wollen, achten Sie darauf, dass "light" Margarine und verschiedene Pflanzenöle nicht zum Braten geeignet sind. Hierzu gehören kaltgepresstes Olivenöl, Distel-, Lein-, Weizenkeim-, Maiskern-, Sesam-, Walnuss- oder Haselnussöl. Benutzen Sie diese Öle nur für kalte Speisen. Zum Braten können Sie zum Beispiel Butter, Speck, Margarine oder Ghee (Butterschmalz) verwenden.
- 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!

- Wischen Sie die Heizplatten **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- 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.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Schließen Sie den Sicherheitsverschluss **2**. Wickeln Sie das Netzkabel **1** um die Kabelfaufwicklung 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-Maker legen und den Deckel schließen.
- Warten bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Panini-Maker 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.
- 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-Maker legen und den Deckel schließen.

- Warten bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Panini-Maker entnehmen.

Senf-Baguette

1 Baguette

1 Zehe Knoblauch

50 g Senfgurken

40 g Pecorino

1 EL 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-Maker 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 2002/96/EC.

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 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.

DE Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise
aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com