

## ■ Sandwichera-grill

### Piastra elettrica per panini



ES **Sandwichera-grill**  
Instrucciones de uso

IT **Piastra elettrica per panini**  
Istruzioni per l'uso

PT **Tostadeira Panini**  
Manual de instruções

GB **Panini Grill**  
Operating instructions

DE **Panini-Tischgrill**  
Bedienungsanleitung

KH 1147



# ÍNDICE

# PÁGINA

|   |          |
|---|----------|
| <b>Uso conforme al previsto</b>         | <b>2</b> |
| <b>Instrucciones de seguridad</b>       | <b>2</b> |
| <b>Datos técnicos</b>                   | <b>3</b> |
| <b>Volumen de suministro</b>            | <b>3</b> |
| <b>Descripción de aparatos</b>          | <b>3</b> |
| <b>Primera puesta en funcionamiento</b> | <b>3</b> |
| <b>Manejo</b>                           | <b>3</b> |
| <b>Consejos y trucos</b>                | <b>4</b> |
| <b>Cuidado y limpieza</b>               | <b>5</b> |
| <b>Conservación</b>                     | <b>5</b> |
| <b>Recetas</b>                          | <b>5</b> |
| Panini de espinacas y queso.....        | 5        |
| Panini de pechuga de pollo.....         | 6        |
| Baguette con mostaza .....              | 6        |
| <b>Evacuación</b>                       | <b>7</b> |
| <b>Garantía y asistencia técnica</b>    | <b>7</b> |
| <b>Importador</b>                       | <b>7</b> |

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

# SANDWICHERA-GRILL KH 1147

---

## Uso conforme al previsto

---

El Sandwichera-grill está indicado para tostar panecillos y sándwiches o asar otros alimentos.

Ha sido concebido sólo para el uso privado en el hogar y no para fines comerciales.

## Instrucciones de seguridad

---

### **Así evita el peligro por descarga eléctrica**

- Sólo se debe poner el aparato en funcionamiento en espacios secos en el interior. Mantenga el aparato – también cuando esté desconectado – alejado de salpicaduras de agua.
- Utilice el aparato sólo si la tensión de red local concuerda con la tensión nominal del aparato.
- No conecte el aparato a través de un ladrón al que estén conectados otros aparatos eléctricos al mismo tiempo, ya que esto podría provocar una sobrecarga en el circuito eléctrico.
- Desconecte el aparato tras cada uso. Para ello extraiga la clavija de red.
- Tenga cuidado de que no entre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente.


 No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.

- Proteja el cable de alimentación frente a daños. Tenga cuidado de que no se quede aprisionado y manténgalo alejado de objetos calientes. No deje que el cable de red cuelgue suelto de la mesa o del lugar de trabajo.
- Nunca abra la carcasa del aparato.

- En caso de una clavija de red o cable de red dañados, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas en establecimientos especializados autorizados por el fabricante o por personal técnico experimentado.

### **Así evita el peligro de incendio y lesiones**

- Coloque el aparato sólo sobre una superficie recta, no resbaladiza y resistente al calor y no lo sitúe sobre o junto a otros aparatos, que puedan emitir mucho calor (p. ej. tostadoras, cocinas).
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca de objetos fácilmente inflamables, p. ej. bajo cortinas o junto a rollos de papel de cocina.

 Incluso haciendo un uso conforme a lo prescrito hay partes del aparato que alcanzan altas temperaturas (p. ej. la placas superior e inferior de la carcasa). Tenga cuidado de no tocar estas superficies hasta que se hayan enfriado completamente después de desconectar el aparato.

- Para evitar un sobrecalentamiento peligroso, extienda siempre el cable de alimentación en toda su longitud.
- Durante el funcionamiento se puede abrir y cerrar el aparato sin peligro con el asa térmicamente aislada.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidas correctamente acerca del uso del aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- No utilice un reloj programador externo o un sistema de control remoto para accionar este aparato.
- Después de apagar el aparato, deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

### **⚠ De ese modo puede evitar daños en el aparato**

- Retire todos los restos de alimentos sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico, para no dañar el recubrimiento antiadherente del aparato.
- Por los mismos motivos, no utilice ningún producto de limpieza agresivo ni ningún objeto puntiagudo.

## Datos técnicos

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Tensión nominal:     | 220-240 V, ~ 50 Hz |
| Consumo de potencia: | 2000 W             |

## Volumen de suministro

- Sandwichera-grill
- Instrucciones de uso

## Descripción de aparatos

- 1 cable de alimentación
- 2 cierre de seguridad
- 3 piloto rojo "Power"
- 4 regulador del nivel de calor
- 5 piloto verde "Ready"
- 6 asa
- 7 placas calefactoras
- 8 salida de grasa
- 9 depósito de recogida de grasa

## Primera puesta en funcionamiento

1. Extraiga el aparato del embalaje. Retire todos los dispositivos de seguridad utilizados para el transporte, como p. ej. láminas o bridas del cable.
2. Compruebe antes de la puesta en funcionamiento que el volumen de suministro está completo y no presenta daños visibles.
3. Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso.
4. Coloque el aparato según las indicaciones de seguridad.
5. Abra el cierre de seguridad **2**.
6. Limpie el aparato con un paño húmedo, como se describe en "Cuidado y limpieza".
7. Cierre el aparato.
8. Introduzca la clavija de red en una base de enchufe y deje calentar el aparato durante aprox. 5 minutos en el ajuste de temperatura máxima.

### **ⓘ Advertencia:**

Al calentar el aparato por primera vez es posible que se produzca algo de humo y olor debido a restos derivados de la fabricación. Esto es normal y totalmente inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación, abra, por ejemplo, una ventana.

9. Después del calentamiento retire la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe.
10. Limpie el aparato de nuevo con un paño húmedo.

## Manejo

1. Cierre la tapa del aparato con el asa **6**.
2. Introduzca el depósito de recogida de grasa **9** en el aparato.
3. Enchufe el aparato. El piloto rojo "Power" **3** se ilumina.

4. Ajuste la graduación deseada en el regulador de graduación de calentamiento ④. Al momento de alcanzar la graduación de calentamiento elegida, se ilumina la lámpara de control verde "Ready" ⑤.

### **ⓘ Advertencia:**

La lámpara de control "Ready" ⑤ se ilumina también si el regulador de nivel de calefacción ④ está puesto en „0“. Al momento que coloca el regulador de nivel de calefacción ④ a la posición elegida, se apaga la lámpara de control verde "Ready" ⑤ hasta alcanzar la temperatura.

### **ⓘ Advertencia:**

Entremedias se puede apagar de nuevo la lámpara de control "Ready" ⑤. Ello significa que por un momento el aparato estaba por debajo de la temperatura ajustada y que se vuelve a calentar.

5. Abra la tapa del aparato y coloque el alimento que desea tostar/asar sobre la placa calefactora inferior ⑦.
6. Cierre la tapa del aparato. La placa calefactora superior ⑦ basculante reposa siempre en posición paralela respecto a la placa calefactora inferior ⑦, incluso con alimentos gruesos. Así se consigue un resultado óptimo.
7. Tras cierto tiempo compruebe el dorado del alimento que está asando. Abra para ello la tapa del aparato.

### **ⓘ Advertencia:**

Comience con tiempos de asado breves y aumentelos hasta que encuentre la duración adecuada.

8. Cuando esté satisfecho con el tono de dorado, abra la tapa y retire el alimento.

### **⚠ Atención:**

No utilice objetos puntiagudos ni afilados para retirar el alimento. ¡Podrían dañar la superficie de las placas calefactoras ⑦!

9. Gire el regulador de nivel de calor ④ hasta "0" y retire la clavija de red de la base de enchufe.

### **⚠ Atención:**

Retire la clavija de red de la base de enchufe si no utiliza el aparato. ¡No basta con poner el regulador de nivel de calor ④ en "0"!

## Consejos y trucos

---

- Para hacer que la carne quede más tierna y acelerar el asado, puede adobarla con anterioridad. Como base puede utilizar, por ejemplo, la crema ácida, vino tinto, vinagre, leche de manteca o zumo fresco de papaya o piña. Añada especias e hierbas aromáticas al gusto. No añada sal, ya que extrae el jugo de la carne y hace que quede dura. Coloque la carne en el adobo de modo que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. Mejor déjelo durante la noche.
- Las placas calefactoras ⑦ tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. Si a pesar de ello desea utilizar grasa, tenga en cuenta que la margarina "light" y ciertos aceites vegetales no son adecuados para asar. Entre ellos se cuentan el aceite de oliva prensado en frío, el aceite de cardo, linaza, germen de trigo, maíz, sésamo, nueces, o avellanas. Utilice estos tipos de aceite sólo para comidas frías. Para asar puede utilizar, por ejemplo, mantequilla, tocino, margarina o ghi (manteca semilíquida).
- Si no está seguro de si el alimento que desea asar está cocinado también en el interior, utilice un termómetro para carne común.

## Cuidado y limpieza

---

### ⚠ ¡Atención!

Antes de la limpieza extraiga la clavija de red y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!

### ⚠ ¡Atención!

Nunca limpie el aparato bajo agua corriente y nunca lo sumerja en agua. ¡Esto podría estropear el aparato de forma irreparable!

- Limpie las placas calefactoras 7 con un paño húmedo. En caso de suciedad endurecida, añada al paño un detergente suave. Para la limpieza no utilice productos abrasivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos, para no dañar el recubrimiento antiadherente.
- En caso de incrustaciones, coloque una bayeta húmeda sobre los restos pegados, para reblandecerlos.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato es suficiente un paño húmedo.

Antes de volver a utilizar el aparato compruebe que todas las piezas se hayan secado completamente.

## Conservación

---

Almacene el aparato limpio en un lugar seco.

Encaje el cierre de seguridad 2.

Enrolle el cable de alimentación 1 en el recogecables, en la parte inferior del aparato.

## Recetas

---

Un panini es un sándwich caliente preparado con pan blanco. Se tuesta fresco y luego se sirve.

### Panini de espinacas y queso

250 g de hojas de espinaca

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharadita de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla especiada

75 g de mozzarella

20 g de piñones

- Seleccionar y lavar las hojas de espinaca.
- Pelar la cebolla y el diente de ajo, picarlos y rehogarlos en aceite caliente. Añadir las espinacas. Condimentar con zumo de limón, sal y pimienta.
- Untar mantequilla especiada en el pan de molde.
- Cortar la mozzarella en rodajas y repartirla sobre dos rebanadas de pan de molde junto con las espinacas escurridas. Espolvorear los piñones.
- Cubrir los panini con otra rebanada de pan de molde.
- Colocar con cuidado los panini sobre el Panini-Maker precalentado al nivel medio y cerrar la tapa.
- Esperar hasta que los panini se hayan tostado hasta un punto marrón dorado. Después sacarlos del Panini-Maker.

## Panini de pechuga de pollo

400 g de filetes de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal, pimentón

120 g de bacon, en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de salsa para ensalada (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepino

- Lavar con agua corriente las pechugas de pollo y secarlas con papel de cocina. Calentar mantequilla en una sartén antiadherente y freír bien las pechugas por ambos lados. Regular la temperatura de la cocina de nuevo al nivel medio y terminar de freír las pechugas durante approx. 10 minutos. Después de freírlas, condimentar con sal, pimienta y pimiento, sacar de la sartén y apartar.
- Volver a calentar la grasa en la sartén y freír las tiras de bacon hasta que queden crujientes.
- Repartir salsa de yogur sobre 3 rebanadas de pan de molde/pan blanco, echar encima lechuga iceberg, cortar los tomates en rodajas, condimentar y añadirlos también.
- Cortar las pechugas de pollo longitudinalmente y colocarlas sobre los tomates.
- Cortar el aguacate alrededor del perfil longitudinal y separarlo de la pepita con un movimiento de giro. Quitarle la piel y cortarlo en rodajas. Regar el aguacate con el zumo de limón, para que no se oscurezca. Colocar las rodajas sobre los panini.
- Cortar el pepino en rodajas y colocarlas sobre el aguacate.
- Cubrir los panini con otra rebanada de pan de molde.
- Colocar con cuidado los panini sobre el Panini-Maker precalentado al nivel medio y cerrar la tapa.

- Esperar hasta que los panini se tuesten hasta adquirir un tono dorado y sacarlos con cuidado del Panini-Maker.

## Baguette con mostaza

1 baguette

1 diente de ajo

50 g de pepino aromatizado con mostaza

40 g de pecorino

1 cucharada de mostaza

2 cucharadas de mostaza dulce

50 g de mantequilla

2 cucharadas de cebollino en aros

sal y pimienta

- Hacer cortes transversales en la baguette aprox. cada 2-3 centímetros, pero sin partirla.
- Pelar el ajo y machacarlo, cortar en taquitos muy pequeños los pepinos aromatizados con mostaza y rallar el pecorino.
- Mezclar la mostaza picante y la dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los taquitos de pepino, el pecorino y el cebollino, y sazonar con sal y pimienta.
- Rellenar los cortes realizados en la baguette con la mantequilla con mostaza y envolverla en papel de aluminio.
- Colocar las baguettes sobre el Panini-Maker precalentado al nivel medio y cerrar la tapa. La baguette debe quedar con un tono dorado.



## Evacuación

---



**En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.**

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Preste atención a las normas en vigor.

En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de evacuación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

## Garantía y asistencia técnica

---

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guardé el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo fallos de material o fabricación, pero no cubre las piezas sometidas a desgaste o daños en las piezas frágiles, como p. ej. interruptores o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

**ES Kompernass Service España**

Tel.: 902/884663

e-mail: [support.es@kompernass.com](mailto:support.es@kompernass.com)

## Importador

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

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



# INDICE

# PAGINA

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Uso conforme</b>                  | <b>10</b> |
| <b>Avvertenze di sicurezza</b>       | <b>10</b> |
| <b>Dati tecnici</b>                  | <b>11</b> |
| <b>Fornitura</b>                     | <b>11</b> |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b>  | <b>11</b> |
| <b>Prima messa in funzione</b>       | <b>11</b> |
| <b>Uso</b>                           | <b>11</b> |
| <b>Consigli e suggerimenti</b>       | <b>12</b> |
| <b>Pulizia e cura</b>                | <b>13</b> |
| <b>Conservazione</b>                 | <b>13</b> |
| <b>Ricette</b>                       | <b>13</b> |
| Panini con spinaci e formaggio ..... | 13        |
| Panini al petto di pollo .....       | 14        |
| Baguette alla senape.....            | 14        |
| <b>Smaltimento</b>                   | <b>15</b> |
| <b>Garanzia e assistenza</b>         | <b>15</b> |
| <b>Importatore</b>                   | <b>15</b> |

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

# PIASTRA ELETTRICA PER PANINI KH 1147

---

## Uso conforme

---

Il Piastra elettrica per panini o altri alimenti.


È destinato esclusivamente all'uso domestico privato e non a scopi commerciali.

## Avvertenze di sicurezza

---

### **Per evitare i rischi di scossa elettrica**

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e non all'esterno. Tenere lontano l'apparecchio dagli spruzzi d'acqua anche quando è spento.
- Utilizzare l'apparecchio solo se la tensione di rete locale corrisponde alla tensione di rete dell'apparecchio (220-240V ~ 50 Hz).
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla contemporaneamente ad altri elettrodomestici, perché ciò potrebbe provocare un sovraccarico di tensione.
- Spegner l'apparecchio dopo ogni impiego, scollegando la spina dalla presa di corrente.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.


 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

- Proteggere il cavo di rete dai danni. Fare attenzione a non schiacciarlo e tenerlo lontano da oggetti surriscaldati. Non lasciar pendere il cavo di rete dal tavolo o dal piano di lavoro.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato autorizzato dal produttore o da personale esperto.

### **Per evitare i rischi di incendio e di ferimento**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, antisdrucciolo e resistente al calore e non sopra o accanto ad altri apparecchi che irradiano molto calore (ad es. forno elettrico, fornelli).
- Non azionare l'apparecchio in vicinanza di oggetti facilmente infiammabili, ad es. sotto tendine o vicino a rotoli di carta da cucina.

 Anche in caso di uso conforme, i singoli componenti dell'apparecchio si surriscaldano (ad es. il piano superiore e inferiore dell'alloggiamento). Fare quindi attenzione a non toccare queste superfici finché non si saranno completamente raffreddate dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

- Per evitare un surriscaldamento pericoloso, svolgere sempre il cavo di rete completamente.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio può essere aperto e chiuso senza rischi utilizzando l'apposita maniglia termoisolata.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e di riporlo.

### **⚠ Per evitare danni all'apparecchio**

- Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- Per lo stesso motivo, non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati per la pulizia dell'apparecchio.

## Dati tecnici

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Tensione nominale: | 220-240 V, ~ 50 Hz |
| Potenza assorbita: | 2000 W             |

## Fornitura

- Piastra elettrica per panini
- Istruzioni per l'uso

## Descrizione dell'apparecchio

- 1 Cavo di rete
- 2 Chiusura di sicurezza
- 3 Spia rossa di controllo "Power"
- 4 Regolatore del livello di calore
- 5 Spia di controllo verde "Ready"
- 6 Maniglia
- 7 Piastre riscaldanti
- 8 Sbocco di fuoriuscita dei grassi
- 9 Vaschetta di raccolta dei grassi

## Prima messa in funzione

1. Prelevare l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere tutti gli ulteriori fissaggi per il trasporto, ad es. pellicole o fermacavi.
2. Prima della messa in funzione, controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
3. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
4. Installare l'apparecchio in conformità alle avvertenze di sicurezza.
5. Aprire la chiusura di sicurezza 2.
6. Pulire l'apparecchio con un panno umido, come descritto alla voce "Pulizia e cura".
7. Chiudere l'apparecchio.
8. Inserire la spina di rete in una presa e fare riscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti, fino a quando non raggiungerà la temperatura massima.

### **ⓘ Suggerimento:**

nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, a causa dei resti di lavorazione, si può manifestare una leggera formazione di fumo e odore. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

9. Dopo il riscaldamento, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio.
10. Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

## Uso

1. Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia 6.
2. Spingere la vaschetta di raccolta dei grassi 9 nell'apparecchio.
3. Inserire la spina di rete in una presa di rete. La spia di controllo rossa "Power" 3 si accende.

4. Impostare il livello desiderato con il regolatore del livello di calore ④. Non appena viene raggiunto il livello di calore desiderato, si accende la spia di controllo verde "Ready" ⑤.

**❗ S suggerimento:**

la spia di controllo verde "Ready" ⑤ si accende anche se il regolatore del livello di calore ④ si trova su „0“. Non appena si imposta il regolatore del livello di calore ④ nella posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" ⑤ si spegne fino al raggiungimento della temperatura.

**❗ S suggerimento:**

la spia di controllo verde "Ready" ⑤ può spegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura impostata dev'essere nuovamente raggiunta e l'apparecchio deve riscaldarsi!

5. Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da arrostiti/grigliare sulla piastra inferiore ⑦.

6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. La piastra superiore ⑦, essendo girevole, sarà sempre parallela a quella inferiore ⑦ anche in presenza di alimenti spessi. In tal modo si ottiene un risultato di cottura ottimale.

7. Dopo qualche tempo, controllare la doratura del cibo. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio.

**❗ S suggerimento:**

cominciare con tempi di cottura brevi e aumentarli fino a scoprire la durata corretta.

8. Se si è soddisfatti del grado di doratura, aprire il coperchio e prelevare gli alimenti.

**⚠ Attenzione:**

non utilizzare oggetti appuntiti o acuminati per prelevare gli alimenti. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre ⑦!

9. Ruotare il regolatore di calore ④ su "0" ed estrarre la spina dalla presa.

**⚠ Attenzione:**

estrarre sempre la spina dalla presa se non si utilizza l'apparecchio. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore ④ su "0"!

## Consigli e suggerimenti

- Per rendere la carne più tenera e velocizzare i tempi di cottura, è possibile marinarla in precedenza. A tale scopo sono adatti ad esempio panna acida, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. In base ai gusti, aggiungere erbe e spezie. Non aggiungere sale, poiché esso sottrae liquidi alla carne e la indurisce. Collocare la carne nella marinata in modo da ricoprirla completamente e chiudere il contenitore. Lasciarla preferibilmente a marinare per tutta la notte.
- Le piastre riscaldanti ⑦ sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se si desiderano utilizzare comunque dei grassi, ricordare che la margarina "light" e i vari oli vegetali non sono indicati per arrostiti. Fra di essi elenchiamo l'olio d'oliva pressato a freddo, l'olio di lino, l'olio di germi di grano, l'olio di semi di mais, l'olio di semi di sesamo, l'olio di noci o di nocciole. Utilizzare questi oli solo per i cibi freddi. Per arrostiti, si può utilizzare ad esempio il burro, lo speck, la margarina o il ghee (burro concentrato).
- Se non si è sicuri che il cibo sia cotto anche all'interno, utilizzare un termometro per la carne disponibile in commercio.

## Pulizia e cura

---

### **⚠ Attenzione!**

Prima della pulizia, estrarre la spina dalla presa e attendere fino al completo raffreddamento dell'apparecchio. Pericolo di lesioni!

### **⚠ Attenzione!**

Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai in acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

- Pulire le piastre riscaldanti **7** con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno. Per la pulizia, non utilizzare detergenti aggressivi, spugnette abrasive o oggetti acuminati, per non distruggere il rivestimento antiaderente.
- In caso di incrostazioni, poggiare un panno umido sui residui induriti, per ammorbidirli.

Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente utilizzare un panno umido.

Controllare che tutte le componenti dell'apparecchio siano asciutte prima di riutilizzarlo.

## Conservazione

---

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Chiudere la chiusura di sicurezza **2**.

Avvolgere il cavo di rete **1** sull'apposito dispositivo collocato sul lato inferiore dell'apparecchio.

## Ricette

---

Con il termine panini si intende qui un sandwich caldo preparato con pane bianco fresco. Viene arrostito fresco e servito subito.

### **Panini con spinaci e formaggio**

250 g di spinaci a foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pane per toast/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

- Selezionare e lavare le foglie di spinaci.
- Sbucciare le cipolle e l'aglio, tritarli e farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con il succo di limone, il sale e il pepe.
- Cospargere il pane per toast con il burro alle erbe.
- Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla su due fette di pane per toast insieme agli spinaci sgocciolati. Cospargere con i pinoli.
- Ricoprire il panini con la seconda fetta di pane per toast.
- Collocare cautamente il panini sul grill preriscaldato a temperatura media e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando il panini abbia assunto una colorazione bruno-dorata, quindi prelevarlo dal grill.

## Panini al petto di pollo

400 g di filetto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprika in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane per toast/pane bianco

3 cucchiaini di condimento per insalata (allo yogurt)

30 g di insalata verde

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli per insalata

- Lavare brevemente il filetto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Riscaldare il burro in una padella con rivestimento antiaderente e arrostito a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo la cottura, insaporire con sale, pepe e paprika, prelevare il filetto dalla padella e metterlo da parte.
- Riscaldare ancora il grasso nella padella e fare cuocere le fette di pancetta fino a ottenere una consistenza croccante.
- Distribuire il condimento allo yogurt su 3 fette di pane per toast/pane bianco, collocarvi su una foglia di insalata verde, tagliare i pomodori a fette, aromatizzarli e collocare anch'essi sulle fette.
- Tagliare i filetti di pollo nel senso della lunghezza e collocarli sui pomodori.
- Tagliare l'avocado nel senso della lunghezza e liberarlo dal nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Spruzzare l'avocado con il succo di limone, per impedire che annerisca. Mettere le fette di avocado sui panini.
- Tagliare a fette il cetriolo e poggiare le fette sull'avocado.
- Ricoprire il panini con la seconda fetta di pane per toast.
- Collocare cautamente il panini sul grill preriscaldato a temperatura media e chiudere il coperchio.

- Attendere fino a quando il panini avrà assunto una colorazione bruno-dorata e rimuoverlo quindi dal grill.

## Baguette alla senape

1 baguette

1 spicchio d'aglio

50 g di cetrioli alla senape

40 g di pecorino

1 cucchiaino di senape

2 cucchiaini di senape dolce

50 g di burro

2 cucchiaini di erba cipollina

sale, pepe

- Incidere la baguette a intervalli di ca. 2-3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- Sbucciare l'aglio e schiacciarlo, tagliare finemente a dadini i cetrioli alla senape e grattugiare il pecorino.
- Mescolare la senape piccante e dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i dadini di cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina, insaporire quindi con sale e pepe.
- Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- Collocare la baguette sul grill preriscaldato a temperatura media e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.



## Smaltimento

---



**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/EC.**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore.

In caso di dubbio, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

## Garanzia e assistenza

---

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

**IT Kompernass Service Italia**

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

## Importatore

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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



# ÍNDICE

# PÁGINA

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Utilização correcta</b>                 | <b>18</b> |
| <b>Indicações de segurança</b>             | <b>18</b> |
| <b>Dados técnicos</b>                      | <b>19</b> |
| <b>Material fornecido</b>                  | <b>19</b> |
| <b>Descrição do aparelho</b>               | <b>19</b> |
| <b>Primeira colocação em funcionamento</b> | <b>19</b> |
| <b>Funcionamento</b>                       | <b>19</b> |
| <b>Dicas e truques</b>                     | <b>20</b> |
| <b>Limpeza e conservação</b>               | <b>21</b> |
| <b>Armazenamento</b>                       | <b>21</b> |
| <b>Receitas</b>                            | <b>21</b> |
| Panini de espinafres e queijo.....         | 21        |
| Panini de peito de frango .....            | 22        |
| Baguete de mostarda .....                  | 22        |
| <b>Eliminação</b>                          | <b>23</b> |
| <b>Garantia e Assistência Técnica</b>      | <b>23</b> |
| <b>Importador</b>                          | <b>23</b> |

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consulta futura.  
Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

# TOSTADEIRA PANINI KH 1147

---

## Utilização correcta

---

A Tostadeira Panini ou grelhar outros alimentos.


Esta destina-se apenas ao uso privado e não deve ser utilizada para fins comerciais.

## Indicações de segurança

---

### **Deste modo, poderá evitar riscos de choques eléctricos**

- O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos. Evite salpicar o aparelho com água, mesmo quando este está desligado.
- Utilize o aparelho apenas caso a tensão de rede local seja compatível com a tensão nominal do aparelho.
- Não ligue o aparelho a uma tomada múltipla, à qual estejam ligados simultaneamente outros aparelhos eléctricos, pois isso pode provocar uma sobrecarga do circuito eléctrico.
- Desligue o aparelho após cada utilização. Para isso, retire a ficha da tomada.
- Ao limpar, certifique-se de que não há infiltração de água no interior do aparelho. Nunca limpe o aparelho sob água corrente.


 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.

- Proteja o cabo de rede contra danos. Certifique-se de que não o prende e mantenha-o afastado de objectos quentes. Não deixe o cabo de rede solto, pendurado na mesa ou no balcão da cozinha.
- Nunca abra a caixa do aparelho.

- No caso de danos, a ficha ou o cabo de rede devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- As reparações só podem ser efectuadas em lojas especializadas autorizadas pelo fabricante ou por técnicos competentes.

### **Deste modo, poderá evitar riscos de incêndio e de ferimentos**

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, antiderrapante e resistente ao calor e não sobre ou ao lado de outros aparelhos que possam gerar muito calor (por ex., torradeira, fogão).
- Não utilize o aparelho nas proximidades de objectos facilmente inflamáveis, por ex., por baixo de cortinas ou próximo de rolos de papel de cozinha.

 Mesmo que respeite as indicações de utilização, algumas peças do aparelho ficam muito quentes (por ex., as placas superior e inferior da caixa). Procure não entrar em contacto com estas superfícies, depois de desligar o aparelho, até que estas tenham arrefecido completamente.

- Para evitar um sobreaquecimento perigoso, desenrole sempre todo o comprimento do cabo de alimentação.
- Durante o funcionamento, o aparelho pode ser aberto e fechado sem qualquer risco pela pega com isolamento térmico.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

- Não utilize este aparelho com um temporizador externo ou um sistema de telecomando independente.
- Após desligar o aparelho, deixe-o arrefecer totalmente antes de o limpar e guardar.

### **⚠ Deste modo, poderá evitar danos no aparelho**

- Retire qualquer alimento apenas com uma espátula em plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente do aparelho.
- Pelo mesmo motivo, nunca utilize produtos de limpeza agressivos e objectos pontiagudos para limpar o aparelho.

## Dados técnicos

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Tensão nominal:     | 220-240 V, ~ 50 Hz |
| Consumo de energia: | 2000 W             |

## Material fornecido

- Tostadeira Panini
- Manual de instruções

## Descrição do aparelho

- 1 Cabo de alimentação
- 2 Fecho de segurança
- 3 Luz de controlo vermelha "Power"
- 4 Regulador do nível de aquecimento
- 5 Luz de controlo verde "Ready"
- 6 Pega
- 7 Placas de aquecimento
- 8 Saída de gordura
- 9 Colector de gordura

## Primeira colocação em funcionamento

1. Retire o aparelho da embalagem. Remova todos os dispositivos de protecção para transporte adicionais, tais como películas ou suporte de cabos.
2. Antes da colocação em funcionamento, verifique o material fornecido quanto à sua integridade e eventuais danos visíveis.
3. Leia atentamente este manual de instruções.
4. Instale o aparelho de acordo com as indicações de segurança.
5. Abra o fecho de segurança 2.
6. Limpe o aparelho com um pano húmido, como descrito em "Limpeza e conservação".
7. Insira a ficha.
8. Encaixe a ficha de rede numa tomada e deixe o aparelho aquecer no ajuste de temperatura máxima por aprox. 5 minutos.

### **i Nota:**

No primeiro aquecimento do aparelho, pode formar-se algum fumo e odor devido aos resíduos do fabrico. Este fumo e odor são normais e totalmente inofensivos.

Certifique-se de que existe ventilação suficiente. Abra, por exemplo, uma janela.

9. Após o aquecimento, retire a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
10. Limpe novamente o aparelho com um pano húmido.

## Funcionamento

1. Feche a tampa do aparelho pela pega 6.
2. Introduza o colector de gordura 9 no aparelho.
3. Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo vermelha "Power" 3 acende-se.

4. Ajuste o nível pretendido no regulador do nível de aquecimento ④. Logo que o nível de aquecimento ajustado seja atingido, a luz de controlo verde "Ready" ⑤ acende-se.

### **i Nota:**

A luz de controlo verde "Ready" ⑤ também se acende, quando o regulador do nível de aquecimento ④ se encontra no posição "0". Assim que colocar o regulador do nível de aquecimento ④ na posição pretendida, a luz de controlo verde "Ready" ⑤ fica apagada enquanto a temperatura não for atingida.

### **i Nota:**

A luz de controlo verde "Ready" ⑤ pode desligar-se novamente entretanto. Isto significa que a temperatura do aparelho desceu abaixo da temperatura ajustada e, por isso, o aparelho é novamente aquecido!

5. Abra a tampa do aparelho e coloque o alimento a torrar/grelhar na placa de aquecimento inferior ⑦.
6. Feche a tampa do aparelho. Devido à rotatividade da placa de aquecimento superior ⑦, esta mantém-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior ⑦ mesmo, em caso de alimentos mais espessos. Deste modo, poderá obter ótimos resultados.
7. Após algum tempo, verifique se o alimento já está dourado. Para isso, abra a tampa do aparelho.

### **i Nota:**

Comece com períodos curtos e vá aumentando, até encontrar o período ideal.

8. Caso esteja satisfeito com o resultado, abra a tampa e retire o alimento.

### **⚠ Atenção:**

Não utilize utensílios pontiagudos ou afiados para retirar o alimento. Estes podem danificar a superfície das placas de aquecimento ⑦!

9. Rode o regulador do nível de aquecimento ④ para "0" e retire a ficha de rede da tomada.

### **⚠ Atenção:**

Se não estiver a utilizar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Ajustar o regulador do nível de aquecimento ④ para "0 não é suficiente!

## Dicas e truques

---

- Para tornar a carne mais tenra e acelerar o processo de grelhar, pode mariná-la previamente. Como base para a marinada, são indicados, por exemplo, natas azedas, vinho tinto, vinagre, soro de manteiga ou sumo fresco de papaia ou de ananás. Adicione ervas e especiarias a gosto. Não deite sal, pois este retira a água à carne, que fica assim mais dura. Coloque a carne na marinada, de modo que esteja totalmente submersa, e feche o recipiente. Deixe repousar, de preferência até ao dia seguinte.
- As placas de aquecimento ⑦ têm um revestimento antiaderente, por isso não é necessária a utilização de mais gordura. Caso, apesar disso, pretenda utilizar gordura, tenha em atenção que a margarina "light" e diferentes óleos vegetais não são adequados para grelhados. A essa categoria pertencem o azeite prensado a frio, óleo de cártamo, óleo de linhaça, óleo de germen de trigo, óleo de germen de milho, óleo de sésamo, óleo de noz ou óleo de avelã. Utilize estes óleos apenas para alimentos frios. Para grelhar, pode utilizar, por exemplo, manteiga, oleína, margarina ou Ghee (manteiga clarificada de leite de búfala).
- Caso não tenha a certeza se o alimento já está cozinhado por dentro também, utilize um termómetro convencional para carne.

## Limpeza e conservação

---

### **⚠ Atenção!**

Antes de limpar, retire a ficha de rede e aguarde até o aparelho arrefecer totalmente. Perigo de ferimentos!

### **⚠ Atenção!**

Nunca limpe o aparelho sob água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

- Limpe as placas de aquecimento **7** com um pano húmido. No caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano. Não utilize produtos de limpeza agressivos, esponjas ásperas ou objectos pontiagudos, para não danificar o revestimento antiaderente.
- Em caso de maior acumulação, coloque um pano de limpeza molhado sobre os resíduos queimados para os amolecer.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho, um pano húmido é suficiente.

Antes de uma nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão totalmente secas.

## Armazenamento

---

Conserve o aparelho limpo num local seco.

Feche o fecho de segurança **2**.

Enrole o cabo de alimentação **1** em volta do dispositivo de enrolamento do cabo na parte inferior do aparelho.

## Receitas

---

Uma Panini é uma sanduíche quente, feita a partir de pão branco fresco. É torrada fresca e servida de seguida.

### **Panini de espinafres e queijo**

250 g de folhas de espinafre

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de óleo

2 colheres de chá de sumo de limão

1 pitada de sal (e pimenta)

4 fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozzarella

20 g de pinhões

- Separe e lave as folhas de espinafre.
- Descasque a cebola e o dente de alho e pique-os. Alore em óleo quente. Adicione os espinafres. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
- Barre o pão com manteiga de ervas.
- Corte o queijo mozzarella em fatias e distribua pelas duas fatias de pão, juntamente com o espinafre escorrido. Polvilhe com pinhões.
- Cubra a Panini com uma segunda fatia de pão.
- Coloque a Panini cuidadosamente na sanduicheira previamente aquecida no nível médio de aquecimento e feche a tampa.
- Aguarde até que a Panini esteja dourada. Retire-a então da sanduicheira.

## Panini de peito de frango

400 g de filetes de peito de frango

20 g de manteiga

pimenta, sal, pimentão-doce

120 g de bacon, em tiras

6 fatias de pão de forma/pão branco

3 colheres de sopa de molho para salada

(de iogurte)

30 g de alface

2 tomates

1 abacate

1 colher de chá de sumo de limão

50 g de pepinos

- Aguarde até que as Panini fiquem douradas e retire cuidadosamente da sanduicheira.

## Baguete de mostarda

1 baguete

1 dente de alho

50 g de pickles com mostarda

40 g de queijo Pecorino

1 colher de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de mostarda doce

50 g de manteiga

2 colheres de sopa de rolos de cebolinho fresco  
sal, pimenta

- Lave os filetes de peito de frango em água corrente e seque com papel de cozinha. Aqueça manteiga numa frigideira revestida e cozinhe aí os filetes de peito de frango de ambos os lados. Reduza a temperatura do fogão e deixe os filetes de peito de frango acabarem de cozinhar por aprox. 10 minutos. Depois, tempere com sal, pimenta e pimentão-doce, retire da frigideira e reserve.
  - Aqueça novamente a gordura na frigideira e cozinhe aí as tiras de bacon, até ficarem estaladiças.
  - Distribua o molho de iogurte por 3 fatias de pão de forma/pão branco, coloque a alface por cima, corte os tomates em rodela, tempere e coloque-os também por cima da alface.
  - Corte os filetes de peito de frango longitudinalmente e disponha-os por cima dos tomates.
  - Corte o abacate longitudinalmente e, rodando, solte o caroço. Descasque e corte o abacate em rodela. Salpique o abacate com o sumo de limão para que não oxide. Coloque as rodela sobre a Panini.
  - Corte o pepino em rodela e coloque sobre o abacate.
  - Cubra a Panini com uma segunda fatia de pão.
  - Coloque a Panini cuidadosamente na sanduicheira previamente aquecida no nível médio de aquecimento e feche a tampa.
- Faça cortes transversais, não atravessando completamente a baguete, em intervalos de aprox. 2-3 centímetros de distância.
  - Descasque e esmague o alho, pique os pickles com mostarda e raspe o queijo Pecorino.
  - Misture a mostarda e a mostarda doce com a manteiga mole, o alho, os pickles, o queijo Pecorino e o cebolinho e tempere com sal e pimenta.
  - Introduza a manteiga de mostarda nos cortes da baguete e embrulhe em papel de alumínio.
  - Coloque as baguetes na sanduicheira previamente aquecida no nível médio de aquecimento e feche a tampa. A baguete deve ficar dourada.



## Eliminação

---



**Nunca elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.**

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município.

Respeite os regulamentos actualmente em vigor.

Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

## Garantia e Assistência Técnica

---

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de aquisição. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de caixa como comprovativo da compra. Em caso de reclamação de garantia, entre em contacto com o ponto de assistência técnica por telefone. Só assim pode ser garantido um envio gratuito da sua mercadoria. A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico, mas não as peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

A garantia perde a validade no caso de utilização incorrecta e indevida, exercício de força excessiva e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

**PT Kompernass Service Portugal**

Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)

e-mail: support.pt@kompernass.com

## Importador

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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



| <b>CONTENT</b>                      | <b>PAGE</b> |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Intended Use</b>                 | <b>26</b>   |
| <b>Safety instructions</b>          | <b>26</b>   |
| <b>Technical data</b>               | <b>27</b>   |
| <b>Items supplied</b>               | <b>27</b>   |
| <b>Description of the appliance</b> | <b>27</b>   |
| <b>Commissioning</b>                | <b>27</b>   |
| <b>Operation</b>                    | <b>27</b>   |
| <b>Tips and Tricks</b>              | <b>28</b>   |
| <b>Cleaning and Care</b>            | <b>29</b>   |
| <b>Storage</b>                      | <b>29</b>   |
| <b>Recipes</b>                      | <b>29</b>   |
| Spinach & Cheese Panini.....        | 29          |
| Chickenbreast Panini.....           | 30          |
| Mustard Baguette .....              | 30          |
| <b>Disposal</b>                     | <b>31</b>   |
| <b>Warranty and Service</b>         | <b>31</b>   |
| <b>Importer</b>                     | <b>32</b>   |

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

# PANINI GRILL

## KH 1147

---

### Intended Use

---


This Panini Grill is intended for toasting small bread rolls and sandwiches or for grilling other foodstuffs. It is intended for domestic use only, it is not intended for use in commercial applications.

### Safety instructions

---

#### **How to avoid the risks of an electrical shock**

- The Panini Maker may only be used in dry rooms indoors. Protect the appliance from spray water – even when it is switched off.
- Use the appliance only if the local mains voltage complies with the rated voltage of the appliance.
- Do not connect the appliance to a multiple connection power socket on which other electrical devices are operating at the same time; this could lead to an overload of the power circuit.
- Switch the appliance off after every use. Additionally, disconnect the power plug.
- When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.


 NEVER submerge the appliance in water or other liquids.

- Protect the power cable from damage. Be careful not to pinch/squeeze it, and keep it away from hot objects. Do not allow the power cable to hang freely from a table or workcounter.
- NEVER open the housing of the appliance.

- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Repairs may only be carried out by experienced specialists or workshops authorised to do so by the manufacturer.

#### **How to avoid the risk of fire and injury**

- Place your Panini Maker on a flat, non-slip and heat-resistant surface and not on or close to other appliances that could emit a significant level of heat (e.g. toasters, kitchen ovens).
- Do not operate the appliance close to easily flammable objects, such as curtains or next to rolls of paper towels.

 Even when used properly, some parts of the appliance become very hot (such as the top and bottom housing plates). After switching the appliance off, take care not to touch these surfaces until they have cooled down completely.

- To avoid a dangerous overheating, ALWAYS unwind the full length of the power cable.
- During use, the Panini Maker can be opened and closed without risk by using the heat-insulated grip.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not operate this appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- After switching it off, allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it.

### **⚠ You can thus prevent the appliance from being damaged**

- To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- For the same reason, do not use abrasive cleaners and sharp objects to clean the appliance.

## Technical data

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

## Items supplied

- Panini Grill
- Operating Instructions

## Description of the appliance

- ❶ Power cable
- ❷ Safety lock
- ❸ Red control lamp "Power"
- ❹ Heat level regulator
- ❺ Green control lamp "Ready"
- ❻ Grip
- ❼ Hotplates
- ❽ Grease vent
- ❾ Grease catchment tray

## Commissioning

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

### **ⓘ Note:**

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

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

## Operation

1. Close the appliance lid at the grip ❻.
2. Push the grease catchment tray ❾ into the appliance.
3. Insert the power plug into a wall power socket. The red control lamp "Power" ❸ glows.

4. Select the desired level with the heating level selector **4**. As soon as the selected heating level has been reached, the green control lamp "Ready" **5** glows.

**i Note:**

The green control lamp „Ready“ **5** also lights up when the heat level regulator **4** is at position „0“. As soon as you have set the heat level regulator **4** to the required position, the green control lamp "Ready" **5** will go off until the desired temperature has been attained.

**i Note:**

The green control lamp "Ready" **5** can repeatedly switch itself off. This means that the programmed temperature has fallen, and the appliance is automatically heating itself up again!

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

**i Note:**

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

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

**⚠ Warning:**

Do not use sharp or pointed objects to remove the foodstuff. They could damage the surfaces of the hotplates **7**!

9. Turn the heat level regulator **4** to "0" and remove the plug from the power socket.

**⚠ Warning:**

When the appliance is not in use, always remove the plug from the power socket. It is not sufficient to simply place the heat level regulator **4** in the position "0"!

## Tips and Tricks

---

- To make meat softer and to speed up grilling, it can be marinated beforehand. Suitable as the basis for this are, for example, sour cream, red wine, vinegar, buttermilk, or the fresh juice from papayas or pineapples. Subject to taste, add herbs and spices. Do not add salt, salt extracts water from the meat and makes it hard. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and then close the receptacle. It is best to let it stand overnight.
- The hotplates **7** are non-stick coated, thus extra fat is not needed. Should you nonetheless wish to use extra fat, take note that "light" margarines and various vegetable oils are not suitable for grilling. Amongst these are cold-pressed olive oil and thistle, flax, wheatgerm, maizecorn, sesame, walnut and hazelnut oils. Use these oils only for cold dishes. For grilling you can use for example butter, pork fat, margarine or ghee (butterfat).
- If you are not sure if the foodstuff is cooked in the middle, use a standard commercial meat thermometer.

## Cleaning and Care

---

### **Important!**

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

### **Important!**

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

- Wipe the hotplates **7** with a moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. To avoid destroying the non-stick coating, do not use aggressive detergents, rough sponges or sharp objects.
- It is best to lay a wet dish cloth on encrusted residues in order to soften them.

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

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

## Storage

---

Store the cleaned appliance at a dry location.

Close the safety lock **2**.

Wrap the power cable **1** around the cable retainers on the underside of the appliance.

## Recipes

---

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

### **Spinach & Cheese Panini**

250 g Spinach leaves

1 Onion

1 Garlic clove

1 tbsp. oil

2 tbsp Lemon juice

1 Pinch of salt (and pepper)

4 Slices of white bread

40 g Herb butter

75 g Mozzarella

20 g Pine nuts

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

## Chickenbreast Panini

400 g chicken breast fillet

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g Bacon, in strips

6 Slices of white bread

3 Tbsp Salad dressing (Yoghurt)

30 g Lettuce

2 Tomatoes

1 Avocado

1 Tsp Lemon juice

50 g Cucumber

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

## Mustard Baguette

1 Baguette

1 Garlic clove

50 g Gherkin in piccalilli

40 g Pecorino Romano

1 Tbsp Mustard

2 Tbsp Sweet mustard

50 g Butter

2 Tbsp Chive rolls

Salt, pepper

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



## Disposal

---



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Observe the currently applicable regulations.

In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and Service

---

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

### **DES Ltd**

Units 14-15

Bilston Industrial Estate

Oxford Street

Bilston

WV14 7EG

Tel.: 0870/787-6177

Fax: 0870/787-6168

e-mail: support.uk@kompernass.com

### **Kompernass Service Ireland**

Tel: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

| <b>INHALTSVERZEICHNIS</b>          | <b>SEITE</b> |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> | <b>34</b>    |
| <b>Sicherheitshinweise</b>         | <b>34</b>    |
| <b>Technische Daten</b>            | <b>35</b>    |
| <b>Lieferumfang</b>                | <b>35</b>    |
| <b>Gerätebeschreibung</b>          | <b>35</b>    |
| <b>Erste Inbetriebnahme</b>        | <b>35</b>    |
| <b>Bedienen</b>                    | <b>35</b>    |
| <b>Tipps und Tricks</b>            | <b>36</b>    |
| <b>Reinigen und Pflegen</b>        | <b>37</b>    |
| <b>Aufbewahren</b>                 | <b>37</b>    |
| <b>Rezepte</b>                     | <b>37</b>    |
| Spinat-Käse-Panini .....           | 37           |
| Hähnchenbrust-Panini .....         | 38           |
| Senf-Baguette.....                 | 38           |
| <b>Entsorgen</b>                   | <b>39</b>    |
| <b>Garantie und Service</b>        | <b>39</b>    |
| <b>Importeur</b>                   | <b>40</b>    |

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-Tischgrill 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-Tischgrill
- 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 antihaf 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](http://www.kompernass.com)