



PARRILLA 3 EN 1 PIASTRA ELETTRICA 3 IN 1 SKGE 2000 C3

ES

PARRILLA 3 EN 1

Instrucciones de uso

GB MT

3-IN-1 GRILL

Operating instructions

IT MT

PIASTRA ELETTRICA 3 IN 1

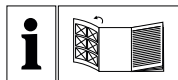
Istruzioni per l'uso

DE AT CH

KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

IAN 331321_1907



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

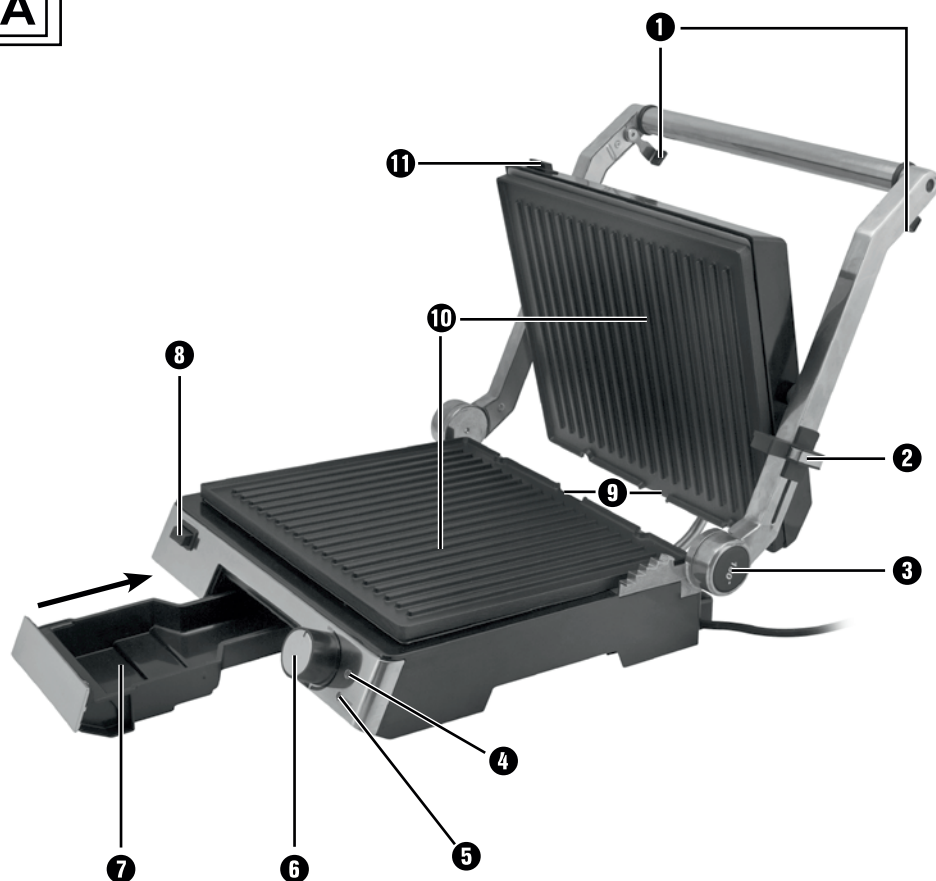
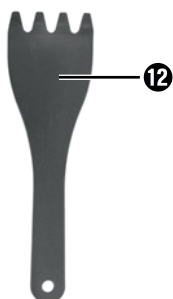
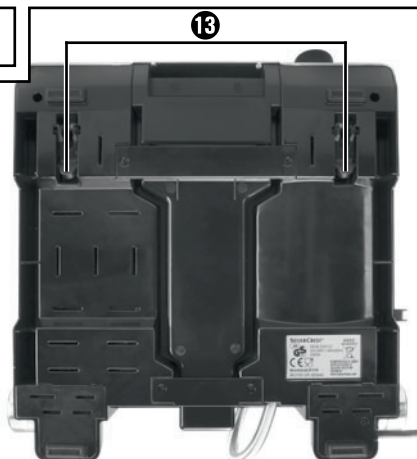
GB MT

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

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	21
GB / MT	Operating instructions	Page	41
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

A**B****C**

Índice

Introducción.....	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Indicaciones de seguridad	2
Elementos de control	5
Volumen de suministro.....	6
Desembalaje	6
Manejo y funcionamiento	6
Antes del primer uso	6
Regulador del nivel de calor	7
Manejo	7
Posición "grill de contacto"	8
Posición "grill para bocadillos"	9
Posición "grill de mesa"	9
Consejos y trucos	10
Limpieza y mantenimiento.....	11
Indicaciones de seguridad	11
Almacenamiento.....	12
Recetas.....	13
Posición "grill de contacto"	13
Posición "grill para bocadillos"	14
Posición "grill de mesa"	16
Desecho	18
Anexo.....	18
Características técnicas	18
Garantía de Kompernass Handels GmbH	19
Asistencia técnica	20
Importador.....	20

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en espacios interiores. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. El aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de seguridad

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anula la garantía.
- Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

¡PELIGRO DE QUEMADURAS!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del aparato se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por la parte del asa.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Elementos de control

Figura A:

- ❶ Patas de apoyo
- ❷ Bloqueo de seguridad
- ❸ Botón de desencastre 180°
- ❹ Piloto rojo de control "Power"
- ❺ Piloto verde de control "Ready"
- ❻ Regulador del nivel de calor
- ❼ Bandeja colectora de grasa
- ❽ Botón RELEASE (placa de calentamiento inferior)
- ❾ Salida de grasa
- ❿ Placas de calentamiento
- ⓫ Botón RELEASE (placa de calentamiento superior)

Figura B:

- ❿ Rasqueta de limpieza

Figura C:

- ⓬ Calzas para las patas de apoyo

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes (consulte la página desplegable):

- Parrilla 3 en 1
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo Asistencia técnica).

Desembalaje

⚠ ADVERTENCIA

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire el resto de material de embalaje, así como las posibles láminas y adhesivos.

Manejo y funcionamiento

En este capítulo, se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

Antes del primer uso

- 1) Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- 2) Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- 3) Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- 4) Desbloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad ② en la posición .
- 5) Abra el aparato.
- 6) Limpie las placas de calentamiento ⑩ con un paño húmedo.
- 7) Conecte el aparato.
- 8) Conecte la clavija del cable de red a una base de enchufe correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "Características técnicas". Deje que el aparato se caliente durante unos cinco minutos al nivel máximo de temperatura mediante el ajuste del regulador del nivel de calor ⑥ en la posición MAX.

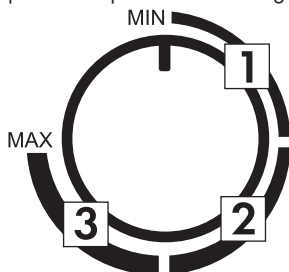
INDICACIÓN

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- 9) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- 10) Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Regulador del nivel de calor

Ajuste la temperatura con el regulador del nivel de calor ⑥.



Nivel de calor 1

Nivel de calentamiento/temperatura baja

Nivel de calor 2

Temperatura media (p. ej., para verduras)

Nivel de calor 3

Temperatura alta (p. ej., para carne)

INDICACIÓN

- El piloto verde de control „Ready“ ⑤ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ⑥ está en MIN y en la parte delantera del nivel de calor 1. Tras ajustar el regulador del nivel de calor ⑥ en la posición deseada, el piloto verde de control „Ready“ ⑤ se apaga hasta que se haya alcanzado la temperatura.
- Durante el proceso, el piloto verde de control „Ready“ ⑤ puede volver a apagarse, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido y el aparato se está calentando de nuevo.
- El piloto rojo de control „Power“ ④ se ilumina en cuanto se conecta el aparato a la red eléctrica.

Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato con el asa.
- 2) Introduzca la bandeja colectora de grasa ⑦ en el aparato.
- 3) Vuelva a conectar la clavija de red a la base de enchufe. El piloto rojo de control „Power“ ④ se ilumina. El piloto verde de control „Ready“ ⑤ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ⑥ está en MIN.
- 4) Ajuste el nivel deseado con el regulador del nivel de calor ⑥. A continuación, el piloto rojo de control „Power“ ④ se apaga. En cuanto se alcance el nivel de calor deseado, el piloto verde de control „Ready“ ⑤ vuelve a encenderse.

INDICACIÓN

- El piloto verde de control „Ready“ ⑤ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ⑥ está en MIN y en la parte delantera del nivel de calor 1. Tras ajustar el regulador del nivel de calor ⑥ en la posición deseada, el piloto verde de control "Ready" ⑤ se apaga hasta que se haya alcanzado la temperatura.
- Durante el proceso, el piloto verde de control "Ready" ⑤ puede volver a apagarse, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido y el aparato se está calentando de nuevo.

INDICACIÓN

Este grill puede utilizarse de 3 maneras distintas:

- Totalmente desplegado para que puedan usarse ambas placas de calentamiento ⑩ como grill de mesa.
- Con la placa de calentamiento superior ⑩ móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne por ambos lados.
- Con la placa de calentamiento superior ⑩ fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

INDICACIÓN

- Si prepara alimentos que desprendan líquido, como, por ejemplo, grasa, despliegue las calzas para las patas de apoyo ⑬. Al inclinarse levemente la placa de calentamiento inferior ⑩, el líquido fluye mejor hacia la salida de grasa ⑨ y la bandeja colectora de grasa ⑦.

Posición "grill de contacto"

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior ⑩.
- 2) Cierre la tapa del aparato con el asa.
- 3) Como la placa de calentamiento superior ⑩ es móvil, quedará siempre paralela a la placa de calentamiento inferior ⑩ sin importar el grosor de los alimentos. De este modo, se consiguen buenos resultados.
- 4) Compruebe el nivel de cocción de los alimentos transcurrido un tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.

INDICACIÓN

- Empiece con tiempos de asado cortos y aumentelos hasta que haya dado con la duración adecuada.

- 5) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados, retírelos.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podría dañar las superficies de las placas de calentamiento ⑩.
- 6) Gire el regulador del nivel de calor ⑥ a MIN y retire la clavija de red de la base de enchufe.

ATENCIÓN

- Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador de nivel de calor **6** en MIN!

Posición "grill para bocadillos"

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior **10**.
- 2) Cierre la placa de calentamiento superior **10** y fíjela a la altura deseada con solo presionar el bloqueo de seguridad **2** hacia atrás (posición MIN, II, III, IV, V). Cuando ajuste el bloqueo de seguridad **2**, levante un poco la placa de calentamiento **10**. Cuanto más atrás esté el bloqueo de seguridad **2**, mayor será la distancia entre las placas de calentamiento **10**.
- 3) Compruebe el nivel de cocción de los alimentos transcurrido un tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.

INDICACIÓN

- Empiece con tiempos de asado cortos y aumentelos hasta que haya dado con la duración adecuada.
- 4) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados, retírelos.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podrían dañar las superficies de las placas de calentamiento **10**.
- 5) Gire el regulador del nivel de calor **6** a MIN y retire la clavija de red de la base de enchufe.

ATENCIÓN

- Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador de nivel de calor **6** en MIN!

Posición "grill de mesa"

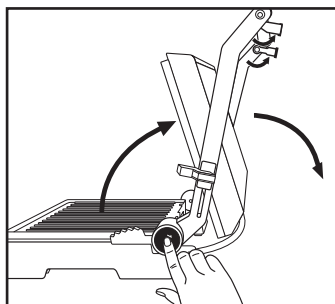


Fig. 1

- 1) Despliegue ambos pies de apoyo **1** (fig. 1).
- 2) Pulse el botón de desenganche 180° **3** (fig. 1) y abra la tapa del aparato hasta que ambas placas de calentamiento **10** puedan utilizarse como grill de mesa.

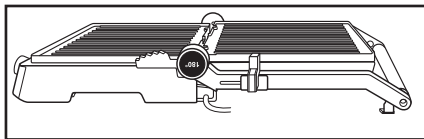


Fig. 2

- 3) Las placas de calentamiento 10 están la una junto a la otra y pueden utilizarse como grill de mesa (fig. 2).

- 4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las placas de calentamiento 10.
- 5) Deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las placas de calentamiento 10 cuando estén hechos.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para dar la vuelta a los alimentos/moverlos, ya que podría dañar las superficies de las placas de calentamiento 10.

- 6) Gire el regulador del nivel de calor 6 a MIN y retire la clavija de red de la base de enchufe.

ATENCIÓN

- Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador de nivel de calor 6 en MIN!

Consejos y trucos

- Para que la carne esté algo más blanda y acelerar así el asado, puede marinarla antes. Como base para ello se pueden emplear, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de leche o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de tal forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, déjela reposar ahí de un día para otro.
- Las placas de calentamiento 10 tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, procure que la grasa/aceite sea adecuado para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Antes de la limpieza, retire la clavija de red y espere a
- que el aparato se haya enfriado por completo. ¡Peligro de lesiones!
- No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua. El aparato podría dañarse de forma irreparable.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Pase la rasqueta de limpieza 12 por las placas de calentamiento 10 cuando las placas de calentamiento 10 se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos más fácilmente hasta la bandeja colectora de grasa 7.
- Limpie las placas de calentamiento 10 con un paño húmedo. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente. Para los restos incrustados o quemados, desmonte las placas de calentamiento 10:
 - Abra el aparato.
 - Pulse el botón RELEASE 8 y levante al mismo tiempo la placa de calentamiento inferior 10.
 - Sujete la placa de calentamiento superior 10 para que no se caiga y pulse el botón RELEASE 11. Con esto, la placa de calentamiento superior 10 se suelta del aparato.

Limpie la placa de calentamiento 10 extraída en agua caliente con un poco de producto de limpieza. Si los restos están muy incrustados, deje las placas de calentamiento 10 un tiempo a remojo con el producto de limpieza para que se ablanden. Tras la limpieza, aclare las placas de calentamiento 10 con agua limpia para eliminar los restos del producto de limpieza. Seque todo bien. ¡Las placas de calentamiento 10 deben estar bien secas antes de volver a montarlas en el aparato!

INDICACIÓN



Para limpiar las placas de calentamiento 10 de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también pueden limpiarse las placas de calentamiento 10 en el lavavajillas.

Para volver a montar las placas de calentamiento 10, coloque las placas de calentamiento 10 en la base de forma que los dos alojamientos junto a la salida de grasa 9 coincidan con los ganchos de la base. A continuación, presione la parte delantera de la placa de calentamiento 10 hacia abajo hasta que encastre audiblemente.

Proceda de la misma manera con la segunda placa de calentamiento 10.

- Para limpiar las superficies exteriores del aparato, frótelas con un paño humedecido con un poco de jabón lavavajillas. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido solo con agua. Observe que todas las piezas se hayan secado por completo antes de volver a utilizar el aparato.
- Limpie la rasqueta de limpieza 12 con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad incrustada, añada un producto de limpieza suave en el paño o sumerja la rasqueta en agua caliente con producto de limpieza.

INDICACIÓN



Para limpiar la rasqueta de limpieza w de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la rasqueta de limpieza w en el lavavajillas.

- Limpie la bandeja colectora de grasa 7 ya vacía en agua jabonosa caliente. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia y séquela bien.

INDICACIÓN



Para limpiar la bandeja colectora de grasa 7 de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la bandeja colectora de grasa 7 en el lavavajillas.

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Bloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad 2 en la posición .

Recetas

INDICACIÓN

- ¡Según las características de los ingredientes utilizados, es posible que varíen los ajustes de temperatura o las indicaciones de tiempo especificadas para las recetas!

Posición "grill de contacto"

Hamburguesas mexicanas

- 900 g de carne de ternera picada
- 6 cucharadas de salsa barbacoa
- 6 cucharadas de cebolla finamente picada
- 3 cucharadas de salsa recién hecha o ya preparada
- 1/2 cucharadita de cayena molida
- 4 panes de hamburguesa grandes

Preparación

- 1) Mezcle la carne picada, las cebollas, la salsa, la cayena molida y la salsa barbacoa en un recipiente grande.
- 2) Moldee la masa de carne hasta formar cuatro hamburguesas del mismo tamaño y de apenas 2 cm de grosor.
- 3) Caliente el aparato (nivel de calor 3/Max).
- 4) Cocine las hamburguesas durante 8 - 10 minutos en el aparato precalentado en la posición de contacto. A continuación, sirva las hamburguesas en pan de hamburguesa con los ingredientes y condimentos de su elección.

Filete de cadera con salsa de cebolletas y hierbas

- 500 g de filetes magros de cadera (cada uno de 125 g)
- 120 g de margarina
- 1 cucharadita de salsa Worcester
- 1 diente de ajo finamente picado
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- 4 cebolletas finamente picadas

Preparación

- 1) Mezcle la margarina y la salsa Worcestershire en un recipiente pequeño y añada el ajo, el perejil y las cebolletas.
- 2) Caliente el aparato (nivel de calor Max).
- 3) Cocine el filete durante 3 minutos en el nivel de calor Max.
- 4) Unte el filete con la salsa de cebolletas y hierbas y cócinelo otros 4 minutos en la parte inicial del nivel de calor 2.

Atún con rodajas de naranja

(4 personas)

4 filetes de atún fresco (de 170 g cada uno)

1 naranja

1 cucharada de perejil finamente picado

Sal, Pimienta

Preparación

- 1) Pele la naranja y córtela en rodajas de unos 5 mm de grosor.
- 2) Precaliente el aparato (nivel de calor 3).
- 3) Coloque los filetes de atún en el grill precalentado, añada el perejil encima y condimente con sal y pimienta.
- 4) Coloque las rodajas de naranja sobre los filetes de atún y cocínelo todo durante aprox. 6 – 8 minutos.
- 5) Antes de servir, retire las rodajas de naranja.

Posición "grill para bocadillos"

Bocadillos de queso y espinacas

250 g de hojas de espinacas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

Preparación

- 1) Lave las espinacas.
- 2) Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan transparentes. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- 3) Unte las rebanadas con la mantequilla de hierbas.
- 4) Corte la mozzarella en rodajas.
- 5) Coloque la mozzarella y las espinacas escurridas sobre 2 rebanadas de pan y añada los piñones.
- 6) Cubra los bocadillos con otras dos rebanadas de pan.
- 7) Coloque con cuidado los bocadillos en el grill precalentado en el nivel de calor 3/Max.
- 8) Utilice el bloqueo de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior **10** y cierre la tapa.
- 9) Espere hasta que el bocadillo tenga un color tostado. Después, retírelo del aparato.

Bocadillos de pechuga de pollo

400 g de pechugas de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de panceta en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepinos

Preparación

- 1) Lave brevemente las pechugas de pollo con agua corriente y séquelas con un trozo de papel de cocina. Cocínelas brevemente en la posición de contacto con el aparato ya precalentado en el nivel de calor MAX.
- 2) Baje la temperatura a la parte inicial del nivel de calor 3 y deje que las pechugas de pollo se sigan haciendo unos 10 minutos. A continuación, condiméntelas con sal, pimienta y pimentón y retírelas.
- 3) Fría las tiras de panceta en una sartén hasta que estén crujientes.
- 4) Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte los tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- 5) Corte las pechugas de pollo longitudinalmente y colóquelas sobre los tomates.
- 6) Coloque las tiras de panceta sobre las pechugas de pollo.
- 7) Corte el aguacate a lo largo y retire el hueso con un movimiento giratorio. Retire la piel y corte el aguacate en rodajas. Salpíquelos con el zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas en los bocadillos.
- 8) Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- 9) Cubra los bocadillos con otras dos rebanadas de pan.
- 10) Coloque cuidadosamente los bocadillos sobre la placa de calentamiento 10.
- 11) Utilice el bloqueo de seguridad 2 para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior 10 y cierre la tapa.
- 12) Espere a que los bocadillos tengan un color tostado y retírelos con cuidado de la sandwichera.

Baguette con mostaza

- 1 baguette
- 1 diente de ajo
- 50 g de pepinillos
- 40 g de queso Pecorino
- 1 cucharada de mostaza fuerte
- 2 cucharadas de mostaza dulce
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Haga cortes en la baguette con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal pero sin seccionarla.
- 2) Pele el ajo y trítúrelo, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso Pecorino.
- 3) Mezcle la mostaza fuerte y la dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso Pecorino y el cebollino y condimente con sal y pimienta.
- 4) Rellene los cortes de la baguette con esta mezcla y envuelva la baguette en papel de aluminio.
- 5) Coloque la baguette sobre la placa de calentamiento 10 ya precalentada al nivel de calor 3/Max.
- 6) Utilice el bloqueo de seguridad 2 para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior 10 y cierre la tapa.
- 7) La baguette debe obtener un color tostado.

Posición "grill de mesa"

Pechuga de pollo/pavo

- Pechuga de pollo/pavo de 200 g
- Un poco de harina

Preparación

- 1) Añada un poco de aceite de cocina sobre las placas de calentamiento 10 y ajuste el aparato en el nivel de calor 3.
- 2) Corte los 200 g de pechuga de pollo/pavo en rodajas y harínelas ligeramente.
- 3) Cocine las pechugas aprox. 4 minutos por un lado, deles la vuelta, añada un poco de sal y cocínelas aprox. 4 minutos por el otro lado.

Verduras al grill

2 pimientos

1 calabacín

1 berenjena

Aceite de oliva

Sal, Pimienta

Hierbas de Provenza

Preparación

- 1) Lave bien las verduras. Corte los pimientos por la mitad, retire las semillas y córtelos en tiras. Corte la berenjena y el calabacín longitudinalmente por la mitad y, a continuación, en dados de unos 0,5 cm de tamaño.
- 2) Vierta aceite de oliva sobre las verduras.
- 3) Precaliente el aparato (nivel de calor 2).
- 4) Coloque las verduras en la placa precalentada **10** y cocínelas por ambos lados durante aprox. 8 - 10 minutos hasta que alcancen un color marrón claro.
- 5) Condimente las verduras con sal, pimienta y hierbas de Provenza al gusto.

Gambas con salsa de curry y coco

100 g de pasta de curry rojo

50 ml de leche de coco

400 g de gambas (o camarones)

200 g de tirabeques

2 pimientos

2 cebollas

2 dientes de ajo

Sal y pimienta

Papel de aluminio

Preparación

- 1) Mezcle la pasta de curry y la leche de coco.
- 2) Lave las gambas, los tirabeques y los pimientos.
- 3) Pele las cebollas y los dientes de ajo.
- 4) Corte las cebollas, los dientes de ajo y los pimientos en trozos pequeños.
- 5) Coloque las gambas y las verduras de forma uniforme sobre 4 trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio debe tener un tamaño suficiente como para poder envolver los ingredientes al papillote. Añada unas gotas de la salsa de curry y leche de coco y condimente con sal y pimienta.
- 6) Cierre bien el papillote para que no pueda salir nada de líquido.
- 7) Precaliente el aparato en la parte final del nivel de calentamiento 2.
- 8) Coloque los papillotes ya preparados sobre las placas de calentamiento **10** precalentadas y cocínelo todo unos 15 minutos por cada lado.

Mazorcas de maíz al grill

2 mazorcas de maíz
100 g de mantequilla de hierbas
Sal de ajo
Sal, Pimienta
Papel de aluminio

Preparación

- 1) Unte un trozo de papel de aluminio con la mantequilla de hierbas.
- 2) Sale las mazorcas y envuélvalas en papel de aluminio.
- 3) Caliente el aparato en la parte final del nivel de calentamiento 2.
- 4) Coloque las mazorcas envueltas sobre las placas de calentamiento 10.
- 5) Deles la vuelta después de 15 minutos y cocínelas durante otros 15 minutos.
- 6) Condimente las mazorcas de maíz con sal de ajo y pimienta.

Desecho

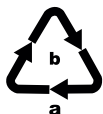


No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 331321_1907

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	22
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	22
Uso conforme	22
Avvertenze sulla sicurezza	22
Elementi di comando	25
Materiale in dotazione	26
Disimballaggio	26
Utilizzo e funzionamento	26
Prima del primo impiego	26
Regolatore del livello di calore	27
Uso	27
Posizione "grill a contatto"	28
Posizione "grill per panini"	29
Posizione "grill da tavolo"	29
Consigli e suggerimenti	30
Pulizia e manutenzione	31
Avvertenze sulla sicurezza	31
Conservazione	32
Ricette	33
Posizione "grill a contatto"	33
Posizione "grill per panini"	34
Posizione "grill da tavolo"	36
Smaltimento	38
Appendice	38
Dati tecnici	38
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	39
Assistenza	40
Importatore	40

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a grigliare alimenti in luoghi chiusi. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'uso in ambienti commerciali o industriali.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da un uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze sulla sicurezza

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dal servizio clienti. Riparazioni non conformi possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. L'apertura dell'alloggiamento o le modifiche arbitrarie comportano pericolo di morte per folgorazione e l'estinzione della garanzia.
- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Staccare la spina dalla presa ogni volta che si interrompe o si smette di utilizzare l'apparecchio, nonché prima di ogni pulizia.

PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie rovente!

- ▶ La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare dunque l'apparecchio solo sull'impugnatura.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ▶ Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Piedini di appoggio
- ❷ Chiusura di sicurezza
- ❸ Tasto di sbloccaggio 180°
- ❹ Spia di controllo rossa "Power"
- ❺ Spia di controllo verde "Ready"
- ❻ Regolatore del livello di calore
- ❼ Vaschetta per la raccolta del grasso
- ❽ Tasto RELEASE (piastra riscaldante inferiore)
- ❾ Uscita del grasso
- ❿ Piastre riscaldanti
- ⓫ Tasto RELEASE (piastra riscaldante superiore)

Figura B:

- ❿ Raschiatore

Figura C:

- ⓫ Rialzi dei piedini

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti (vedi pagina apribile):

- Piastra elettrica 3 in 1
- Vaschetta per la raccolta del grasso
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

Disimballaggio

AVVERTENZA!

► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

- ◆ Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole e adesivi.

Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell'apparecchio.

Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- 3) Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- 4) Sbloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza **2** nella posizione .
- 5) Aprire l'apparecchio.
- 6) Pulire le piastre riscaldanti **10** con un panno umido.
- 7) Chiudere l'apparecchio.
- 8) Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici". Far riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile portando il regolatore del livello di calore **6** su MAX.

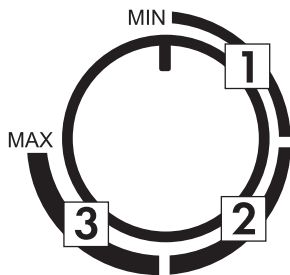
NOTA

► Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. 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 presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- 10) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Regolatore del livello di calore

Con il regolatore del livello di calore **6** si imposta la temperatura.



Intervallo del livello di calore 1:
intervallo di calore/temperatura bassa

Intervallo del livello di calore 2:
temperatura media (per es. cottura della verdura)

Intervallo del livello di calore 3:
temperatura alta (per es. arrostiture la carne)

NOTA

- La spia di controllo verde "Ready" **5** si accende quando il regolatore del livello di calore **6** si trova su MIN e nella zona anteriore dell'intervallo del livello di calore compare 1. Non appena il regolatore del livello di calore **6** viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.
- La spia di controllo verde "Ready" **5** potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi!
- La spia di controllo rossa "Power" **4** si accende non appena l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.

Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 2) Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso **7** nell'apparecchio.
- 3) Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" **4** è accesa. La spia di controllo verde "Ready" **5** è accesa quando il regolatore del livello di calore **6** si trova su MIN.
- 4) Impostare il livello desiderato sul regolatore del livello di calore **6**. La spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne. Non appena viene raggiunto il livello di calore impostato, la spia di controllo verde "Ready" **5** si riaccende.

NOTA

- La spia di controllo verde "Ready" **5** si accende quando il regolatore del livello di calore **6** si trova su MIN e nella zona anteriore dell'intervallo del livello di calore compare 1. Non appena il regolatore del livello di calore **6** viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.
- La spia di controllo verde "Ready" **5** potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi!

NOTA

Si può utilizzare questo barbecue in 3 diversi modi:

- completamente aperto in modo tale che le due piastre riscaldanti 10 possano essere utilizzate come grill da tavolo.
- con piastra riscaldante 10 superiore mobile come grill a contatto, in modo tale che per es. la carne possa essere grigliata da entrambi i lati.
- con piastra riscaldante 10 superiore fissa come grill per panini, in modo tale da poter dorare per es. le baguette.

NOTA

- Se si cuociono alimenti dai quali fuoriesce liquido, ad esempio grasso, aprire i rialzi dei piedini 18. La leggera inclinazione della piastra riscaldante 10 inferiore fa sì che i liquidi scorrano meglio verso l'uscita del grasso 9 cadendo nella vaschetta per la raccolta del grasso 7.

Posizione "grill a contatto"

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante 10 inferiore.
- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 3) Grazie al fatto che la piastra riscaldante 10 superiore è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante 10 inferiore anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- 4) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.

NOTA

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.

- 5) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

ATTENZIONE

Danneggiamento del dispositivo!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti 10!
- 6) Portare il regolatore del livello di calore 6 su MIN e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

- Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore 6 su MIN!

Posizione "grill per panini"

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante 10 inferiore.
- 2) Chiudere la piastra riscaldante 10 superiore e fissarla all'altezza desiderata premendo indietro la chiusura di sicurezza 2 (posizione MIN, II, III, IV, V). Per regolare la chiusura di sicurezza 2, sollevare leggermente la piastra riscaldante 10. Tanto più indietro viene premuta la chiusura di sicurezza 2, maggiore è la distanza tra le piastre riscaldanti 10.
- 3) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.

NOTA

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.

- 4) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

ATTENZIONE

Danneggiamento del dispositivo!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti 10!

- 5) Portare il regolatore del livello di calore 6 su MIN e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

- Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore 6 su MIN!

Posizione "grill da tavolo"

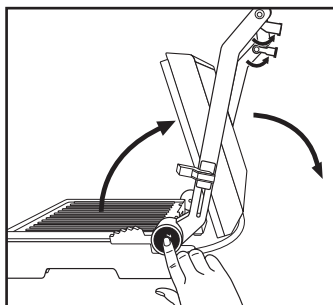


Fig. 1

- 1) Aprire i due piedini di appoggio 1 (fig. 1).
- 2) Premere il tasto di sbloccaggio 180° 3 (fig. 1) e aprire il coperchio dell'apparecchio in modo tale da poter utilizzare entrambe le piastre riscaldanti 10 come grill da tavolo.

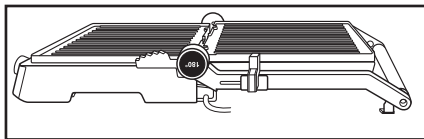


Fig. 2

- 3) Le piastre riscaldanti **10** si trovano ora l'una vicina all'altra e possono essere utilizzate come grill (fig. 2).

- 4) Disporre le pietanze da grigliare sulle piastre riscaldanti **10**.
5) Di tanto in tanto voltare le pietanze e quando sono cotte rimuoverle dalle piastre riscaldanti **10**.

ATTENZIONE

Danneggiamento del dispositivo!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per voltare o prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti **10**!

- 6) Portare il regolatore del livello di calore **6** su MIN e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

- Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore **6** su MIN!

Consigli e suggerimenti

- Per rendere tenera la carne e accelerare il processo di grigliatura, la si può prima marinare. Come base per la marinatura si prestano per esempio panna da cucina, vino rosso, aceto, laticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Le piastre riscaldanti **10** sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

Pulizia e manutenzione

Avvertenze sulla sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

Durante la pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Prima della pulizia staccare la spina e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- ▶ Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

ATTENZIONE

Danneggiamento del dispositivo!

- ▶ Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- ▶ Per pulire le superfici non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o abrasivi.

- Dopo che le piastre riscaldanti 10 si sono raffreddate, far passare il raschiatore 12 lungo le piastre riscaldanti 10 in modo tale da raccogliere grasso e resti, poi portarli nella vaschetta per la raccolta del grasso 7.
- Pulire le piastre riscaldanti 10 con un panno umido. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
In caso di sporco ostinato o di resti rimasti attaccati, rimuovere le piastre riscaldanti 10:
 - Aprire l'apparecchio.
 - Premere il tasto RELEASE 8 e sollevare contemporaneamente la piastra riscaldante 10 inferiore.
 - Tenere ferma la piastra riscaldante 10 superiore affinché non cada e premere il tasto RELEASE 11. La piastra riscaldante 10 superiore si stacca dall'apparecchio.

Pulire le piastre riscaldanti 10 rimosse in acqua calda con un po' di detersivo. In caso di forti incrostazioni si possono mettere a mollo le piastre riscaldanti 10 per qualche minuto nell'acqua di lavaggio. Dopo la pulizia sciacquare le piastre riscaldanti 10 per rimuovere resti di detersivo. Asciugare tutto accuratamente. Le piastre riscaldanti 10 devono essere asciutte prima di poter essere nuovamente inserite nell'apparecchio!

NOTA



Per una pulizia delicata delle piastre riscaldanti **10** consigliamo di sciacquarle a mano come descritto. Si possono tuttavia lavare le piastre riscaldanti **10** anche in lavastoviglie.

Per rimontare le piastre riscaldanti **10** infilare le piastre riscaldanti **10** sulla base in modo tale che le due cavità accanto all'uscita del grasso **9** si inseriscano nei ganci della base. Premere poi la parte anteriore della piastra riscaldante **10** verso il basso in modo tale che si innesti udibilmente in posizione.

Procedere analogamente con la seconda piastra riscaldante **10**.

- Per pulire le superfici esterne dell'apparecchio passarle con un panno inumidito e cospargere di detergente. Rimuovere eventuali residui di detergente con un panno inumidito solo con acqua. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- Passare il raschiatore **12** con un panno umido. In caso di sporco ostinato versare un po' di detergente delicato sul panno o sciacquare il raschiatore in acqua calda con aggiunta di detergente.

NOTA



Per una pulizia delicata del raschiatore **12**, consigliamo di lavarlo a mano come descritto. Tuttavia, il raschiatore **12** può essere lavato anche in lavastoviglie.

- Lavare la vaschetta per la raccolta del grasso **7** vuota con acqua calda e detergente. Rimuovere i resti di detergente con acqua pulita e asciugare.

NOTA



Per una pulizia delicata della vaschetta per la raccolta del grasso **7**, consigliamo di sciacquarla a mano come descritto. Si può tuttavia lavare la vaschetta per la raccolta del grasso **7** anche in lavastoviglie.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Bloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza **2** alla posizione

Ricette

NOTA

- A seconda della consistenza degli ingredienti le indicazioni relative alle temperature da impostare o ai tempi di cottura nelle ricette potrebbero variare!

Posizione "grill a contatto"

Hamburger messicano

- 900 g di carne di manzo tritata
- 6 cucchiaini di salsa per barbecue
- 6 cucchiaini di cipolle finemente tritate
- 3 cucchiaini di salsa fresca o già pronta
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 4 grandi panini per hamburger

Preparazione

- 1) Mescolare la carne trita, le cipolle, la salsa, il peperoncino in polvere e la salsa per barbecue in una grande terrina.
- 2) Formare con la massa di carne trita quattro hamburger spessi ca. 2 cm.
- 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 3/Max).
- 4) Grigliare l'hamburger per 8 - 10 minuti sull'apparecchio preriscaldato in posizione di contatto. Infine servire i panini di hamburger assieme agli ingredienti insaprendoli a piacere.

Costata di manzo con salsa a base di erbe e cipolletta

- 500 g di costata di manzo magra (da 125 g)
- 120 g di margarina
- 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
- 1 spicchio d'aglio finemente tritato
- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente
- 4 cipolle finemente tritate

Preparazione

- 1) Mescolare la margarina e la salsa Worcestershire in una piccola ciotola e aggiungere l'aglio, il prezzemolo e le cipollette.
- 2) Riscaldare l'apparecchio (livello di riscaldamento Max).
- 3) Grigliare la costata per 3 minuti al livello di riscaldamento Max.
- 4) Pennellare la costata con la salsa a base di erbe e cipollette e continuare a cuocere per altri 4 min. impostando la temperatura nel settore iniziale dell'intervallo di temperatura 2.

Tonno con fette di arancia

(4 persone)

4 bistecche di tonno fresche (da 170 g cadauna)

1 arancia

1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente

Sale, pepe

Preparazione

- 1) Sbucciare l'arancia e tagliarla a fette di ca. 5 mm di spessore.
- 2) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 3).
- 3) Deporre le bistecche di tonno sul grill preriscaldato, cospargerle di prezzemolo e insaporirle con sale e pepe.
- 4) Collocare le fette di arancia sulle bistecche di tonno e grigliare il tutto per ca. 6 - 8 minuti.
- 5) Prima di servire rimuovere le fette di arancia.

Posizione "grill per panini"

Panini al formaggio e spinaci

250 g di spinaci in foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pan carré/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

Preparazione

- 1) Selezionare e lavare le foglie di spinaci.
- 2) Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
- 3) Pennellare il toast con burro alle erbe.
- 4) Tagliare la mozzarella a fette.
- 5) Distribuire la mozzarella e gli spinaci scolati su 2 fette di pane da toast e cospargervi sopra i pinoli.
- 6) Ricoprire i panini con una seconda fetta di pan carré.
- 7) Deporre con cautela i panini sul paninmaker preriscaldato all'intervallo di temperatura 3/Max.
- 8) Con la chiusura di sicurezza ❷ impostare la distanza della piastra riscaldante ❶ desiderata e chiudere il coperchio.
- 9) Attendere fino a quando i panini non sono ben dorati. Poi prelevarlo dal paninmaker.

Panini al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

Preparazione

- 1) Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Rosolare brevemente nella posizione di contatto e con apparecchio preriscaldato al livello di calore MAX.
- 2) Riportare l'apparecchio all'inizio dell'intervallo di temperatura 3 e continuare ad arrostiti i filetti di pollo per ca. 10 minuti. Dopo la cottura insaporire con sale, pepe e paprica e mettere da parte.
- 3) Rosolare in un tegame le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.
- 4) Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporirli e posarli sul pane.
- 5) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- 6) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- 7) Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca.
Mettere le fette sui panini.
- 8) Tagliare il cetriolo per insalata a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- 9) Ricoprire i panini con una seconda fetta di pan carré.
- 10) Disporre con cautela i panini sulla piastra riscaldante 10.
- 11) Con la chiusura di sicurezza 2 impostare la distanza della piastra riscaldante 10 desiderata e chiudere il coperchio.
- 12) Attendere fino a quando i panini sono ben dorati, poi prelevarli con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

- 1 baguette
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di cetrioli alla senape
- 40 g di pecorino
- 1 cucchiaino di senape piccante
- 2 cucchiaini di senape dolce
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Incidere la baguette a intervalli di circa 2 – 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- 2) Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- 3) Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
- 4) Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- 5) Deposare le baguette sulla piastra riscaldante 10 riscaldata all'intervallo di temperatura 3/Max.
- 6) Con la chiusura di sicurezza 2 impostare la distanza della piastra riscaldante 10 desiderata e chiudere il coperchio.
- 7) La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Posizione "grill da tavolo"

Petto di tacchino/pollo

- 200 g di petto di tacchino/pollo
- Un po' di farina

Preparazione

- 1) Ungere con un po' di olio adatto a cuocere arrosto le piastre riscaldanti 10 e riscaldare l'apparecchio all'intervallo di temperatura 3.
- 2) Tagliare a fette i 200 g di petto di tacchino/pollo e infarinarli leggermente.
- 3) Cuocere per circa 4 minuti da un lato, poi girare, aggiungere un po' di sale e cuocere il secondo lato per circa 4 minuti.

Verdure grigliate

2 peperoni

1 zuccina

1 melanzana

Olio d'oliva

Sale, pepe

Erbe di Provenza (mix di spezie)

Preparazione

- 1) Lavare bene la verdura. Dividere a metà i peperoni, liberarli dai semi e tagliarli a strisciole. Tagliare la melanzana e la zuccina a metà longitudinalmente e poi in pezzi di circa 0,5 cm.
- 2) Cospargere la verdura di olio d'oliva.
- 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 2).
- 4) Disporre la verdura sulla piastra riscaldante 10 preriscaldata e grigliare la verdura da entrambi i lati per circa 8 - 10 minuti per parte fino a ottenere un colore marrone chiaro.
- 5) Cospargere la verdura di sale, pepe e a seconda dei gusti, di erbe di Provenza.

Gamberi al curry e cocco

100 g di pasta di curry rosso

50 ml di latte di cocco

400 g di gamberi (in alternativa scampi o gamberoni)

200 g di taccole

2 peperoni

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

Sale e pepe

Foglio di alluminio

Preparazione

- 1) Mescolare la pasta di curry e il latte di cocco.
- 2) Lavare i gamberi, le taccole e i peperoni.
- 3) Pelare le cipolle e gli spicchi d'aglio.
- 4) Tagliare le cipolle, gli spicchi d'aglio e i peperoni a dadini.
- 5) Distribuire i gamberi e la verdura uniformemente su 4 pezzi di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio deve essere abbastanza grande in modo che possa avvolgere gli ingredienti come un fagottino. Distribuire sopra la salsa di curry e cocco e condire il tutto con sale e pepe.
- 6) Chiudere bene i fagottini in modo da impedire la fuoriuscita di liquidi.
- 7) Riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura nel settore finale dell'intervallo di temperatura 2.
- 8) Appoggiare i fagottini sulle piastre riscaldanti 10 preriscaldato e cuocere il tutto da entrambi i lati per circa 15 minuti per parte.

Pannocchie di mais alla griglia

2 pannocchie dolci

100 g di burro alle erbe

Sale all'aglio

Sale

Pepe

Foglio di alluminio

Preparazione

- 1) Cospargere un foglio di alluminio di burro alle erbe.
- 2) Salare le pannocchie e avvolgerle nel foglio di alluminio.
- 3) Riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura nel settore finale dell'intervallo di temperatura 2.
- 4) Collocare il fagottino sulle piastre riscaldanti **10**.
- 5) Dopo 15 minuti girare il fagottino e cuocere le pannocchie per altri 15 minuti.
- 6) Insaporire le pannocchie con sale all'aglio e pepe.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Fare smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: Materiali compositi.

Appendice

Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	2000 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 331321_1907

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	42
Information concerning these operating instructions	42
Intended use	42
Safety information	42
Operating components	45
Package contents	46
Unpacking	46
Handling and operation	46
Before initial use	46
Heat level control	47
Operation	47
"Contact grill" position	48
"Panini grill" position	49
"Table grill" position	49
Tips and tricks	50
Cleaning and care	51
Safety instructions	51
Storage	52
Recipes	53
"Contact grill" position	53
"Panini grill" position	54
"Table grill" position	56
Disposal	58
Appendix	58
Technical data	58
Kompernass Handels GmbH warranty	59
Service	60
Importer	60

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

Safety information

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.

- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for customer service to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

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

⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Operating components

Figure A:

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

Figure B:

- ❿ Cleaning scraper

Figure C:

- ⓬ Stand extensions

Package contents

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

- 3-in-1 Grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

Unpacking

WARNING!

► Packaging material may not be used as a plaything.
There is a risk of suffocation.

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

Handling and operation

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

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section "Cleaning and care" to remove any production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Unlock the appliance by setting the safety catch **2** to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates **10** with a damp cloth.
- 7) Close the appliance.
- 8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control **6** to MAX.

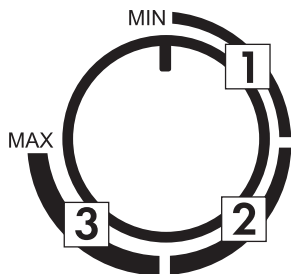
NOTE

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

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

Heat level control

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



Heat level range 1:

heating up range/low temperature

Heat level range 2:

medium temperature (e.g. cooking vegetables)

Heat level range 3:

high temperature (e.g. grill-roasting meat)

NOTE

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

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Slide the fat collector tray **7** into the appliance.
- 3) Replace the plug in the mains power socket. The red control lamp "Power" **4** lights up. The green control light "Ready" **5** lights up if the heat level control **6** is set to MIN.
- 4) Set the desired level on the heat level control **6**. The green control lamp "Ready" **5** goes out. The green control lamp "Ready" **5** comes on again as soon as the set heating level is reached.

NOTE

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

NOTE

You can use this grill in 3 different ways:

- fully open so that both hotplates 10 can be used as a table grill.
- with the movable upper hotplate 10 as a contact grill so that, for instance, meat is grilled from both sides.
- with the fixed upper hotplate 10 as a panini grill so that, for instance, baguettes can be gratinated.

NOTE

- If you are grilling food where liquids such as fat escape, fold out the stand extensions 13. Due to the slight inclination of the lower hotplate 10, liquids flow better in the direction of the fat outlet 9 into the fat collector tray 7.

"Contact grill" position

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

NOTE

- Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration.

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

CAUTION!

Damage to the appliance!

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

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

CAUTION!

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

"Panini grill" position

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

NOTE

- Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration.

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

CAUTION!

Damage to the appliance!

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

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

CAUTION!

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

"Table grill" position

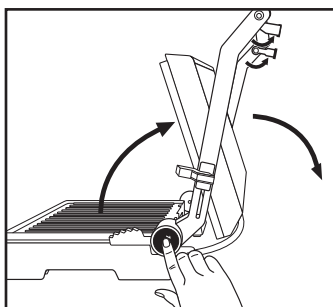


Fig. 1

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

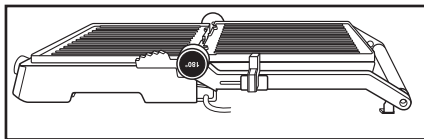


Fig. 2

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

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

CAUTION!

Damage to the appliance!

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

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

CAUTION!

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

Tips and tricks

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

Cleaning and care

Safety instructions

⚠ WARNING!
DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION!

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper 12 over the hotplates 10 after the hotplates 10 have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray 7.
 - Wipe the hotplates 10 with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates 10:
 - Open the appliance.
 - Press the RELEASE button 8 and at the same time, remove the lower hotplate 10.
 - Hold the upper hotplate 10 in place to prevent it from falling and press the RELEASE button 11. The upper hotplate 10 is released from the appliance.

Clean the hotplates 10 which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates 10 to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates 10 with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates 10 must be dry before you put them back in the appliance!

NOTE



For gentle cleaning of the hotplates **10**, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the hotplates **10** in the dishwasher.

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

Proceed in the same way with the second hotplate **10**.

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

NOTE



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

- Clean the emptied fat collector tray **7** in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with clean water and dry it well.

NOTE



For gentle cleaning of the fat collector tray **7** we recommend that you wash it by hand as described above. You can, however, also clean the fat collector tray **7** in the dishwasher.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch **2** to the position

Recipes

NOTE

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

"Contact grill" position

Mexican Burger

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

Preparation

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

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

Preparation

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

Tuna with slices of orange

(4 people)

4 fresh tuna steaks (each 170 g)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt, Pepper

Preparation

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

"Panini grill" position

Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread/white bread

40 g herb butter

75 g mozzarella

20 g pine nuts

Preparation

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range 3/Max.
- 8) Using the safety catch ❷, set the desired distance of the upper hotplate ❶ and close the lid.
- 9) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

400 g chicken breast
20 g butter
Pepper, salt, paprika powder
120 g bacon, in strips
6 slices of toasting bread/white bread
3 tbsp. salad dressing (yoghurt)
30 g of iceberg lettuce
2 tomatoes
1 avocado
1 tsp. lime juice
50 g cucumber

Preparation

- 1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Grill briefly in the pre-heated appliance, set to the contact position, with the heat level set to MAX.
- 2) Switch the appliance back to the start of heat level range 3 and then grill-roast the chicken breasts for about 10 minutes until done. After grill-roasting, season with salt, pepper and paprika and set aside.
- 3) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
- 4) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.
- 5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
- 6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
- 7) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- 8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 9) Top the panini with a second slice of bread.
- 10) Carefully place the panini onto the hotplate ⑩.
- 11) Using the safety catch ②, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
- 12) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g Pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Cut into the baguette at 2 – 3 centimetre intervals, but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the Pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate ⑩ set to heat level range 3/Max.
- 6) Using the safety catch ②, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
- 7) The baguette should be golden brown.

"Table grill" position

Chicken/turkey breast

- 200 g chicken/turkey breast
- A little flour

Preparation

- 1) Coat the hotplates ⑩ with a little oil that is suitable for grill-roasting and heat the appliance to heat level range 3.
- 2) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
- 3) Grill-roast on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

Grilled vegetables

2 peppers
1 courgette
1 aubergine
Olive oil
Salt, Pepper
Herbs de Provence (seasoning mix)

Preparation

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

Coconut curry prawns

100 g red curry paste
50 ml coconut milk
400 g prawns (alternatively crab or shrimps)
200 g sugar snaps
2 peppers
2 onions
2 garlic cloves
Salt and pepper
Aluminium foil

Preparation

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

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt, Pepper

Aluminium foil

Preparation

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

Disposal

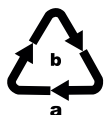


Never dispose of the appliance in normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Appendix

Technical data

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 331321_1907

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	62
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Sicherheitshinweise	62
Bedienelemente	65
Lieferumfang	66
Auspacken	66
Bedienung und Betrieb	66
Vor dem ersten Gebrauch	66
Heizstufenregler	67
Bedienen	67
Position „Kontaktgrill“	68
Position „Paninigrill“	69
Position „Tischgrill“	69
Tipps und Tricks	70
Reinigen und Pflegen	71
Sicherheitshinweise	71
Aufbewahren	72
Rezepte	73
Position „Kontaktgrill“	73
Position „Paninigrill“	74
Position „Tischgrill“	76
Entsorgung	78
Anhang	78
Technische Daten	78
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	79
Service	80
Importeur	80

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Heizstufenregler
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauslauf
- ❿ Heizplatten
- ⓫ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ⓫ Standfußberhöhungen

Lieferumfang

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

- Kontaktgrill 3-in-1
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Auspacken

WARNUNG!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** in die Position  stellen.
- 5) Öffnen Sie das Gerät.
- 6) Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab.
- 7) Schließen Sie das Gerät.
- 8) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **6** auf MAX stellen.

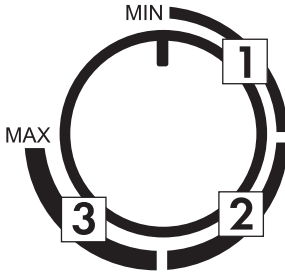
HINWEIS

- 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.

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **6** stellen Sie die Temperatur ein.



Heizstufenbereich 1:

Aufheizbereich/niedrige Temperatur

Heizstufenbereich 2:

mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)

Heizstufenbereich 3:

hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)

HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **6** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5**, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Die rote Kontrollleuchte „Power“ **4** leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

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

HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **6** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5**, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten 10 als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte 10 als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte 10 als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

HINWEIS

- Wenn Sie Lebensmittel grillen, bei denen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Fett, austritt, klappen Sie die Standfuß erhöhungen 13 aus. Durch das leichte Schrägstellen der unteren Heizplatte 10 fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf 9 in die Fett-Auffangschale 7.

Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte 10.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte 10 liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte 10. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

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

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

ACHTUNG!

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten 10 beschädigen!

- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler 6 auf MIN 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 6 auf MIN zu stellen!

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **10** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses **2** die Heizplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **10**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

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

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

ACHTUNG!

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!

- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN 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 **6** auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

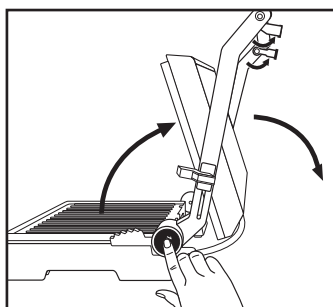


Abb. 1

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb. 1).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **3** (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

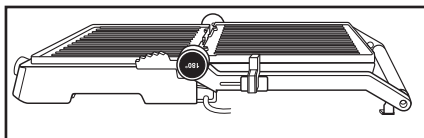


Abb. 2

- 3) Die Heizplatten **10** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten **10**.
 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten **10**, wenn es gar ist.

ACHTUNG!

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!

- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN 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 **6** auf MIN 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 **10** sind antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG!

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **12**, nachdem sich die Heizplatten **10** abgekühlt haben, über die Heizplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammen geschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **7**.
- Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **10** fest, damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Heizplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **10** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **10** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **10** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten **10** müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Heizplatten **10** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Heizplatten **10** auch in der Spülmaschine reinigen.

Um die Heizplatten **10** wieder einzubauen, stecken Sie die Heizplatten **10** so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **9** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **10** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **10** genauso.

- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber **12** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen Sie ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung des Reinigungsschabers **12** empfehlen wir diesen, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch den Reinigungsschaber **12** auch in der Spülmaschine reinigen.

- Spülen Sie die geleerte Fett-Auffangschale **7** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fett-Auffangschale **7** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fett-Auffangschale **7** auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** auf Position  schieben.

Rezepte

HINWEIS

- Je nach Beschaffenheit der Zutaten können die angegebenen Temperatureinstellungen oder Zeitangaben in den Rezepten variieren!

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

- 900 g Rinderhackfleisch
- 6 EL Barbecuesauce
- 6 EL fein gehackte Zwiebeln
- 3 EL frische oder fertige Salsa
- 1/2 TL Chilipulver
- 4 große Hamburgerbrötchen

Zubereitung

- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
- 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich 3/Max).
- 4) Die Hamburger 8 – 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
- 120 g Margarine
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

Zubereitung

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
- 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.
- 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich 2.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 3).
- 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
- 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

Zubereitung

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

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

Zubereitung

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) 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.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte 10 legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

Zubereitung

- 1) Das Baguette in ca. 2 – 3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte 10 legen.
- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

Zubereitung

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten 10 geben und das Gerät auf den Heizstufenbereich 3 aufheizen.
- 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

Zubereitung

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte **10** und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 – 10 Minuten bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste

50 ml Kokosmilch

400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)

200 g Zuckerschoten

2 Paprika

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Alufolie

Zubereitung

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 vor.
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **10** und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz, Pfeffer

Alufolie

Zubereitung

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Heizplatten ⑩.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331321_1907

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

09/2019 · Ident.-No.: SKGE2000C3-092019-1

IAN 331321_1907