



GRILL DE CONTACTO PIASTRA ELETTRICA SKGET 2000 A1

ES

GRILL DE CONTACTO

Instrucciones de uso

PT

GRELHADOR ELÉCTRICO

Manual de instruções

DE AT CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IT

MT

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

GB

MT

CONTACT GRILL

Operating instructions

IAN 362245_2101

ES

IT

PT



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.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

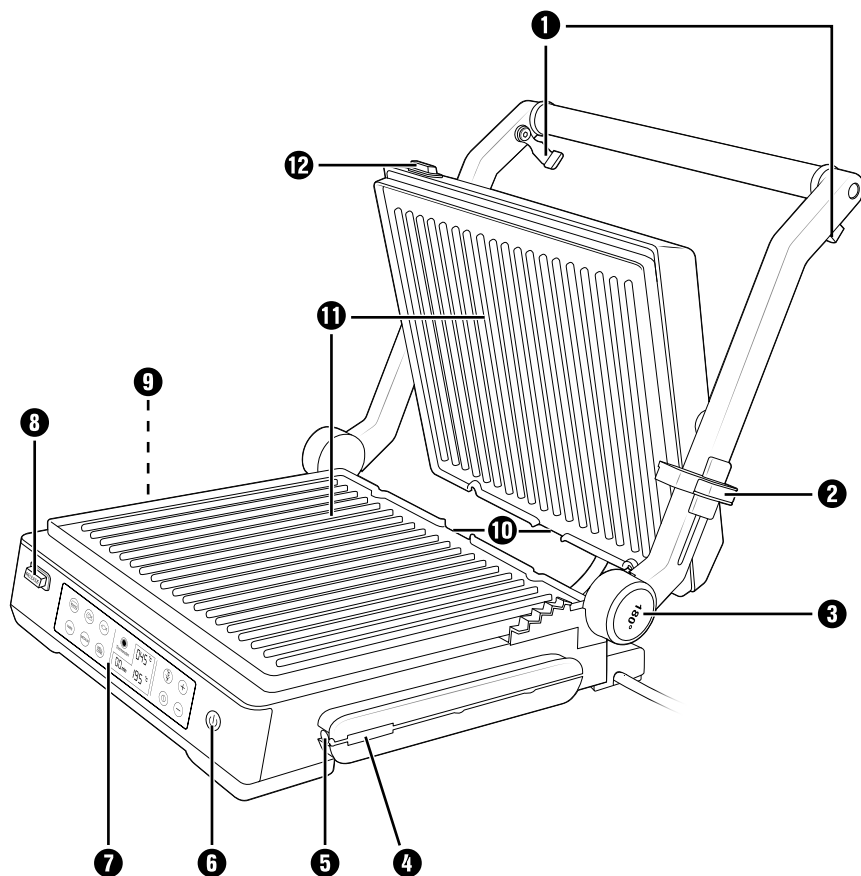
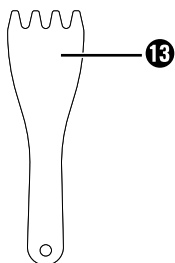
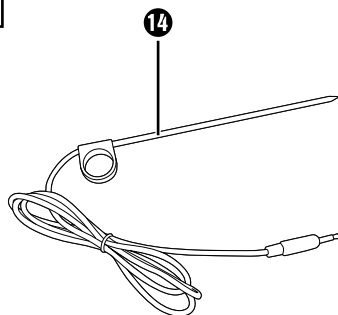
GB MT

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	35
PT	Manual de instruções	Página	67
GB / MT	Operating instructions	Page	99
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	131

A**B****C**

Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Advertencias	2
Seguridad	3
Indicaciones de seguridad básicas	3
Volumen de suministro e inspección de transporte	7
Elementos del aparato	8
Manejo	9
Indicaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos	9
Antes del primer uso	10
Panel de mando	11
Puesta en funcionamiento del aparato	11
Programas	15
Tiempos de cocción	16
Ajuste de la posición del grill y preparación de los alimentos	17
Control de la temperatura central	19
Consejos y trucos	20
Limpieza y mantenimiento	20
Almacenamiento	22
Recetas	23
Posición de "grill de contacto"	23
Posición de "grill para bocadillos"	24
Posición de "grill de mesa"	27
Desecho	29
Anexo	30
Características técnicas	30
Eliminación de fallos	30
Garantía de Kompernass Handels GmbH	31
Asistencia técnica	33
Importador	33

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.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:



PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.



ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones de seguridad básicas

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes 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.
- ▶ 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.

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ 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.
- ▶ 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.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Volumen de suministro e inspección de transporte** ADVERTENCIA****¡Peligro de asfixia!**

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Grill de contacto
- Termómetro del grill
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

Elementos del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

Figura A:

- ❶ Patas de soporte
- ❷ Cierre de seguridad
- ❸ Botón de desencastre 180°
- ❹ Alojamiento para el termómetro del grill
- ❺ Conexión para el termómetro del grill
- ❻ Botón de encendido/apagado 
- ❼ Panel de mando
- ❽ Botón RELEASE (plancha inferior)
- ❾ Bandeja colectora de grasa
- ❿ Salida de grasa
- ⓫ Planchas
- ⓬ Botón RELEASE (plancha superior)

Figura B:

- ❿ Rasqueta de limpieza

Figura C:

- ⓭ Termómetro del grill

Manejo

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

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

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podría dañar irremediablemente las superficies de las planchas **II**.

INDICACIÓN

- ▶ Cada pulsación correcta de los botones se confirma con una señal acústica.
- ▶ Con el botón **F** puede cambiarse en cualquier momento la unidad de temperatura de °C a °F y viceversa.
- ▶ Mantenga pulsados los botones +/- **G** para que los números avancen con mayor rapidez.

Indicaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos

- Conserve siempre los alimentos más perecederos, como la carne, los productos lácteos o el pescado, en el frigorífico y prepárelos/consúmalos lo antes posible.
- Asegúrese de mantener limpios los utensilios de cocina utilizados durante la preparación, como tablas de cortar, cuchillos, etc.
- Lávese las manos, ¡especialmente antes y después de manipular la carne de ave o la carne picada crudas!
- Limpie cuidadosamente todas las superficies y utensilios de cocina tras la preparación de carne de ave o de carne picada crudas.
- Para minimizar al máximo la proliferación de gérmenes, la carne picada debe alcanzar una temperatura central mínima de 75 °C.
No obstante, como este aparato permite un ajuste variable, también pueden ajustarse temperaturas centrales más altas o bajas según su gusto personal. Sin embargo, por norma general, la carne picada debe servirse siempre bien hecha.

- Es muy importante servir la carne de ave completamente hecha, ya que, de lo contrario, existe un riesgo elevado de salmonela y otras bacterias. Por lo tanto, la carne de ave debe alcanzar una temperatura central de un mínimo de 75 °C o más. Asegúrese de que la carne tenga un color blanquecino en todas sus partes. No obstante, como este aparato permite un ajuste variable, también pueden ajustarse temperaturas centrales más altas o bajas según su gusto personal. Sin embargo, por norma general, la carne de ave debe servirse siempre bien hecha.

Manipulación de alimentos congelados

- En la medida de lo posible, descongele los alimentos congelados en el frigorífico, ya que este proceso es el más cuidadoso y reduce la proliferación de gérmenes.
- El líquido resultante de la descongelación de carne, carne de ave o pescado puede tener gérmenes. Asegúrese de evitar el contacto con otros alimentos durante la descongelación y deseche el líquido resultante de manera higiénica.
- ¡No vuelva a congelar los alimentos descongelados!
- Prepare los alimentos descongelados el mismo día de su descongelación.

Antes del primer uso

- 1) Limpie el aparato y 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) Coloque el aparato según lo especificado en las indicaciones de seguridad.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla muestra la indicación "OFF". Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.
- 4) Pulse el botón de encendido/apagado  **6** y utilice los botones +/- **G** para ajustar la temperatura máxima de 240 °C. Deje que el aparato se caliente durante aprox. 15 minutos.

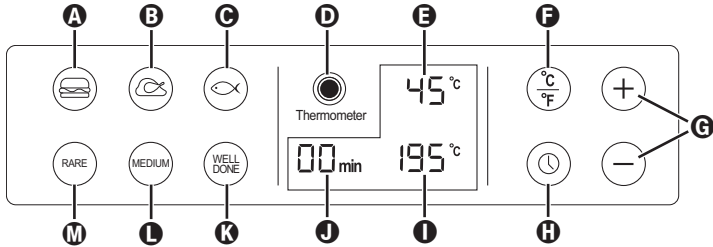
INDICACIÓN

► 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.

- 5) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.
- 6) Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo.

Panel de mando

El panel de mando **7** tiene los siguientes elementos:



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Botón del programa para hamburguesas | H | Botón del temporizador |
| B | Botón del programa para carne de ave | I | Indicador de temperatura de las planchas 11 |
| C | Botón del programa para pescado | J | Indicador de tiempo |
| D | Botón del termómetro para el ajuste de la temperatura central | K | Botón del programa para carne (WELL DONE/muy hecha) |
| E | Indicador del termómetro (temperatura central) | L | Botón del programa para carne (MEDIUM/al punto) |
| F | Botón de cambio de unidad (Celsius/Fahrenheit) | M | Botón del programa para carne (RARE/poco hecha) |
| G | Botones + / - para aumentar/disminuir el valor seleccionado | | |

Puesta en funcionamiento del aparato

INDICACIÓN

- Deje que el aparato se precaliente siempre con la tapa cerrada. Así alcanzará antes la temperatura ajustada y consumirá menos energía.

- 1) Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa.
- 2) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla muestra la indicación "OFF". Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.

- 3) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**. Tras esto, el indicador de tiempo **1** muestra la indicación **00** y en el indicador de temperatura **1** parpadea la temperatura preajustada para las planchas **1** de **200 °C**. Si no se pulsa ningún otro botón, se emite una señal acústica después de unos segundos y el aparato comienza a precalentarse hasta alcanzar los **200 °C**.

En el indicador de temperatura **1** parpadea la temperatura actual, que aumenta en intervalos de **5 °C**. Una vez alcanzada la temperatura preajustada, se emiten varias señales acústicas y el indicador de temperatura **1** se ilumina de forma permanente.

INDICACIÓN

- Si no se pulsa ningún botón en un tiempo de 60 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

- 4) Pueden realizarse distintos ajustes en todo momento:

Ajuste manual de la temperatura del grill:

- ◆ Utilice los botones **+/-** **6** para ajustar una temperatura de entre **80 °C** y **240 °C**. Tras unos pocos segundos, se emite una señal acústica y el aparato comienza a calentarse hasta alcanzar la temperatura ajustada. El indicador de temperatura **1** vuelve a mostrar la temperatura actual de las planchas **1**. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, se emiten varias señales acústicas y el indicador de temperatura **1** se ilumina de forma permanente.

Ajuste manual del temporizador:

INDICACIÓN

- La función del temporizador no puede utilizarse al mismo tiempo que el termómetro del grill **14**.

- ◆ Pulse el botón del temporizador **11** y utilice los botones **+/-** **6** para ajustar una duración de entre **1** y **60** minutos para cocinar con el grill.

INDICACIÓN

- Para ajustar la temperatura del grill, vuelva a pulsar el botón del temporizador **11** o espere a que suene la señal acústica.

Tras unos pocos segundos, se emite una señal acústica y el aparato comienza el proceso de calentamiento.

El temporizador se activa en cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura ajustada para el grill. El tiempo restante se muestra como una cuenta atrás en el indicador de tiempo **1**.

En cuanto finaliza el temporizador, se emiten señales acústicas permanentes. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

INDICACIÓN

- ▶ Cuando queda menos de 1 minuto, la cuenta atrás se muestra en intervalos de 1 segundo.
- ▶ El aparato no se apaga automáticamente al finalizar el temporizador y sigue en funcionamiento sin cambios. Así puede cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo sin necesidad de interrumpir el proceso.

Ajuste manual de la temperatura central:

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ No coloque nunca el termómetro del grill **14** sobre las planchas **11** calientes. ¡El cable y el agarre del termómetro del grill **14** podrían dañarse de forma irreparable!

INDICACIÓN

- ▶ El botón del termómetro **D** solo funciona si el termómetro del grill **14** está correctamente conectado. De lo contrario, se emiten varias señales acústicas y la pantalla muestra el código de error "Er3". Para salir del modo de error, conecte el termómetro del grill **14** o apague y vuelva a encender el aparato.
- ▶ El termómetro del grill **14** no puede utilizarse al mismo tiempo que la función de temporizador.

- ◆ Si pulsa el botón del termómetro **D**, el botón del termómetro **D** se ilumina y el indicador del termómetro **E** muestra la temperatura central preajustada. Si vuelve a pulsar el botón del termómetro **D**, la temperatura central mostrada en el indicador del termómetro **E** parpadea. Utilice los botones +/- **G** para ajustar una temperatura central de entre 45 °C y 75 °C.

INDICACIÓN

- ▶ Para ajustar la temperatura del grill, vuelva a pulsar el botón del termómetro **D** o espere a que suene la señal acústica.

Tras unos pocos segundos, se emite una señal acústica, el indicador del termómetro **E** salta a la temperatura central actual y el aparato comienza el proceso de calentamiento.

Si desea seleccionar otra temperatura central, vuelva a pulsar dos veces el botón del termómetro **D** y ajuste el valor deseado con los botones +/- **G**.

Tras esto, los valores actuales parpadean en el indicador de temperatura **1** y en el indicador del termómetro **E**.

Una vez alcanzada la temperatura ajustada para el grill, se emiten varias señales acústicas y el indicador de temperatura **1** se ilumina de forma permanente.

En cuanto se alcanza la temperatura central ajustada, se emiten señales acústicas de forma permanente. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

INDICACIÓN

- ▶ El aparato no se apaga automáticamente al alcanzar la temperatura central y sigue en funcionamiento sin cambios. Así puede cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo sin necesidad de interrumpir el proceso.
- ▶ Si no se retira el termómetro del grill **14**, el indicador del termómetro **9** sigue mostrando la temperatura central actual. En cuanto la temperatura central alcanza unos 180 °C, la pantalla muestra la indicación "Er4". Tras esto, se emiten varias señales acústicas, el aparato pasa al modo de espera y la pantalla muestra la indicación "OFF". Si desea seguir utilizando el aparato, vuelva a encenderlo.

Ajuste de los programas:

INDICACIÓN

- ▶ Si el termómetro del grill **14** no está bien conectado al pulsar el botón del termómetro **D** o al seleccionar los programas RARE **M**, MEDIUM **L** y WELL DONE **K**, se emiten varias señales acústicas y la pantalla muestra el código de error "Er3". Para salir del modo de error, conecte el termómetro del grill **14** o apague y vuelva a encender el aparato.
 - ◆ Seleccione el programa deseado con los botones de programas. Para eliminar la selección, vuelva a pulsar el mismo botón o pulse otro botón de programa. En el indicador de temperatura **1** parpadea la temperatura preajustada de las planchas **11** que corresponda según el programa. En caso necesario, puede modificar la temperatura con los botones +/- **G**.
 - ◆ En los programas de hamburguesas **A**, carne de ave **B** y pescado **C**, el indicador de tiempo **1** muestra el temporizador preajustado. Si prefiere utilizar el termómetro del grill **14** en vez del temporizador, pulse dos veces el botón del termómetro **D** y ajuste la temperatura central deseada.
 - ◆ En los programas RARE **M**, MEDIUM **L** y WELL DONE **K**, el indicador del termómetro **9** muestra la temperatura central preajustada. Si prefiere utilizar el temporizador en vez del termómetro del grill **14**, pulse el botón del temporizador **H** y ajuste la duración deseada para el grill.
 - ◆ Si no se pulsa ningún otro botón, se emite una señal acústica después de unos segundos y el programa se activa automáticamente.
 - ◆ La temperatura del grill, el temporizador y la temperatura central pueden ajustarse en cualquier momento de la manera descrita.
- 5) Deje que el aparato se caliente con la tapa cerrada hasta que se emitan varias señales acústicas y se alcance la temperatura ajustada para el grill.

Programas

ADVERTENCIA

¡Peligros para la salud! Observe las siguientes indicaciones:

- ▶ Asegúrese de manipular la carne de ave cruda de forma higiénica: antes de seguir utilizando el aparato, limpie concienzudamente con agua caliente y jabón lavavajillas todo el equipamiento del aparato y las superficies que hayan entrado en contacto con la carne de ave cruda o con el agua que haya soltado tras su descongelación. Límpiense bien las manos con agua caliente y jabón entre los distintos pasos de preparación.
- ▶ La carne de ave debe estar completamente hecha, ya que, de lo contrario, existe un riesgo elevado de salmonela y otras bacterias.

INDICACIÓN

- ▶ En todos los programas pueden utilizarse el temporizador o el termómetro del grill .
- ▶ La temperatura del grill, el temporizador y la temperatura central pueden ajustarse en cualquier momento de la manera descrita.

El aparato cuenta con seis programas:

- Hamburguesas **: Programa apto para hacer filetes rusos o hamburguesas y para alimentos precocinados servidos entre dos panes o panecillos, como bocadillos, sándwiches o baguetes. El tiempo preajustado está previsto para cocinar hamburguesas; para cocinar cualquier otro alimento, es posible que deba ajustarse la duración del grill.
- Carne de ave **: Programa apto para cualquier carne de ave; p. ej., pollo, pato o pavo.
- Pescado **: Programa apto para pescado y marisco.
- Carne   **: Programa apto para distintas piezas de carne; p. ej., de vacuno, de cerdo o de cordero.

Los valores preajustados son un punto de referencia para obtener la temperatura y duración óptimas para el grill o la temperatura central adecuada para el alimento que corresponda. No obstante, el ajuste perfecto depende de distintos factores, p. ej., las características de los alimentos o sus preferencias personales. En caso necesario, ajuste los valores según sus necesidades.

Símbolo	Programa	Preajustes		
		Temperatura del grill	Temporizador (minutos)	Temperatura central
	Hamburguesas A	230 °C	4	60 °C
	Carne de ave B	230 °C	13	75 °C
	Pescado C	210 °C	7	60 °C
	Carne RARE M	240 °C	—	45 °C
	Carne MEDIUM L	240 °C	—	55 °C
	Carne WELL DONE K	240 °C	—	60 °C

Tiempos de cocción

Los siguientes datos son valores meramente orientativos para cocinar en la posición de grill de contacto. No obstante, los valores pueden variar según las características de los alimentos o sus preferencias personales. En caso necesario, ajuste los valores según sus necesidades.

Alimentos	Grosor (aprox.)	Temperatura (aprox.)	Minutos (aprox.)
Hamburguesas	2 cm	230 °C	4
Solomillo de vacuno (al punto)	3-4 cm	240 °C	5-7
Filete de cadera, chuleta	2-3 cm	240 °C	5
Filete de ternera	2 cm	230 °C	4-5
Filete de cerdo	1-2 cm	230 °C	7-9
Panceta en lonchas/beicon	—	230 °C	1-2
Salchichas	2-3 cm	200 °C	7-8
Filete de pechuga de pollo	1-2 cm	230 °C	8-9
Filete de pechuga de pavo	1-2 cm	230 °C	4
Filete de salmón	2-3 cm	210 °C	7-9

Ajuste de la posición del grill y preparación de los alimentos

Este grill puede utilizarse de 3 maneras distintas:

- Totalmente desplegado para que puedan usarse ambas planchas **11** como grill de mesa.
- Con la plancha superior **11** móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne por ambos lados.
- Con la plancha superior **11** fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

Posición de “grill de contacto”

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee cocinar al grill sobre la plancha inferior **11**.
- 2) Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa.
- 3) Como la plancha superior **11** está en posición móvil, quedará siempre paralela a la plancha inferior **11** sin importar el grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
- 4) Compruebe el nivel de tueste/cocción de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo o cuando finalice el temporizador. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.
- 5) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.
- 6) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

Posición de “grill para bocadillos”

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee cocinar al grill sobre la plancha inferior **11**.
- 2) Cierre la plancha superior **11** y fíjela a la altura deseada con solo presionar el cierre de seguridad **2** hacia atrás (posición MIN, II, III, IV, V). Cuando ajuste el cierre de seguridad **2**, levante un poco la plancha **11**. Cuanto más atrás esté el cierre de seguridad **2**, mayor será la distancia entre las planchas **11**.
- 3) Compruebe el nivel de tueste/cocción de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo o cuando finalice el temporizador. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.
- 4) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.
- 5) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

Posición de “grill de mesa”

- 1) Despliegue las dos patas de soporte **1** (fig. 1).
- 2) Pulse el botón de desencastre 180° **3** (fig. 1) y abra la tapa del aparato hasta que ambas planchas **11** puedan utilizarse como grill de mesa.

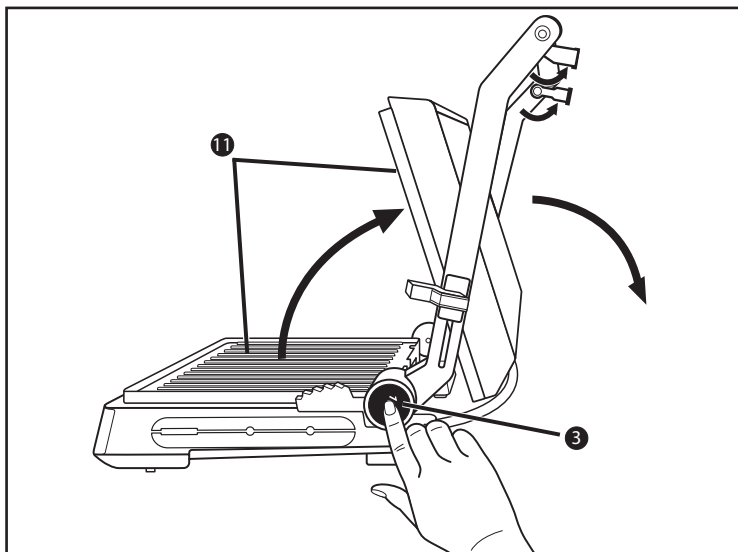


Fig. 1

- 3) Las planchas **11** quedan la una junto a la otra y pueden utilizarse como grill de mesa (fig. 2).

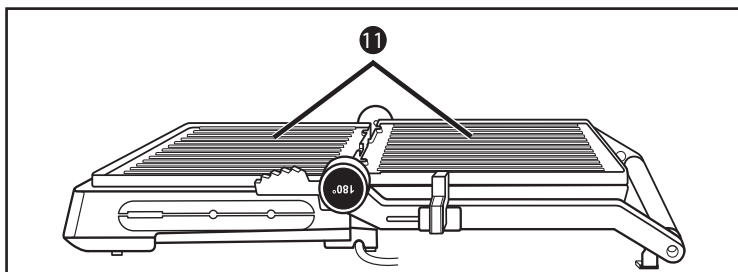


Fig. 2

- 4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las planchas **11**.
- 5) Deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las planchas **11** cuando estén hechos.
- 6) Pulse el botón de encendido/apagado **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

INDICACIÓN

- Si no se pulsa ningún botón en un tiempo de 60 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

Control de la temperatura central

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- No coloque nunca el termómetro del grill 14 sobre las planchas 11 calientes. ¡El cable y el agarre del termómetro del grill 14 podrían dañarse de forma irreparable!

INDICACIÓN

- Si el termómetro del grill 14 está limpio, guárdelo en el alojamiento 4 situado a la derecha junto a la conexión 5.
- Si el termómetro del grill 14 está sucio, póngelo junto al aparato. Por ejemplo, coloque un cuenco termorresistente junto al aparato para colocar allí el termómetro del grill 14 sucio.

- 1) Conecte el enchufe del termómetro del grill 14 en la conexión 5.
- 2) Seleccione un programa o ajuste manualmente la temperatura central deseada de la manera descrita en el capítulo **"Puesta en funcionamiento del aparato"**.
- 3) En caso necesario, deje que el aparato se precaliente hasta que las planchas 11 alcancen la temperatura ajustada.
- 4) Introduzca la punta del termómetro del grill 14 todo lo posible hasta alcanzar el centro del alimento cuya temperatura central quiera controlar. Asegúrese de que el termómetro del grill 14 no toque ningún hueso, ya que la temperatura del hueso aumenta con mayor rapidez que la de la carne mientras se cocina.
- 5) La temperatura central aumenta gradualmente durante el proceso. La temperatura actual se muestra en indicador del termómetro 6. En cuanto se alcanza la temperatura central ajustada, se emiten señales acústicas de forma permanente. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

INDICACIÓN

- El aparato no se apaga automáticamente al alcanzar la temperatura central y sigue en funcionamiento sin cambios. Así puede cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo sin necesidad de interrumpir el proceso.

INDICACIÓN

- Si no se retira el termómetro del grill **14**, el indicador del termómetro **E** sigue mostrando la temperatura central actual.
En cuanto el termómetro del grill **14** mida una temperatura central de aprox. 180 °C, la pantalla mostrará la indicación "Er 4". Tras esto, se emiten varias señales acústicas, el aparato pasa al modo de espera y la pantalla muestra la indicación "OFF".
En tal caso, retire el termómetro del grill **14** del alimento o de la fuente de calor y vuelva a encender el aparato si desea seguir utilizándolo.
- 6) Extraiga cuidadosamente el termómetro del grill **14** del alimento y póngelo junto al aparato.
- 7) Si no desea cocinar ningún otro alimento, pulse el botón de encendido/apagado **⏻** **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

Consejos y trucos

- Para que la carne quede más tierna y acelerar su preparación, puede marinarse antes. Como base para ello puede emplearse, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de mantequilla (*buttermilk*) o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que hace que la carne suelte agua y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, deje la carne marinándose durante la noche.
- Las planchas **11** tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, asegúrese de que la grasa/el aceite sea adecuado para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- En la medida de lo posible, cocine siempre los alimentos con la tapa cerrada para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

Limpieza y mantenimiento

 **¡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 proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la red eléctrica y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡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 del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Pase la rasqueta de limpieza 13 por las planchas 11 cuando se hayan enfriado para arrastrar la grasa y los restos hacia la bandeja colectora de grasa 9.
 - Limpie las planchas 11 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 limpiar los restos incrustados o requemados, desmonte las planchas 11:
 - Abra el aparato.
 - Pulse el botón RELEASE 8 y levante al mismo tiempo la plancha inferior 11.
 - Sujete la plancha superior 11 para que no se caiga y pulse el botón RELEASE 12. Con esto, la plancha superior 11 se suelta del aparato.
 Limpie las planchas 11 desmontadas en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Si los restos están muy incrustados, deje las planchas 11 un tiempo a remojo en el agua jabonosa para que se ablanden. Tras la limpieza, enjuague las planchas 11 con agua limpia para eliminar los restos del jabón lavavajillas. Séquelo todo bien. ¡Las planchas 11 deben estar bien secas antes de volver a montarlas en el aparato!

INDICACIÓN



Las planchas 11 son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para una mejor conservación, recomendamos una limpieza manual de la manera descrita.

Para volver a montar las planchas 11, colóquelas sobre la base de forma que los dos alojamientos junto a la salida para la grasa 10 coincidan con los ganchos de la base. A continuación, presione la parte delantera de la plancha 11 hacia abajo hasta que encastre audiblemente. Proceda de la misma manera con la segunda plancha 11.

- Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.

- Limpie el termómetro del grill **14** con un paño húmedo. Si hay restos de suciedad incrustada, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frótelo con un paño humedecido solo con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. A continuación, seque bien el termómetro del grill **14**.
- Limpie la rasqueta de limpieza **13** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia.

INDICACIÓN



La rasqueta de limpieza **13** es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para conservar mejor la rasqueta de limpieza, recomendamos una limpieza manual de la manera descrita.

- Limpie la bandeja colectora de grasa **9** ya vacía en agua jabonosa caliente. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia y séquela bien. Vuelva a montar la bandeja colectora de grasa **9** en el aparato.

INDICACIÓN



La bandeja colectora de grasa **9** es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para una mejor conservación, recomendamos una limpieza manual de la manera descrita.

Almacenamiento

- 1) Conecte el enchufe del termómetro del grill **14** en la conexión **5**, enrolle el cable del termómetro del grill **14** en sentido horario alrededor del enrollacables e introduzca la varilla del termómetro del grill **14** lateralmente en el alojamiento **4**.
- 2) Bloquee el aparato mediante el ajuste del cierre de seguridad **2** en la posición .
- 3) Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

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 de “grill de contacto”

Hamburguesas mexicanas

- 500 g de carne de vacuno picada (cada uno de 125 g)
- 6 cucharadas de salsa barbacoa
- 6 cucharadas de cebolla finamente picada
- 3 cucharadas de salsa mexicana recién hecha o ya preparada
- 1/2 cucharadita de cayena molida
- 4 panes de hamburguesa
- 1) Mezcle la carne picada, las cebollas, la salsa mexicana, la cayena molida y la salsa barbacoa en un recipiente grande.
- 2) Moldee la masa de carne hasta formar cuatro hamburguesas del mismo tamaño.
- 3) Seleccione el programa para hamburguesas **A** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 4) Coloque las hamburguesas en el grill de contacto y cocínelas hasta que finalice el tiempo en la posición de grill de contacto.
- 5) 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 Worcestershire
- 1 diente de ajo finamente picado
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- 4 cebolletas finamente picadas
- 1) Mezcle la margarina y la salsa Worcestershire en un recipiente pequeño y añada el ajo, el perejil y las cebolletas.
- 2) Ajuste una temperatura de 240 °C y un temporizador de 3 minutos.
- 3) Deje que el aparato se caliente y cocine el filete.

- 4) Una vez transcurrido el tiempo, reduzca la temperatura a unos 160 °C, unte el filete con la salsa de cebolletas y hierbas y cocine el filete durante otros 4 minutos en el grill de contacto.

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

- 1) Pele la naranja y córtela en rodajas de unos 5 mm de grosor.
- 2) Seleccione el programa para pescado  y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Coloque los filetes de atún en el grill, añada el perejil por encima y condimente con sal y pimienta. Para finalizar, coloque las rodajas de naranja sobre los filetes de atún.
- 4) Antes de servir, retire las rodajas de naranja.

Posición de “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

- 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 una segunda rebanada de pan.
- 7) Seleccione el programa para hamburguesas **A**, ajuste el temporizador en 6 minutos y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 8) Coloque los bocadillos cuidadosamente sobre la plancha inferior **11**, utilice el cierre de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada para la plancha superior **11** y cierre la tapa.
- 9) Espere hasta que finalice el temporizador y retire cuidadosamente los bocadillos del aparato. Deben quedar tostados con un color dorado.

Bocadillos de pechuga de pollo

400 g de filetes de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de beicon en lonchas

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 pepino

- 1) Lave brevemente el filete de pechuga de pollo bajo el agua corriente y séquelo con papel de cocina.
- 2) Seleccione el programa para carne de ave **B** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Cocine los filetes de pechuga de pollo en la posición de contacto hasta que finalice el programa. A continuación, condiméntelos con sal, pimienta y pimentón y resérvelos.
- 4) Fría las lonchas de beicon en una sartén hasta que queden crujientes.
- 5) 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.
- 6) Corte los filetes de pechuga de pollo longitudinalmente y colóquelos sobre los tomates.

- 7) Coloque las lonchas de beicon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- 8) Corte el aguacate longitudinalmente y retire el hueso con un movimiento giratorio. Pele el aguacate y córtelo en rodajas.
Añádale unas gotas de zumo de limón para que no se oxide.
Coloque las rodajas en los bocadillos.
- 9) Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- 10) Cubra los bocadillos con una segunda rebanada de pan.
- 11) Seleccione el programa para hamburguesas **A**, ajuste el temporizador en 6 minutos y, en caso necesario, deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 12) Coloque los bocadillos cuidadosamente sobre la plancha inferior **1**, utilice el cierre de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada para la plancha superior **1** y cierre la tapa.
- 13) Espere hasta que finalice el temporizador y retire cuidadosamente los bocadillos del aparato. Deben quedar tostados con un color dorado.

Baguete con mostaza

- 1 baguete
 - 1 diente de ajo
 - 50 g de pepinillos
 - 40 g de queso pecorino
 - 1 cucharada de mostaza picante
 - 2 cucharadas de mostaza dulce
 - 50 g de mantequilla
 - 2 cucharadas de cebollino finamente picado
 - Sal y pimienta
- 1) Haga cortes en la baguete con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal, pero sin seccionarla.
 - 2) Pele el ajo y trítuelo, 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 baguete con esta mezcla y envuélvala en papel de aluminio.
 - 5) Seleccione el programa para hamburguesas **A** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.

- 6) Coloque las baguetes cuidadosamente sobre la plancha inferior **11**, utilice el cierre de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada para la plancha superior **11** y cierre la tapa.
- 7) Espere hasta que finalice el temporizador y retire cuidadosamente la baguete del aparato. La baguete debe tostarse hasta quedar dorada.

Posición de “grill de mesa”

Pechuga de pollo/pavo

Pechuga de pollo/pavo de 200 g

Un poco de harina

- 1) Vierta un poco de aceite sobre las planchas **11**.
- 2) Seleccione el programa para carne de ave **B** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Corte los 200 g de pechuga de pollo/pavo en lonchas y harínelas ligeramente.
- 4) Cocínelas durante unos 4 minutos por un lado, deles la vuelta, añada un poco de sal y cocínelas unos 4 minutos por el otro lado.

Verduras a la parrilla

2 pimientos

1 calabacín

1 berenjena

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Hierbas de Provenza (mezcla de especias)

- 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 trozos de unos 0,5 cm de tamaño.
- 2) Vierta aceite de oliva sobre las verduras.
- 3) Precaliente el aparato a unos 160 °C.
- 4) Coloque las verduras sobre las planchas **11** 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 a su 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

- 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) Seleccione el programa para pescado **C** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 8) Coloque los papillotes sobre las planchas **11** precalentadas y cocínelos hasta que finalice el programa.
- 9) Deles la vuelta y vuelva a activar el programa para pescado **C**.

Mazorcas de maíz a la parrilla

2 mazorcas de maíz

100 g de mantequilla de hierbas

Sal de ajo

Sal

Pimienta

Papel de aluminio

- 1) Unte un trozo de papel de aluminio con la mantequilla de hierbas.
- 2) Sale las mazorcas y envuélvalas en el papel de aluminio.
- 3) Ajuste una temperatura de unos 180 °C y un temporizador de 15 minutos.
- 4) Deje que el aparato se caliente y coloque el papillote sobre las planchas **II**.
- 5) Dele la vuelta a los 15 minutos, vuelva a ajustar el temporizador en 15 minutos y cocine las mazorcas hasta el final.
- 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 municipales de desecho de residuos. 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.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



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.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato en una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	No se ha pulsado el botón de encendido/apagado  .	Pulse el botón de encendido/apagado  .
La pantalla muestra el código de error "Er 1" y se emiten varias señales acústicas.	Se ha producido un cortocircuito. El aparato está dañado.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de error "Er 2" y se emiten varias señales acústicas.	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere hasta que se haya enfriado el aparato. Si el aparato sigue sin funcionar una vez frío, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de error "Er 3" y se emiten varias señales acústicas.	El termómetro del grill  no está conectado correctamente.	Vuelva a pulsar el botón del termómetro  o conecte el termómetro del grill  para salir del modo de error.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La pantalla muestra el código de error "Er 4" y se emiten varias señales acústicas. Tras esto, el aparato pasa al modo de espera y la pantalla muestra la indicación "OFF".	El termómetro del grill 14 ha medido una temperatura central de más de 180 °C.	Retire el termómetro del grill 14 del alimento o de la fuente de calor y vuelva a encender el aparato si desea seguir utilizándolo.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

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 desembalarlo, 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 advierte 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 (IAN) 362245_2101 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) 362245_2101.

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 362245_2101

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	36
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	36
Uso conforme	36
Avvertenze	36
Sicurezza	37
Avvertenze basilari sulla sicurezza	37
Dotazione e ispezione dei danni da trasporto	41
Componenti dell'apparecchio	42
Uso	43
Avvertenze relative alla manipolazione igienica degli alimenti	43
Prima del primo impiego	44
Tastierino dei comandi	45
Messa in funzione dell'apparecchio	45
Programmi	49
Tempi di cottura	50
Impostazione della posizione della griglia e cottura alimenti	51
Controllare la temperatura interna	53
Consigli e suggerimenti	54
Pulizia e manutenzione	55
Conservazione	56
Ricette	57
Posizione "grill a contatto"	57
Posizione "grill per panini"	58
Posizione "grill da tavolo"	61
Smaltimento	63
Appendice	64
Dati tecnici	64
Risoluzione degli errori	64
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	65
Assistenza	66
Importatore	66

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare 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 terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

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

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da 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

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:



PERICOLO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

- Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.



AVVERTENZA

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

- Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Avvertenze basilari sulla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di 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 allacciamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in 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.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a 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.
- ▶ 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. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ 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.
- ▶ Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie rovente!

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI 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.
- ▶ 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.

NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Dotazione e ispezione dei danni da trasporto

AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo.
- 1) Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette adesive.

NOTA

- Controllare che la fornitura sia completa e che non presenti danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla linea diretta di assistenza.

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Piastra elettrica
- Termometro di cottura
- Vaschetta raccogli-grasso
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

Componenti dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

Figura A:

- ❶ Piedini di appoggio
- ❷ Chiusura di sicurezza
- ❸ Tasto di sblocco 180°
- ❹ Alloggiamento per il termometro di cottura
- ❺ Presa per il termometro di cottura
- ❻ Tasto on/off 
- ❼ Tastierino dei comandi
- ❽ Tasto RELEASE (piastra riscaldante inferiore)
- ❾ Vaschetta raccogli-grasso
- ❿ Uscita del grasso
- ⓫ Piastre riscaldanti
- ⓬ Tasto RELEASE (piastra riscaldante superiore)

Figura B:

- ❿ Raschiatore

Figura C:

- ⓭ Termometro di cottura

Uso

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni!

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

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero causare danni irreparabili alle superfici delle piastre riscaldanti .

NOTA

- Ogni corretta pressione del tasto viene confermata da un segnale acustico.
- Con il tasto  è possibile modificare l'unità di misura della temperatura da °C a °F e viceversa.
- Tenere premuto rispettivamente il tasto +/-  per attivare lo scorrimento rapido.

Avvertenze relative alla manipolazione igienica degli alimenti

- Conservare gli alimenti facilmente deperibili quali carne, latticini o pesce sempre in frigorifero ed elaborarli/consumarli al più presto.
- Assicurarsi che gli utensili da cucina utilizzati per la preparazione, ad esempio taglieri, coltelli ecc., siano puliti.
- Lavarsi le mani, in particolare prima e dopo il contatto con pollame crudo o carne tritata!
- Dopo aver preparato pollame crudo e carne tritata, pulire accuratamente tutte le superfici e gli utensili da cucina.
- Per ridurre al minimo la formazione di germi, è preferibile che la carne tritata abbia una temperatura interna di almeno 75 °C.
Le possibilità di regolazione di questo apparecchio sono tuttavia variabili, pertanto è possibile impostare temperature interne maggiori o minori a seconda dei gusti. In linea di principio la carne tritata andrebbe comunque consumata ben cotta.

- Nel caso del pollame è particolarmente importante cuocere bene la carne, altrimenti sussiste un rischio maggiore di salmonella e altri batteri. Pertanto il pollame dovrebbe avere una temperatura interna di 75 °C o più. Assicurarsi che la carne presenti un colore bianchiccio in ogni sua parte. Le possibilità di regolazione di questo apparecchio sono variabili, pertanto è possibile impostare temperature interne maggiori o minori a seconda dei gusti. In linea di principio il pollame andrebbe comunque consumato ben cotto.

Alimenti surgelati

- È meglio scongelare in frigorifero gli alimenti surgelati. Il processo è più delicato e si riduce la formazione di germi.
- Il liquido di scongelamento di carne, pollame o pesce può contenere germi. Assicurarsi di evitare il contatto con altri alimenti durante lo scongelamento e di smaltire l'acqua di scongelamento in modo igienico.
- Non congelare nuovamente gli alimenti già scongelati!
- Preparare gli alimenti scongelati lo stesso giorno.

Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire l'apparecchio e tutti gli accessori come descritto al capitolo **"Pulizia e manutenzione"**.
- 2) Collocare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e nel display compare "OFF". L'apparecchio è ora in modalità standby.
- 4) Premere il tasto on/off  **6** e con i tasti +/- **6** impostare la temperatura massima di 240 °C. Fare riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti.

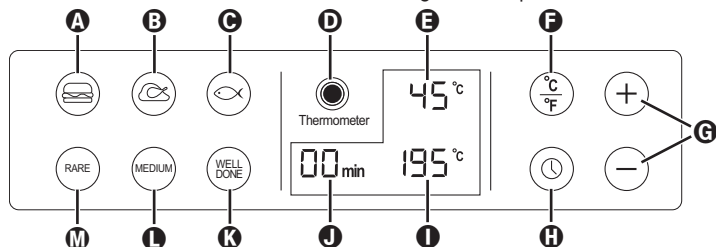
NOTA

- 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.

- 5) Premere il tasto on/off  **6**, staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
- 6) Pulire l'apparecchio con un panno umido, quindi asciugarlo.

Tastierino dei comandi

Il tastierino dei comandi **7** è costituito dai seguenti componenti:



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Tasto programma Hamburger | H | Tasto del timer |
| B | Tasto programma Pollame | I | Indicatore di temperatura delle piastre riscaldanti 11 |
| C | Tasto programma Pesce | J | Indicatore di tempo |
| D | Tasto termometro per l'impostazione della temperatura interna | K | Tasto programma Carne (WELL DONE/ben cotto) |
| E | Indicatore termometro (Temperatura interna) | L | Tasto programma Carne (MEDIUM / cottura media) |
| F | Tasto per cambiare l'unità di misura della temperatura (Celsius/Fahrenheit) | M | Tasto programma Carne (RARE/al sangue) |
| G | Tasti +/– per aumentare/ridurre il valore impostato | | |

Messa in funzione dell'apparecchio

NOTA

- Fare riscaldare l'apparecchio sempre con il coperchio chiuso. Ciò consente di raggiungere la temperatura impostata più rapidamente e con un consumo energetico ridotto.

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 2) Inserire la spina nella presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e nel display compare "OFF". L'apparecchio è ora in modalità standby.

- 3) Premere il tasto on/off  **6**. L'indicatore di tempo **1** indica **00**, nell'indicatore di temperatura **1** lampeggia la temperatura preimpostata per le piastre riscaldanti **11** di **200** °C. Se non si premono altri tasti, dopo pochi secondi viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio inizia a riscaldarsi a **200** °C. Nell'indicatore di temperatura **1** lampeggia la temperatura attuale che aumenta a intervalli di 5 °C. Appena raggiunta la temperatura preimpostata, vengono emessi diversi segnali acustici e l'indicatore di temperatura **1** si accende con luce fissa.

NOTA

- Se non si premono ulteriori tasti per 60 minuti l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.

- 4) È possibile eseguire in qualsiasi momento diverse impostazioni:

Impostazione manuale della temperatura di griglia:

- ◆ Con i tasti +/- **6** impostare una temperatura compresa tra 80 e 240 °C. Dopo alcuni secondi viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio inizia a riscaldarsi alla temperatura impostata. L'indicatore di temperatura **1** mostra nuovamente la temperatura attuale delle piastre riscaldanti **11**. Appena raggiunta la temperatura impostata, vengono emessi diversi segnali acustici e l'indicatore di temperatura **1** si accende con luce fissa.

Impostazione manuale del timer:

NOTA

- La funzione timer e il termometro di cottura **14** non possono essere utilizzati contemporaneamente.

- ◆ Premere il tasto del timer **H** e con i tasti +/- **6** impostare una durata di cottura da 1 a 60 minuti.

NOTA

- Per regolare la temperatura di griglia premere nuovamente il tasto del timer **H** oppure attendere il segnale acustico.

Dopo alcuni secondi viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Il timer si avvia solamente quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura impostata. Il conto alla rovescia della durata di cottura viene visualizzato nell'indicatore di tempo **1**.

Allo scadere del timer verranno emessi segnali acustici continui.

Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

NOTA

- A partire da 1 minuto residuo il conto alla rovescia è indicato in secondi.
- Allo scadere del timer l'apparecchio non si spegne automaticamente e continua a funzionare in modo invariato. In tal modo è possibile cuocere alla griglia diverse pietanze contemporaneamente senza interruzione.

Impostazione manuale della temperatura interna:

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- Non appoggiare mai il termometro di cottura **14** sulle piastre riscaldanti **11** calde. Il cavo e il manico del termometro di cottura **14** potrebbero subire danni irreparabili.

NOTA

- Il tasto termometro **D** funziona solamente se il termometro di cottura **14** è collegato correttamente. In caso contrario vengono emessi diversi segnali acustici e nel display compare il codice errore "E-3". Collegare il termometro di cottura **14** oppure spegnere e riaccendere l'apparecchio per uscire dalla modalità errore.
- Il termometro di cottura **14** e la funzione timer non possono essere utilizzati contemporaneamente.

- ◆ Premere il tasto termometro **D**, il tasto termometro **D** si illumina e l'indicatore termometro **E** mostra la temperatura interna preimpostata. Premendo nuovamente il tasto termometro **D** la temperatura interna visualizzata nell'indicatore termometro **E** lampeggia. Con i tasti +/- **G** impostare una temperatura interna compresa tra 45 e 75 °C.

NOTA

- Per regolare la temperatura di griglia premere nuovamente il tasto termometro **D** oppure attendere il segnale acustico.

Dopo alcuni secondi viene emesso un segnale acustico, l'indicatore termometro **E** indica la temperatura interna attuale e l'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Se si desidera selezionare una temperatura interna diversa, premere due volte il tasto termometro **D** e impostare il valore desiderato con i tasti +/- **G**.

I valori attuali lampeggiano nell'indicatore di temperatura **I** e nell'indicatore termometro **E**.

Appena raggiunta la temperatura di griglia impostata, vengono emessi diversi segnali acustici e l'indicatore di temperatura **I** si accende con luce fissa.

Non appena viene raggiunta la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale acustico continuo. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

NOTA

- Una volta raggiunta la temperatura interna, l'apparecchio non si spegne automaticamente e continua a funzionare in modo invariato. In tal modo è possibile cuocere alla griglia diverse pietanze contemporaneamente senza interruzione.
- Se il termometro di cottura **14** non viene estratto, l'indicatore termometro **E** continua a indicare la temperatura interna attuale. Quando la temperatura interna raggiunge ca. 180 °C nel display compare "Er4". Vengono emessi diversi segnali acustici, l'apparecchio passa alla modalità standby e nel display compare "OFF". Accendere l'apparecchio nuovamente se si desidera utilizzarlo ancora.

Impostazione programma:

NOTA

- Se il termometro di cottura **14** non è collegato correttamente quando si preme il tasto termometro **D** o quando si seleziona uno dei programmi RARE **M**, MEDIUM **L** e WELL DONE **K**, vengono emessi diversi segnali acustici e nel display compare il codice errore "Er3". Collegare il termometro di cottura **14** oppure spegnere e riaccendere l'apparecchio per uscire dalla modalità errore.

- ◆ Selezionare il programma desiderato mediante i tasti programma. Per cancellare la selezione premere nuovamente lo stesso tasto oppure premere un altro tasto programma.
Per tutti i programmi, nell'indicatore di temperatura **I** lampeggia la temperatura preimpostata delle piastre riscaldanti **11**. Se necessario, è possibile regolare la temperatura mediante i tasti +/- **G**.
- ◆ Nei programmi Hamburger **A**, Pollame **B** e Pesce **C** l'indicatore di tempo **J** mostra il timer impostato.
Se si preferisce utilizzare il termometro di cottura **14** invece del timer, premere due volte il tasto termometro **D** e impostare la temperatura interna desiderata.
- ◆ Nei programmi RARE **M**, MEDIUM **L** e WELL DONE **K** l'indicatore termometro **E** mostra la temperatura interna preimpostata.
Se si preferisce utilizzare il timer invece del termometro di cottura **14**, premere il tasto timer **H** e impostare la durata di cottura desiderata.
- ◆ Se non si premono altri tasti, dopo alcuni secondi viene emesso un segnale acustico e il programma si avvia automaticamente.

- ◆ È possibile modificare la temperatura di griglia, il timer e la temperatura interna in qualsiasi momento come descritto in precedenza.
- 5) Fare riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso finché non raggiunge la temperatura di griglia impostata e vengono emessi segnali acustici.

Programmi

AVVERTENZA

Pericolo per la salute! Attenersi alle seguenti note:

- Prestare attenzione a manipolare in modo igienico la carne di pollame cruda: prima di riutilizzarli, pulire accuratamente con acqua calda e detersivo tutti gli attrezzi e le superfici venuti a contatto con la carne di pollame cruda o con l'acqua proveniente dallo scongelamento. Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone tra una preparazione e l'altra.
- Il pollame va ben cotto, altrimenti sussiste un rischio maggiore di salmonella e altri batteri.

NOTA

- Per tutti i programmi è possibile utilizzare sia il timer sia il termometro di cottura **14**.
- È possibile modificare la temperatura di griglia, il timer e la temperatura interna in qualsiasi momento come descritto in precedenza.

Sono disponibili 6 programmi:

Hamburger **A**: programma adatto per hamburger e per alimenti precotti tra due fette di pane o panino, ad esempio tramezzini, panini o baguette. Il tempo preimpostato si riferisce agli hamburger, per altri tipi di pietanze sarà eventualmente necessario adeguare il tempo di cottura.

Pollame **B**: programma adatto per pollame di ogni tipo, ad esempio pollo, anatra, tacchino

Pesce **C**: programma adatto per pesce e frutti di mare

Carne **K L M**: programma adatto per carni compatte come vitello, maiale e agnello

I valori preimpostati sono di riferimento per una temperatura di griglia, durata di cottura e temperatura interna ottimali degli alimenti. Tuttavia, l'impostazione ideale dipende da vari fattori quali ad esempio le caratteristiche degli alimenti e i gusti personali. Se necessario adeguare i valori alle proprie esigenze.

Simbolo	Programma	Preimpostazione		
		Temperatura di griglia	Timer (Minuti)	Temperatura interna
	Hamburger A	230 °C	4	60 °C
	Pollame B	230 °C	13	75 °C
	Pesce C	210 °C	7	60 °C
	Carne RARE M	240 °C	–	45 °C
	Carne MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Carne WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Tempi di cottura

I valori indicati di seguito sono valori indicativi di massima per la cottura in posizione griglia a contatto. Questi valori possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti o dei gusti personali. Se necessario adeguare i valori alle proprie esigenze.

Alimento	Spessore (ca.)	Temperatura (ca.)	Minuti (ca.)
Hamburger	2 cm	230 °C	4
Filetto di manzo (medio)	3-4 cm	240 °C	5-7
Costata di manzo, bistecca	2-3 cm	240 °C	5
Bistecca di vitello	2 cm	230 °C	4-5
Bistecca di maiale	1-2 cm	230 °C	7-9
Fette di speck/pancetta	–	230 °C	1-2
Salsicciotti	2-3 cm	200 °C	7-8
Filetto di petto di pollo	1-2 cm	230 °C	8-9
Filetto di petto di tacchino	1-2 cm	230 °C	4
Filetto di salmone	2-3 cm	210 °C	7-9

Impostazione della posizione della griglia e cottura alimenti

Si può utilizzare questa griglia in 3 diversi modi:

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

Posizione “grill a contatto”

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante ❶ inferiore.
- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 3) Grazie al fatto che la piastra riscaldante ❶ superiore è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante ❶ inferiore anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- 4) Dopo qualche tempo, o allo scadere del timer, controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 5) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.
- 6) Premere il tasto on/off  ❸, staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.

Posizione “grill per panini”

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante ❶ inferiore.
- 2) Chiudere la piastra riscaldante ❶ superiore e fissarla all'altezza desiderata premendo indietro la chiusura di sicurezza ❷ (posizione MIN, II, III, IV, V). Per regolare la chiusura di sicurezza ❷, sollevare leggermente la piastra riscaldante ❶. Tanto più indietro viene premuta la chiusura di sicurezza ❷, maggiore è la distanza tra le piastre riscaldanti ❶.
- 3) Dopo qualche tempo, o allo scadere del timer, controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 4) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.
- 5) Premere il tasto on/off  ❸, staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.

Posizione "grill da tavolo"

- 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 **11** come grill da tavolo.

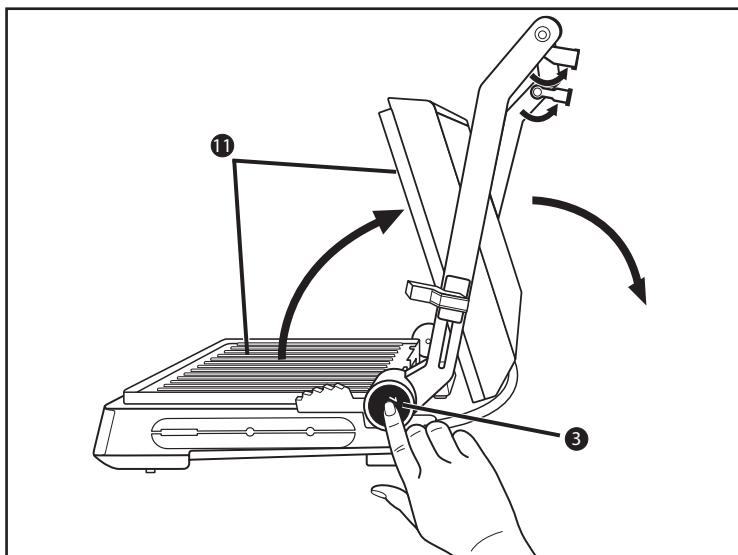


Fig. 1

- 3) Le piastre riscaldanti **11** si trovano ora l'una vicina all'altra e possono essere utilizzate come grill da tavolo (fig. 2).

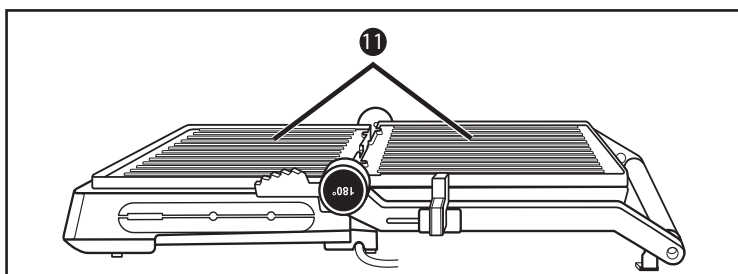


Fig. 2

- 4) Disporre le pietanze da grigliare sulle piastre riscaldanti **11**.

- 5) Di tanto in tanto voltare le pietanze e quando sono cotte rimuoverle dalle piastre riscaldanti ⑪.
- 6) Premere il tasto on/off  ⑥, staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.

NOTA

- Se non si premono ulteriori tasti per 60 minuti l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.

Controllare la temperatura interna

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- Non appoggiare mai il termometro di cottura ⑭ sulle piastre riscaldanti ⑪ calde. Il cavo e il manico del termometro di cottura ⑭ potrebbero subire danni irreparabili.

NOTA

- Riporre il termometro di cottura ⑭ ancora pulito nell'apposito alloggiamento ④ posizionato a destra della presa ⑤.
- Riporre il termometro di cottura ⑭ usato accanto all'apparecchio. Predisporre ad esempio un recipiente resistente al calore su cui appoggiare il termometro di cottura ⑭ accanto all'apparecchio.

- 1) Inserire la spina del termometro di cottura ⑭ nella presa ⑤.
- 2) Selezionare un programma oppure impostare la temperatura interna manualmente come descritto al capitolo **"Messa in funzione dell'apparecchio"**.
- 3) All'occorrenza fare preriscaldare l'apparecchio fino a quando le piastre riscaldanti ⑪ non raggiungono la temperatura impostata.
- 4) Infilare la punta del termometro di cottura ⑭ possibilmente fino al centro dell'alimento del quale si desidera controllare la temperatura interna. Assicurarsi che il termometro di cottura ⑭ non sia a contatto con un osso, poiché la temperatura dell'osso sale prima della temperatura della carne.
- 5) La temperatura interna sale gradualmente durante la cottura. La temperatura attuale viene visualizzata nell'indicatore termometro ③.
Non appena viene raggiunta la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale acustico continuo. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

NOTA

- ▶ Una volta raggiunta la temperatura interna, l'apparecchio non si spegne automaticamente e continua a funzionare in modo invariato. In tal modo è possibile cuocere alla griglia diverse pietanze contemporaneamente senza interruzione.
 - ▶ Se il termometro di cottura **14** non viene estratto, l'indicatore termometro **E** continua a indicare la temperatura interna attuale.
Non appena il termometro di cottura **14** rileva una temperatura interna di ca. 180 °C nel display compare "Er 4". Vengono emessi diversi segnali acustici, l'apparecchio passa alla modalità standby e nel display compare "OFF".
Estrarre il termometro di cottura **14** dalla pietanza ovvero dalla fonte di calore e accendere nuovamente l'apparecchio se lo si desidera utilizzare ancora.
- 6) Estrarre il termometro di cottura **14** con cautela dalla pietanza e riportarlo accanto all'apparecchio.
- 7) Se non si desidera grigliare altri alimenti, premere il tasto on/off **6**, staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

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 marinare per tutta la notte.
- Le piastre riscaldanti **11** 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 possibile, grigliare sempre con il coperchio chiuso per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE PER 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 dell'apparecchio!

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

- Dopo che le piastre riscaldanti **11** si sono raffreddate passarvi il raschiatore **13** in modo tale da raccogliere grasso e resti, poi portarli nella vaschetta raccogli-grasso **9**.

- Pulire le piastre riscaldanti **11** con un panno umido. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare detergenti aggressivi, spugne ruvide oppure oggetti appuntiti.

In caso di sporco ostinato o di resti rimasti attaccati, rimuovere le piastre riscaldanti **11**:

- Aprire l'apparecchio.
- Premere il tasto RELEASE **8** e contemporaneamente sollevare la piastra riscaldante **11** inferiore.
- Tenere ferma la piastra riscaldante **11** superiore affinché non cada e premere il tasto RELEASE **12**. La piastra riscaldante **11** superiore si stacca dall'apparecchio.

Pulire le piastre riscaldanti **11** rimosse in acqua calda con un po' di detersivo. In caso di forti incrostazioni si possono mettere a mollo le piastre riscaldanti **11** nell'acqua di lavaggio. Dopo la pulizia sciacquare le piastre riscaldanti **11** per rimuovere resti di detersivo. Asciugare tutto accuratamente. Le piastre riscaldanti **11** devono essere asciutte prima di poter essere nuovamente inserite nell'apparecchio!

NOTA



Le piastre riscaldanti **11** possono essere lavate in lavastoviglie. Per una pulizia delicata consigliamo di lavarle a mano, come descritto.

Per rimontare le piastre riscaldanti **11** infilarle sulla base in modo tale che le due cavità accanto all'uscita del grasso **10** si inseriscano nei ganci della base. Premere poi la parte anteriore della piastra riscaldante **11** verso il basso in modo tale che si percepisca l'innesto in posizione. Procedere analogamente con la seconda piastra riscaldante **11**.

- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua per rimuovere tutti i residui di detersivo. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- Pulire il termometro di cottura **14** con un panno umido. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua per rimuovere tutti i residui di detersivo. Infine asciugare bene termometro di cottura **14**.
- Pulire il raschiatore **13** con acqua calda e un poco di detersivo. Rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita.

NOTA



Il raschiatore **13** è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Per una pulizia delicata consigliamo di lavarlo a mano, come descritto.

- Lavare la vaschetta raccogli-grasso **9** vuota con acqua calda e detersivo. Rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita e asciugare. Infilare la vaschetta raccogli-grasso **9** nuovamente nell'apparecchio.

NOTA



La vaschetta raccogli-grasso **9** è adatta al lavaggio in lavastoviglie. Per una pulizia delicata consigliamo di lavarle a mano, come descritto.

Conservazione

- 1) Inserire la spina del termometro di cottura **14** nella presa **5**, avvolgere il cavo del termometro di cottura **14** in senso orario sull'avvolgicavo e inserire l'asta del termometro di cottura **14** lateralmente nell'alloggiamento **4**.
- 2) Bloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza **2** alla posizione .
- 3) Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

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

500 g di carne di manzo tritata (da 125 g)

6 cucchiai di salsa per barbecue

6 cucchiai di cipolla finemente tritata

3 cucchiai di salsa fresca o già pronta

1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere

4 panini per hamburger

- 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 uguali.
- 3) Selezionare il programma Hamburger **A** e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 4) Adagiare gli hamburger sulla griglia a contatto e cuocerli in posizione di contatto fino al termine del tempo.
- 5) Infine servire i panini di hamburger assieme agli ingredienti insaporendoli a piacere.

Costata di manzo con salsa a base di erbe e cipollotto

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 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente

4 cipollotti finemente tritati

- 1) Mescolare la margarina e la salsa Worcestershire in una piccola ciotola e aggiungere l'aglio, il prezzemolo e i cipollotti.
- 2) Impostare una temperatura di 240 °C e un timer di 3 minuti.
- 3) Fare riscaldare l'apparecchio, quindi cuocere la costata.

- 4) Allo scadere del tempo ridurre la temperatura a 160 °C, spennellare la costata con la salsa a base di erbe e cipollotto e fare cuocere nella griglia a contatto per altri 4 minuti.

Tonno con fette di arancia

(4 persone)

4 bistecche di tonno fresche (da 170 g cadauna)

1 arancia

1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente

Sale

Pepe

- 1) Sbucciare l'arancia e tagliarla a fette di ca. 5 mm di spessore.
- 2) Selezionare il programma Pesce **🐟** e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 3) Deporre le bistecche di tonno sul grill, cospargerle di prezzemolo e insaporirle con sale e pepe. Infine adagiare le fette d'arancia sulle bistecche di tonno.
- 4) Prima di servire rimuovere le fette d'arancia.

Posizione "grill per panini"

Panini al formaggio e spinaci

250 g di spinaci in foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pan carré/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

- 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) Spennellare 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) Selezionare il programma Hamburger **A**, impostare un timer di 6 minuti e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 8) Adagiare i panini delicatamente sulla piastra riscaldante **11** inferiore, impostare la distanza desiderata della piastra riscaldante **11** superiore mediante la chiusura di sicurezza **2** e chiudere il coperchio.
- 9) Attendere il termine del timer impostato e prelevare delicatamente i panini dall'apparecchio. I panini devono essere ben dorati.

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

- 1) Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.
- 2) Selezionare il programma Pollame **B** e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 3) Lasciar cuocere il filetto di petto di pollo fino al termine del programma in posizione di contatto. Quindi insaporire con sale, pepe e paprica e mettere da parte.
- 4) Rosolare in un tegame le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.
- 5) 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.
- 6) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.

- 7) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di pollo.
- 8) 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.
- 9) Tagliare il cetriolo per insalata a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- 10) Ricoprire i panini con una seconda fetta di pan carré.
- 11) Selezionare il programma Hamburger **A**, impostare un timer di 6 minuti e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 12) Adagiare i panini delicatamente sulla piastra riscaldante **11** inferiore, impostare la distanza desiderata della piastra riscaldante **11** superiore mediante la chiusura di sicurezza **2** e chiudere il coperchio.
- 13) Attendere il termine del timer impostato e prelevare delicatamente i panini dall'apparecchio. I panini devono essere ben dorati.

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

- 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) Selezionare il programma Hamburger **A** e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.

- 6) Adagiare delicatamente le baguette sulla piastra riscaldante **11** inferiore, impostare la distanza desiderata della piastra riscaldante **11** superiore mediante la chiusura di sicurezza **2** e chiudere il coperchio.
- 7) Attendere il termine del timer impostato e prelevare delicatamente le baguette dall'apparecchio. Le baguette devono essere ben dorate.

Posizione “grill da tavolo”

Petto di tacchino/pollo

200 g di petto di tacchino/pollo

Un po' di farina

- 1) Ungere con un po' di olio adatto a cuocere arrosto le piastre riscaldanti **11**.
- 2) Selezionare il programma Pollame **3** e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 3) Tagliare a fette i 200 g di petto di tacchino/pollo e infarinarli leggermente.
- 4) 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 zucchina

1 melanzana

Olio d'oliva

Sale

Pepe

Erbe di Provenza (mix di spezie)

- 1) Lavare bene la verdura. Dividere a metà i peperoni, liberarli dai semi e tagliarli a strisciole. Tagliare la melanzana e la zucchina a metà longitudinalmente e poi in pezzi di circa 0,5 cm.
- 2) Cospargere la verdura di olio d'oliva.
- 3) Preriscaldare l'apparecchio a ca. 160 °C.
- 4) Disporre la verdura sulle piastre riscaldanti **11** 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

- 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) Selezionare il programma Pesce **C** e fare riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 8) Adagiare i fagottini sulle piastre riscaldanti **11** preriscaldate e cuocere fino al termine del programma.
- 9) Voltare i fagottini e riavviare il programma Pesce **C**.

Pannocchie di mais alla griglia

2 pannocchie dolci

100 g di burro alle erbe

Sale all'aglio

Sale

Pepe

Foglio di alluminio

- 1) Spennellare un foglio di alluminio con burro alle erbe.
- 2) Salare le pannocchie e avvolgerle nel foglio di alluminio.
- 3) Impostare una temperatura di ca. 180 °C e un timer di 15 minuti.
- 4) Fare riscaldare l'apparecchio e adagiare i fagottini sulle piastre riscaldanti .
- 5) Al termine dei 15 minuti voltare i fagottini, impostare nuovamente il timer a 15 minuti e terminare la cottura delle pannocchie.
- 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/EU-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.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



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 al contatto con gli alimenti.

Risoluzione degli errori

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al centro di assistenza clienti.
	Il tasto on/off  6 non è stato premuto.	Premere il tasto on/off  6.
Il display mostra il codice errore "Er 1" e vengono emessi segnali acustici.	Si è verificato un cortocircuito e l'apparecchio è danneggiato.	Staccare la spina dalla presa di rete e rivolgersi all'assistenza clienti.
Il display mostra il codice errore "Er 2" e vengono emessi segnali acustici.	È scattata la protezione dal surriscaldamento.	Estrarre la spina di rete dalla presa e attendere che l'apparecchio si raffreddi. Se l'apparecchio continuasse a non funzionare anche dopo essersi raffreddato, rivolgersi al centro di assistenza clienti.
Il display mostra il codice errore "Er 3" e vengono emessi segnali acustici.	Il termometro di cottura 14 non è collegato correttamente.	Premere nuovamente il tasto termometro  oppure collegare il termometro di cottura 14 per uscire dalla modalità errore.
Il display mostra il codice errore "Er 4" e vengono emessi segnali acustici. Poi l'apparecchio passa alla modalità standby e nel display compare "OFF".	Il termometro di cottura 14 ha rilevato una temperatura interna di 180 °C.	Estrarre il termometro di cottura 14 dalla pietanza ovvero dalla fonte di calore e accendere nuovamente l'apparecchio se lo si desidera utilizzare ulteriormente.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio clienti.

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 (IAN) 362245_2101 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) 362245_2101 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 362245_2101

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

Índice

Introdução.....	68
Informações acerca deste manual de instruções	68
Utilização correta	68
Indicações de aviso	68
Segurança.....	69
Instruções básicas de segurança	69
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte.....	73
Elementos do aparelho	73
Operação	74
Indicações relativas à manipulação higiénica de alimentos	74
Antes da primeira utilização.....	75
Painel de comando.....	76
Colocar o aparelho em funcionamento	77
Programas	80
Tempos de cozedura	82
Regular a posição de grelhador e grelhar os alimentos	82
Monitorizar a temperatura interna	85
Sugestões e truques.....	86
Limpeza e conservação	86
Armazenamento.....	88
Receitas.....	89
Posição “Grelhador de contacto”	89
Posição “Grelhador de Panini”	90
Posição “Grelhador de mesa”	93
Eliminação.....	95
Anexo	96
Dados técnicos.....	96
Resolução de falhas	96
Garantia da Kompernass Handels GmbH	97
Assistência Técnica	98
Importador	98

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar alimentos em espaços interiores. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

PERIGO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves de pessoas.

AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Instruções básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência ao cliente. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de rede elétrica entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas abertas, uma placa de aquecimento ou de um forno quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

** PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
- ▶ Mandar imediatamente reparar ou substituir cabos de ligação ou aparelhos, que não funcionem em perfeitas condições ou que tenham sido danificados, no Serviço de Assistência.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambiente húmido ou molhado.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Aqui pode existir perigo de morte por choque elétrico, caso se verifique uma infiltração de resíduos líquidos, durante o funcionamento, nas peças condutoras de tensão.
- ▶ Segure sempre o cabo de alimentação pela ficha. Não puxe nunca pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que isso pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho nem móveis ou artigos semelhantes sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ Não pode abrir a estrutura do aparelho, nem pode repará-lo ou modificá-lo. Com a estrutura aberta ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.
- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada em caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

PERIGO DE QUEIMADURAS!



Atenção! Superfície quente!

- ▶ A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Toque no aparelho, então, apenas na pega.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas abertas.
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

AVISO

Perigo de asfixia!

► Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar.

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes do aparelho.

NOTA

► Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis. No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha direta de assistência técnica.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Grelhador eléctrico
- Termómetro de grelhados
- Recipiente de recolha de gordura
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

Elementos do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)

Figura A:

- ❶ Pés de apoio
- ❷ Fecho de segurança
- ❸ Botão de desbloqueio 180°
- ❹ Encaixe para termómetro de grelhados
- ❺ Tomada de ligação para termómetro de grelhados
- ❻ Botão Ligar/desligar 
- ❼ Painel de comando
- ❽ Botão RELEASE (placa de aquecimento inferior)
- ❾ Recipiente de recolha de gordura
- ❿ Saída de gordura
- ⓫ Placas de aquecimento
- ⓬ Botão RELEASE (placa de aquecimento superior)

Figura B:

- 13 Raspador de limpeza

Figura C:

- 14 Termómetro de grelhados

Operação

AVISO

Perigo de queimaduras!

- A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Por esta razão, toque no aparelho apenas pela pega.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- Não utilize objetos afiados ou cortantes para retirar os alimentos. Estes poderão danificar irreparavelmente as superfícies das placas de aquecimento 11!

NOTA

- Cada acionamento de botão bem-sucedido é confirmado com um sinal sonoro.
- Com o botão F poderá, em qualquer momento, mudar a indicação de temperatura de °C para °F e vice-versa.
- Mantenha os botões +/- G premidos, para aumentar ou diminuir rapidamente os valores.

Indicações relativas à manipulação higiénica de alimentos

- Guarde sempre os alimentos facilmente perecíveis como carne, lacticínios ou peixe no frigorífico e realize o seu processamento/consumo o mais rápido possível.
- Certifique-se de que os utensílios de cozinha como faca e tábua de cozinha, etc., utilizados na preparação, estão limpos.
- Lave as mãos, principalmente, antes e depois de processar aves ou carne picada crua!
- Limpe minuciosamente todas as superfícies e utensílios de cozinha, após a preparação de aves e carne picada cruas.
- Para reduzir ao máximo a formação de germes na preparação, a carne picada deve possuir uma temperatura interna de no mínimo 75°C. As possibilidades de definição neste aparelho são, no entanto, variáveis, de modo que pode definir temperaturas internas inferiores ou superiores consoante a preferência própria. No entanto, a carne picada deve ser consumida, por princípio, sempre bem passada.

- No caso das aves, é especialmente importante que a carne seja bem passada, porque aqui existe um risco acrescido da presença de salmonelas e outras bactérias. Por esta razão, as aves devem possuir uma temperatura interna de no mínimo 75 °C e superior. Certifique-se de que a carne possui uma cor esbranquiçada homogênea. As possibilidades de definição neste aparelho são variáveis, de modo que pode definir temperaturas internas inferiores ou superiores consoante a preferência própria. No entanto, as aves devem ser consumidas, por princípio, sempre bem passadas.

Alimentos congelados

- Descongele alimentos congelados de preferência no frigorífico. Este procedimento é suave e reduz a formação de germes.
- O líquido de descongelação de carne, aves ou peixe pode estar contaminado com germes. Certifique-se de que durante a descongelação não existe contacto com outros alimentos e que a água de descongelação é eliminada de forma higiénica.
- Não volte a congelar alimentos já descongelados!
- Processe alimentos descongelados ainda no mesmo dia.

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe o aparelho e todos os acessórios, conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**", para remover possíveis resíduos da produção.
- 2) Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.
- 3) Insira a ficha numa tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e o visor apresenta a indicação "OFF". O aparelho encontra-se agora em modo Standby.
- 4) Prima o botão Ligar/desligar  **G** e, com os botões +/- **G** regule a temperatura máxima de 240 °C. Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 15 minutos.

NOTA

- Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- 5) Prima o botão Ligar/desligar  **G**, desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer.
 - 6) Limpe o aparelho com um pano húmido e seque-o em seguida.

The diagram shows a kitchen control panel with the following elements:

- Buttons A, B, C:** Top row of three buttons with icons of a burger, a taco, and a fish.
- Buttons M, L, K:** Bottom row of three buttons with labels RARE, MEDIUM, and WELL DONE.
- Button D:** A circular button with a thermometer icon, labeled "Thermometer".
- Display:** A digital display showing "45°C" and "195°C". Below the "45°C" is a "00 min" timer.
- Buttons F, H:** Buttons with a temperature scale icon (°C/°F) and a clock icon.
- Buttons G:** A button with a "+" sign and a "-" sign, labeled "G".

- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| A | Botão de programa Hambúrguer | H | Botão do temporizador |
| B | Botão de programa Aves | I | Indicação da temperatura das placas de aquecimento II |
| C | Botão de programa Peixe | J | Indicação de tempo |
| D | Botão do termómetro para regulação da temperatura interna | K | Botão de programa Carne (WELL DONE/bem passada) |
| E | Indicação do termómetro (temperatura interna) | L | Botão de programa Carne (MEDIUM/média) |
| F | Botão para alterar a unidade (Celsius/Fahrenheit) | M | Botão de programa Carne (RARE/mal passada) |
| G | Botões +/- para aumentar/diminuir o valor seleccionado | | |

Colocar o aparelho em funcionamento

NOTA

- Deixe o aparelho pré-aquecer sempre com a tampa fechada. Desta forma, a temperatura regulada será atingida mais rapidamente, com um menor consumo energético.

- 1) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 2) Insira a ficha na tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e o visor apresenta a indicação "OFF". O aparelho encontra-se agora em modo Standby.
- 3) Prima o botão Ligar/desligar  6. A indicação de tempo 4 mostra o valor 00, na indicação de temperatura 1 pisca a temperatura predefinida para as placas de aquecimento 11 de 200 °C. Se não for premido qualquer botão, após alguns segundos será emitido um sinal sonoro e o aparelho começará a aquecer até atingir 200 °C.
Na indicação de temperatura 1 pisca a temperatura atual e vai aumentando em incrementos de 5 °C. Assim que for atingida a temperatura predefinida, serão emitidos vários sinais sonoros e a indicação de temperatura 1 fica continuamente acesa.

NOTA

- Se durante 60 minutos não for premido qualquer botão, o aparelho passará automaticamente para o modo Standby.

- 4) Poderá efetuar em qualquer momento as seguintes regulações:

Regular manualmente a temperatura do grelhador:

- ♦ Com os botões +/- 6 regule a temperatura para um valor entre 80 e 240 °C. Após alguns segundos é emitido um sinal sonoro e o aparelho começa a aquecer até à temperatura regulada. A indicação de temperatura 1 apresenta novamente a temperatura atual das placas de aquecimento 11. Assim que for atingida a temperatura regulada, serão emitidos vários sinais sonoros e a indicação de temperatura 1 fica continuamente acesa.

Regular manualmente o temporizador:

NOTA

- A função de temporizador não pode ser utilizada em simultâneo com o termómetro de grelhados 14.
- ♦ Prima o botão do temporizador H e, com os botões +/- 6 regule um tempo de assadura (grelha) entre 1 e 60 minutos.

NOTA

- Para ajustar a temperatura do grelhador, prima novamente o botão do temporizador **11** ou aguarde até ser emitido o sinal sonoro.

Após alguns segundos é emitido um sinal sonoro e o aparelho inicia o processo de aquecimento.

O temporizador só é iniciado quando o aparelho atingir a temperatura de grelhador regulada. O tempo de assadura restante será apresentado em contagem regressiva na indicação de tempo **11**.

Assim que o temporizador chegar a zero serão continuamente emitidos sinais sonoros. Prima um botão qualquer para desligar o alarme.

NOTA

- A partir de menos de 1 minuto, a contagem regressiva será apresentada em segundos.
- Após o temporizador atingir o valor zero, o aparelho não se desligará automaticamente e continuará a funcionar normalmente. Desta forma poderá grelhar ao mesmo tempo diferentes tipos de alimentos, sem interrupção.

Regular manualmente a temperatura interna:

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- Nunca coloque o termómetro de grelhados **14** sobre as placas de aquecimento **11**. O cabo e a pega do termómetro de grelhados **14** podem ficar irreparavelmente danificados!

NOTA

- O botão do termómetro **D** só funciona quando o termómetro de grelhados **14** estiver corretamente ligado. Caso contrário, serão emitidos vários sinais sonoros e o visor apresentará o código de erro "Er-3". Efetue a ligação do termómetro de grelhados **14** ou desligue o aparelho e volte a ligá-lo para sair do modo de erro.
- O termómetro de grelhados **14** não pode ser utilizado em simultâneo com a função de temporizador.

- ◆ Prima o botão do termómetro **D**, o botão do termómetro **D** acende-se e a indicação do termómetro **E** mostra a temperatura interna regulada. Prima novamente o botão do termómetro **D** e a temperatura interna piscará na indicação do termómetro **E**. Com os botões +/- **G** regule uma temperatura interna entre 45 e 75 °C.

NOTA

- Para ajustar a temperatura do grelhador, prima novamente o botão do termómetro **D** ou aguarde até ser emitido o sinal sonoro.

Após alguns segundos é emitido um sinal sonoro, a indicação do termómetro **E** muda para a temperatura interna atual e o aparelho inicia o processo de aquecimento.

Se desejar selecionar uma outra temperatura interna, prima novamente duas vezes o botão do termómetro **D** e regule o valor desejado com os botões +/- **G**.

Na indicação de temperatura **I** e na indicação do termómetro **E** piscam os valores atuais.

Assim que for atingida a temperatura do grelhador regulada, serão emitidos vários sinais sonoros e a indicação de temperatura **I** ficará continuamente acesa.

Assim que a temperatura interna regulada for atingida serão continuamente emitidos sinais sonoros. Prima um botão qualquer para desligar o alarme.

NOTA

- O aparelho não se desligará automaticamente ao ser atingida a temperatura interna e continuará a funcionar normalmente. Desta forma poderá grelhar ao mesmo tempo diferentes tipos de alimentos, sem interrupção.
- Se o termómetro de grelhados **14** não for removido, a indicação do termómetro **E** continuará a apresentar a temperatura interna atual. Assim que a temperatura interna atingir um valor de aprox. 180 °C, o visor apresentará a indicação "Er4". Serão emitidos vários sinais sonoros, o aparelho muda para o modo Standby e o visor apresentará a indicação "OFF".
Volte a ligar o aparelho se desejar continuar a utilizá-lo.

Definir o programa:

NOTA

- Se o termómetro de grelhados **14** não estiver corretamente ligado quando o botão do termómetro **D** for premido ou quando for selecionado o programa RARE **M**, MEDIUM **L** e WELL DONE **K**, serão emitidos vários sinais sonoros e o visor apresentará o código de erro "Er3". Efetue a ligação do termómetro de grelhados **14** ou desligue o aparelho e volte a ligá-lo para sair do modo de erro.

- ◆ Selecione o programa desejado com os botões de programa. Para apagar a seleção, prima outra vez o mesmo botão ou prima um outro botão de programa. Na indicação de temperatura **1** pisca em todos os programas a respetiva temperatura das placas de aquecimento **11** predefinida. Com os botões +/- **G** poderá ajustar a temperatura conforme necessário.
 - ◆ Nos programas Hambúrguer **A**, Aves **B** e Peixe **C** a indicação de tempo **J** mostra o temporizador predefinido.
Se em vez do temporizador preferir utilizar o termómetro de grelhados **14**, prima duas vezes o botão do termómetro **D** e regule a temperatura interna desejada.
 - ◆ Nos programas RARE **M**, MEDIUM **L** e WELL DONE **K** a indicação do termómetro **E** apresenta a temperatura interna predefinida.
Se em vez do termómetro de grelhados **14** preferir utilizar o temporizador, prima o botão do temporizador **H** e regule o tempo de assadura desejado.
 - ◆ Se não forem premidos outros botões, após alguns segundos será emitido um sinal sonoro e o programa será automaticamente iniciado.
 - ◆ Pode ajustar em qualquer momento a temperatura do grelhador, o temporizador e a temperatura interna, conforme acima descrito.
- 5) Deixe o aparelho aquecer com a tampa fechada, até serem emitidos vários sinais sonoros e ser atingida a temperatura do grelhador regulada.

Programas

AVISO

Riscos para a saúde! Tenha em atenção as seguintes instruções:

- Assegure um manuseio higiénico das carnes de aves: antes de voltar a utilizar, limpe todos os equipamentos e superfícies do aparelho que tenham estado em contacto com carne de aves crua ou com a respetiva água de descongelamento, utilizando água quente e detergente da loiça. Lave bem as suas mãos entre as diferentes etapas de preparação, com água quente e sabão.
- A carne de aves deverá ser grelhada até ficar bem passada, pois caso contrário existe um risco acrescido de presença de salmonelas e outras bactérias.

NOTA

- Pode utilizar com todos os programas, ou o temporizador ou o termómetro de grelhados 14.
- Pode ajustar em qualquer momento a temperatura do grelhador, o temporizador e a temperatura interna, conforme acima descrito.

São disponibilizados seis programas:

- Hambúrguer A:** adequado para almôndegas ou hambúrgueres e para alimentos pré-cozidos entre duas metades de pão ou pãezinhos como paninis, sandes ou baguetes. O tempo predefinido está destinado a hambúrgueres, para grelhar outros alimentos poderá ser necessário ajustar o tempo de assadura.
- Aves B:** adequado para aves de todas as espécies, p. ex. frango, pato, peru
- Peixe C:** adequado para peixe e marisco
- Carne K L M:** adequado para tipos de carne rijas, p. ex., carne de vaca, carne de porco ou borrego

Os valores predefinidos fornecem-lhe pontos de referência para a temperatura do grelhador ideal e para o tempo de assadura ou para a temperatura interna do respetivo alimento. A regulação perfeita depende contudo de diversos fatores como, p. ex., a qualidade do alimento ou o seu gosto pessoal. Se necessário, ajuste os valores de acordo com os seus desejos.

Símbolo	Programa	Predefinições		
		Temperatura do grelhador	Temporizador (minutos)	Temperatura interna
	Hambúrguer A	230 °C	4	60 °C
	Aves B	230 °C	13	75 °C
	Peixe C	210 °C	7	60 °C
	Carne RARE M	240 °C	—	45 °C
	Carne ME-DIUM L	240 °C	—	55 °C
	Carne WELL DONE K	240 °C	—	60 °C

Tempos de cozedura

Os valores indicados na tabela são valores de referência aproximados para grelhar na posição grelhador de contacto. Dependendo da qualidade dos alimentos ou do seu gosto pessoal, os valores poderão no entanto variar. Se necessário, ajuste-os de acordo com os seus desejos.

Alimento	Espessura (aprox.)	Temperatura (aprox.)	Minutos (aprox.)
Hambúrgues	2 cm	230 °C	4
Lombinho de vaca (médio)	3-4 cm	240 °C	5-7
Bife da vazia, bife T-Bone	2-3 cm	240 °C	5
Bife de vitela	2 cm	230 °C	4-5
Febra de porco	1-2 cm	230 °C	7-9
Fatias de toucinho/ bacon	-	230 °C	1-2
Salsichas	2-3 cm	200 °C	7-8
Bifes de frango	1-2 cm	230 °C	8-9
Bifes de peru	1-2 cm	230 °C	4
Lombo de salmão	2-3 cm	210 °C	7-9

Regular a posição de grelhador e grelhar os alimentos

Pode utilizar este grelhador de 3 formas diferentes:

- totalmente aberto, podendo as duas placas de aquecimento ❶ ser utilizadas como grelhador de mesa.
- com a placa de aquecimento superior móvel ❶ como grelhador de contacto, de modo que, p. ex., a carne seja grelhada dos dois lados.
- com a placa de aquecimento superior fixa ❶ como grelhador de panini, de modo que, p. ex., baguetes possam ser gratinadas.

Posição “grelhador de contacto”

- 1) Abra a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ❶.
- 2) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 3) Devido à placa de aquecimento de apoio superior móvel ❶, mesmo com alimentos a grelhar mais espessos esta fica sempre paralela à placa de aquecimento inferior ❶. Desta forma é possível obter um resultado ideal.
- 4) Após algum tempo ou após o temporizador ficar a zero, controle a cor dos alimentos a grelhar. Para tal, abra a tampa do aparelho pela pega.
- 5) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.
- 6) Prima o botão Ligar/desligar  ❷, desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Posição “Grelhador de Panini”

- 1) Abra a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ❶.
- 2) Feche a placa de aquecimento superior ❶ e fixe-a na altura desejada, pressionando o fecho de segurança ❷ para trás (posição MIN, II, III, IV, V). Ao ajustar o fecho de segurança ❷, levante um pouco a placa de aquecimento ❶. Quanto mais o fecho de segurança ❷ for pressionado para trás, maior será a distância entre as placas de aquecimento ❶.
- 3) Após algum tempo ou após o temporizador ficar a zero, controle a cor dos alimentos a grelhar. Para tal, abra a tampa do aparelho pela pega.
- 4) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.
- 5) Prima o botão Ligar/desligar  ❷, desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Posição “Grelhador de mesa”

- 1) Abra os dois pés de apoio ❶ (fig. 1).
- 2) Prima o botão de desbloqueio 180° ❸ (fig. 1) e abra a tampa do aparelho de modo que ambas as placas de aquecimento ❶ possam ser utilizadas como grelhador de mesa.

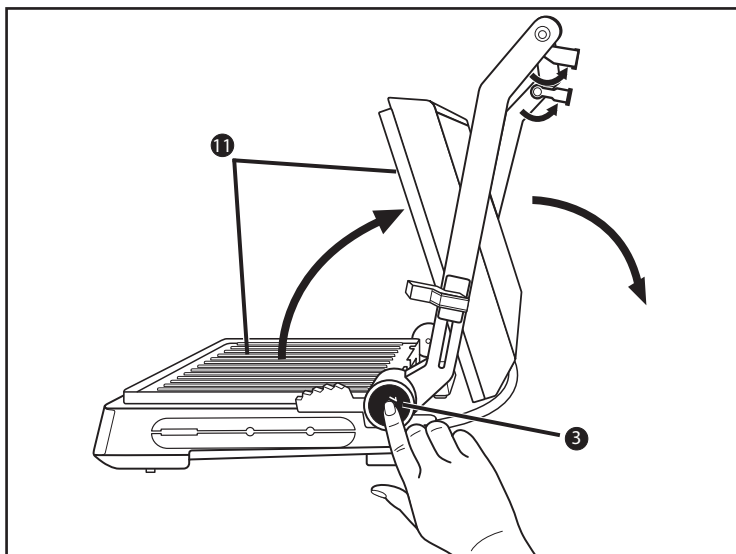


Fig. 1

- 3) As placas de aquecimento 11 encontram-se agora lado a lado e podem ser utilizadas como grelhador de mesa (fig. 2).

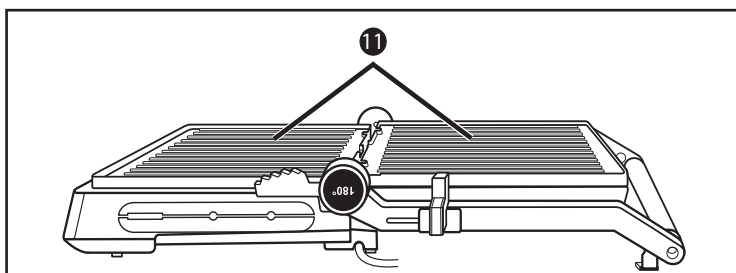


Fig. 2

- 4) Coloque os alimentos a grelhar nas placas de aquecimento 11.
- 5) Vire os alimentos a grelhar de vez em quando e retire-os das placas de aquecimento 11 quando estiverem prontos.
- 6) Prima o botão Ligar/desligar  6, desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

NOTA

- Se durante 60 minutos não for premido qualquer botão, o aparelho passará automaticamente para o modo Standby.

Monitorizar a temperatura interna

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- Nunca coloque o termómetro de grelhados 14 sobre as placas de aquecimento 11. O cabo e a pega do termómetro de grelhados 14 podem ficar irreparavelmente danificados!

NOTA

- Guarde o termómetro de grelhados 14 limpo no encaixe 4 à direita junto à tomada de ligação 5.
- Coloque o termómetro de grelhados 14 utilizado ao lado do aparelho. Por exemplo, coloque uma tigela resistente ao calor ao lado do aparelho, para colocar na mesma o termómetro de grelhados 14 depois de usado.

- 1) Insira a ficha do termómetro de grelhados 14 na tomada de ligação 5.
 - 2) Selecione um programa ou regule manualmente a temperatura interna desejada, conforme descrito no capítulo "**Colocar o aparelho em funcionamento**".
 - 3) Se necessário, deixe o aparelho pré-aquecer, até as placas de aquecimento 11 terem atingido a temperatura regulada.
 - 4) Insira a ponta do termómetro de grelhados 14 na medida do possível até ao centro do alimento cuja temperatura deseja monitorizar. Tenha em atenção que o termómetro de grelhados 14 não deve ficar em contacto com ossos, pois a temperatura do osso aumenta mais rapidamente durante o processo de cozedura, comparativamente à da carne.
 - 5) A temperatura interna aumenta gradualmente durante o processo de grelhar. A temperatura atual será apresentada na indicação do termómetro E.
- Assim que a temperatura interna regulada for atingida serão continuamente emitidos sinais sonoros. Prima um botão qualquer para desligar o alarme.

NOTA

- O aparelho não se desligará automaticamente ao ser atingida a temperatura interna e continuará a funcionar normalmente. Desta forma poderá grelhar ao mesmo tempo diferentes tipos de alimentos, sem interrupção.
- Se o termómetro de grelhados 14 não for removido, a indicação do termómetro E continuará a apresentar a temperatura interna atual. Assim que o termómetro de grelhados 14 medir uma temperatura interna de aprox. 180 °C, o visor apresentará a indicação "Er 4". Serão emitidos vários sinais sonoros, o aparelho muda para o modo Standby e o visor apresentará a indicação "OFF".
Remova o termómetro de grelhados 14 do alimento grelhado ou da fonte de calor e volte a ligar o aparelho se desejar continuar a utilizá-lo.

- 6) Retire o termómetro de grelhados 14 cuidadosamente do alimento e pouse-o ao lado do aparelho.
- 7) Se não desejar grelhar mais alimentos, prima o botão Ligar/desligar 6, desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer, antes de o limpar.

Sugestões e truques

- Pode marinar primeiro a carne para a tornar mais macia e acelerar o grelhado. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leiteiro ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione ervas aromáticas e condimentos a gosto. Não adicione sal, uma vez que retira a água da carne, endurecendo-a. Coloque a carne assim na marinada, de modo que fique completamente tapada e feche o recipiente. O ideal será deixá-la na marinada durante a noite.
- As placas de aquecimento 11 possuem um revestimento antiaderente, não sendo, por isso, necessária gordura adicional. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/o óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Se possível, grelhe sempre com a tampa fechada, a fim de encurtar o tempo de cozedura e economizar energia.

Limpeza e conservação

AVISO! PERIGO DE VIDA DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Durante a limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Respeite as seguintes instruções de segurança, a fim de evitar perigos:

- ▶ Antes da limpeza, retire a ficha da tomada e aguarde até que o aparelho tenha arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!
- ▶ Nunca lave o aparelho com água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho, para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ▶ Para a limpeza das superfícies não utilize produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.
- Passe o raspador de limpeza 13 sobre as placas de aquecimento 11 arrefecidas, de modo a juntar a gordura e os resíduos e empurre-os para dentro do recipiente de recolha de gordura 9.

- Limpe as placas de aquecimento 11 com um pano húmido. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados durante a limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente. Em caso de sujidade mais resistente ou resíduos pegados, retire as placas de aquecimento 11:

- Abra o aparelho.
- Prima o botão RELEASE 8 e levante simultaneamente a placa de aquecimento inferior 11.
- Segure bem na placa de aquecimento superior 11, para que não caia, e prima o botão RELEASE 12. A placa de aquecimento superior 11 solta-se do aparelho.

Lave as placas de aquecimento 11 retiradas em água morna com um pouco de detergente da loiça. Caso existam crostas espessas, deixe as placas de aquecimento 11 em água com detergente da loiça durante algum tempo. Depois da lavagem, passe as placas de aquecimento 11 por água limpa para eliminar resíduos de detergente. Seque tudo muito bem. As placas de aquecimento 11 têm de estar secas antes de as voltar a montar no aparelho!

NOTA

As placas de aquecimento 11 podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Para uma limpeza cuidadosa, recomendamos que as lave à mão, tal como descrito.

Para voltar a montar as placas de aquecimento 11, coloque-as sobre a base de modo que os dois entalhes junto à saída de gordura 10 encaixem nos ganchos da base. Pressione depois a peça da frente da placa de aquecimento 11 para baixo, de modo que encaixe de forma audível. Proceda do mesmo modo com a segunda placa de aquecimento 11.

- Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, lave com um pano humedecido apenas com água, para remover todos os restos de detergente. Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- Limpe o termómetro de grelhados 14 com um pano húmido. No caso de sujidade entranhada, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, limpe com um pano humedecido apenas com água, para remover todos os restos de detergente. Em seguida, seque bem o termómetro de grelhados 14.
- Lave o raspador de limpeza 13 em água quente com um pouco de detergente da loiça. Remova os restos de detergente com água limpa.

NOTA



O raspador de limpeza 13 pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Para uma limpeza cuidadosa, recomendamos que o lave à mão, tal como descrito.

- Lave o recipiente de recolha de gordura 9 vazio com água quente e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente com água limpa e seque-o bem. Coloque o recipiente de recolha de gordura 9 novamente no aparelho.

NOTA



O recipiente de recolha de gordura 9 pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Para uma limpeza cuidadosa, recomendamos que as lave à mão, tal como descrito.

Armazenamento

- 1) Insira a ficha do termómetro de grelhados 14 na tomada de ligação 5, enrole o cabo do termómetro de grelhados 14 no sentido dos ponteiros do relógio no dispositivo de enrolamento do cabo e insira a vareta do termómetro de grelhados 14 lateralmente no encaixe 4.
- 2) Bloquee o aparelho, colocando o fecho de segurança 2 na posição .
- 3) Guarde o aparelho limpo num local seco.

Receitas

NOTA

Consoante a qualidade dos ingredientes, as regulações de temperatura ou indicações de tempo fornecidas nas receitas podem variar!

Posição “Grelhador de contacto”

Hambúrguer México

- 500 g de carne de vaca picada (125 g cada)
- 6 colheres de sopa de molho Barbecue
- 6 colheres de sopa de cebolas finamente picadas
- 3 colheres de sopa de molho Salsa, feito na hora ou comprado e pronto a servir
- 1/2 colher de chá de chili em pó
- 4 pães de hambúrguer
- 1) Misture a carne picada, a cebola, o molho Barbecue e o chili em pó numa tigela grande.
- 2) Com a massa de carne picada, molde quatro hambúrgueres do mesmo tamanho.
- 3) Selecione o programa para hambúrgueres **A** e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 4) Coloque os hambúrgueres no grelhador de contacto e grelhe na posição de contacto até decorrer o tempo.
- 5) Em seguida, sirva os hambúrgueres nos pãezinhos para hambúrguer com ingredientes e especiarias a gosto.

Bife de alcatra com molho de cebolinha e especiarias

- 500 g de bifes de alcatra magros (125 g cada)
- 120 g de margarina
- 1 colher de chá de molho Worcestershire
- 1 dente de alho finamente picado
- 4 colheres de sopa de salsa finamente picada
- 4 cebolinhas finamente picadas
- 1) Misture a margarina e o molho Worcestershire numa tigela pequena e adicione o alho, a salsa e as cebolinhas.
- 2) Regule a temperatura para 240 °C e o temporizador para 3 minutos.
- 3) Deixe o aparelho aquecer e grelhe o bife.

- 4) Decorrido o tempo, reduza a temperatura para aprox. 160 °C, pincele o bife com o molho de cebolinhas e ervas e deixe cozinhar mais 4 minutos no grelhador de contacto.

Atum com fatias de laranja

(4 pessoas)

4 bifes de atum fresco (170 g cada)

1 laranja

1 colher de sopa de salsa finamente picada

Sal

Pimenta

- 1) Descasque a laranja e corte-a em rodela de 5 mm de espessura.
- 2) Selecione o programa para peixe **C** e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 3) Coloque os bifes de atum sobre o grelhador, salpique com salsa e tempere com sal e pimenta. Por fim, coloque as rodela de laranja sobre os bifes de atum.
- 4) Antes de servir, remova as rodela de laranja grelhadas.

Posição “Grelhador de Panini”

Panini de espinafres e queijo

250 g de folhas de espinafres

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de óleo

2 colheres de chá de sumo de limão

1 pitada de sal (e pimenta)

4 fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozzarella

20 g de pinhões

- 1) Escolha e lave os espinafres.
- 2) Descasque e pique a cebola e o dente de alho, refogue em óleo quente até ficarem transparentes. Adicione os espinafres. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
- 3) Barre a tosta com manteiga de ervas.

- 4) Corte o mozzarella em fatias.
- 5) Distribua o mozzarella e os espinafres escorridos sobre 2 fatias de tosta e coloque alguns pinhões por cima.
- 6) Cubra os panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 7) Selecione o programa para hambúrgueres **A**, regule o temporizador para 6 minutos e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 8) Coloque os panini cuidadosamente sobre a placa de aquecimento inferior **11**, ajuste com o fecho de segurança **2** a distância desejada da placa de aquecimento superior **11** e feche a tampa.
- 9) Aguarde até terminar o tempo regulado no temporizador e remova os panini cuidadosamente do aparelho. Estes deverão ter um aspeto tostado.

Panini de peito de frango

400 g de peito de frango

20 g de manteiga

Pimenta, sal, colorau

120 g de bacon em tiras

6 fatias de pão branco/de forma

3 colheres de sopa de molho de salada (iogurte)

30 g de alface Iceberg

2 tomates

1 abacate

1 colher de chá de sumo de limão/lima

50 g de pepino

- 1) Lave o peito de frango com água corrente e seque-o com papel de cozinha.
- 2) Selecione o programa para aves **B** e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 3) Grelhe os peitos de frango na posição de contacto, até o programa terminar. Em seguida, tempere com sal, pimenta e colorau, e reserve.
- 4) Frite as fatias de bacon numa frigideira até ficarem estaladiças.
- 5) Distribua molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, cubra com alface Iceberg, corte tomates às fatias, tempere e coloque por cima.
- 6) Corte o peito de frango ao comprido e coloque-o sobre o tomate.
- 7) Coloque fatias de bacon sobre o peito de frango.

- 8) Corte o abacate ao comprido a toda a volta e separe-o do caroço por meio de um movimento rotativo. Descasque o abacate e corte-o às fatias. Salpique o abacate com o sumo de limão/lima, para que não fique castanho. Coloque as fatias sobre os Panini.
- 9) Corte o pepino em rodela e coloque-as sobre o abacate.
- 10) Cubra os panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 11) Selecione o programa para hambúrgueres **A**, regule o temporizador para 6 minutos e, se necessário, deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 12) Coloque os panini cuidadosamente sobre a placa de aquecimento inferior **11**, ajuste com o fecho de segurança **2** a distância desejada da placa de aquecimento superior **11** e feche a tampa.
- 13) Aguarde até terminar o tempo regulado no temporizador e remova os panini cuidadosamente do aparelho. Estes deverão ter um aspeto tostado.

Baguete de mostarda

- 1 baguete
- 1 dente de alho
- 50 g de pepinos de conserva com mostarda
- 40 g de queijo Pecorino
- 1 colher de sopa de mostarda picante
- 2 colheres de sopa de mostarda doce
- 50 g de manteiga
- 2 colheres de sopa de cebolinho picado
- Sal, pimenta

- 1) Faça transversalmente golpes na baguete de 2-3 centímetros de distância, mas não corte totalmente.
- 2) Descasque o alho e esmague-o, corte os pepinos de conserva com mostarda em cubos pequenos e raspe o Pecorino.
- 3) Misture a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, os pepinos e o cebolinho, e tempere com sal e pimenta.
- 4) Introduza a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhe a baguete em papel de alumínio.
- 5) Selecione o programa para hambúrgueres **A** e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 6) Coque as baguetes sobre a placa de aquecimento inferior **11**, ajuste com o fecho de segurança **2** a distância desejada da placa de aquecimento superior **11** e feche a tampa.

- 7) Aguarde até terminar o tempo regulado no temporizador e remova as baguetes cuidadosamente do aparelho. Estas deverão ficar com um aspeto tostado.

Posição “Grelhador de mesa”

Peito de frango/peru

200 g de peito de frango/peru

Um pouco de farinha

- 1) Coloque um pouco de óleo para fritar sobre as placas de aquecimento **11**.
- 2) Selecione o programa para aves **B** e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 3) Corte o peito de frango/peru de 200 g em fatias e passe-as por um pouco de farinha.
- 4) Grelhe de um dos lados durante aprox. 4 minutos, depois vire, salgue levemente e deixe grelhar o outro lado durante aprox. 4 minutos.

Legumes grelhados

2 pimentos

1 curgete

1 beringela

Azeite

Sal

Pimenta

Ervas da Provença (mistura de ervas)

- 1) Lave bem os legumes. Corte os pimentos ao meio, retire as sementes e corte-os em tiras. Corte as beringelas e as curgetes em metades, ao comprido, e depois em pedaços de aprox. 0,5 cm, respetivamente.
- 2) Pincele os legumes com azeite.
- 3) Pré-aqueça o aparelho a aprox. 160 °C.
- 4) Coloque os legumes sobre as placas de aquecimento **11** e grelhe os legumes dos dois lados durante aprox. 8-10 minutos, até ficarem com uma cor castanha clara.
- 5) Salpique os legumes com sal, pimenta e, se gostar, com ervas da Provença.

Gambas com caril e coco

- 100 g de pasta de caril vermelha
- 50 ml de leite de coco
- 400 g de gambas (alternativa camarões)
- 200 g de ervilhas de quebrar
- 2 pimentos
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta
- Folha de alumínio

- 1) Misture a pasta de caril com o leite de coco.
- 2) Lave as gambas, as ervilhas de quebrar e os pimentos.
- 3) Descasque as cebolas e os alhos.
- 4) Corte as cebolas, os alhos e os pimentos em pedaços pequenos.
- 5) Distribua as gambas e os legumes de forma uniforme sobre 4 pedaços de película de alumínio. A folha de alumínio tem de ser grande o suficiente para enrolar os ingredientes dentro, como se fosse um pequeno pacote. Salpique com o molho de caril e coco, e tempere tudo com sal e pimenta.
- 6) Feche bem os pacotes, de forma a não sair líquido.
- 7) Selecione o programa para peixe **C** e deixe o aparelho aquecer até atingir a temperatura regulada.
- 8) Coloque os pacotes cheios sobre as placas de aquecimento **11** e deixe cozinhar até o programa terminar.
- 9) Vire os pacotes e volte a iniciar o programa para peixe **C**.

Maçarocas de milho

2 maçarocas de milho doce

100 g de manteiga de ervas

Sal de alho

Sal

Pimenta

Folha de alumínio

- 1) Unte um pedaço de folha de alumínio com manteiga de ervas.
- 2) Tempere as maçarocas com sal e embrulhe-as na folha de alumínio.
- 3) Regule a temperatura para aprox. 180 °C e o temporizador para 15 minutos.
- 4) Deixe o aparelho aquecer e coloque o pacote sobre as placas de aquecimento **11**.
- 5) Vire após 15 minutos, volte a regular o temporizador para 15 minutos e deixe as maçarocas cozinhar até ao fim.
- 6) Tempere as maçarocas com sal com alho e com pimenta.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU-WEEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num centro de receção de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o centro de receção de resíduos do seu município.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220-240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	2000 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO POSSÍVEL
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contate a Assistência Técnica.
	O botão Ligar/desligar  6 não foi acionado.	Prima o botão Ligar/desligar  6.
O visor apresenta o código de erro "Er 1" e são emitidos sinais sonoros.	Ocorreu um curto-circuito, o aparelho está danificado.	Desligue a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica.
O visor apresenta o código de erro "Er 2" e são emitidos sinais sonoros.	A proteção de sobreaquecimento foi ativada.	Desligue a ficha elétrica da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer. Caso o aparelho continue a não funcionar depois de arrefecido, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.
O visor apresenta o código de erro "Er 3" e são emitidos sinais sonoros.	O termómetro de grelhados 14 não está corretamente ligado.	Prima novamente o botão do termómetro D ou ligue o termómetro de grelhados 14 para sair do modo de erro.
O visor apresenta o código de erro "Er 4" e são emitidos sinais sonoros. Em seguida, o aparelho muda para o modo Standby e o visor apresenta a indicação "OFF".	O termómetro de grelhados 14 mediu uma temperatura interna superior a 180 °C.	Remova o termómetro de grelhados 14 do alimento grelhado ou da fonte de calor e volte a ligar o aparelho se desejar continuar a utilizá-lo.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 362245_2101 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 362245_2101.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 362245_2101

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	100
Information concerning these operating instructions	100
Intended use	100
Warning notes	100
Safety	101
Basic safety guidelines	101
Package contents and transport inspection	105
Appliance elements	105
Operation	106
Notes on the hygienic handling of food	106
Before first use	107
Control panel	108
Operating the appliance	108
Programmes	112
Cooking times	113
Adjusting the grilling position; grilling food	114
Monitoring the core temperature	116
Tips and tricks	117
Cleaning and care	117
Storage	119
Recipes	119
"Contact grill" position	119
"Panini grill" position	121
"Table grill" position	124
Disposal	126
Appendix	127
Technical specifications	127
Troubleshooting	127
Kompernass Handels GmbH warranty	128
Service	129
Importer	129

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.

Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:



DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.



WARNING!

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

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

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

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

- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a 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.
- ▶ 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.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ 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.
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, stop using the appliance.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Package contents and transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials.
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage. If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Contact grill
- Grill thermometer
- Fat drip tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

Appliance elements

(See fold-out page for illustrations)

Figure A:

- ❶ Feet
- ❷ Safety catch
- ❸ Unlocking button 180°
- ❹ Holder for the grill thermometer
- ❺ Socket for the grill thermometer
- ❻ On/Off button 
- ❼ Control panel
- ❽ RELEASE button (lower hotplate)
- ❾ Fat drip tray
- ❿ Fat outlet
- ⓫ Hotplates
- ⓬ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

- 13 Cleaning scraper

Figure C:

- 14 Grill thermometer

Operation

WARNING

Risk of burns!

- The surface of the appliance can become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.

CAUTION

Damage to the appliance!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates 11 irreparably!

NOTE

- Every successful press of a button is acknowledged with a beep.
- You can use the F button to change the temperature unit from °C to °F and back at any time.
- Hold down the +/- buttons G (respectively) to scroll more quickly through the numbers.

Notes on the hygienic handling of food

- Always keep perishable foods such as meat, dairy products or fish in the refrigerator and process/consume them as quickly as possible.
- Make sure that all cooking utensils used in the preparation of food, such as chopping boards, knives, etc., are clean.
- Wash your hands, especially before and after handling raw poultry or minced meat!
- Clean all surfaces and cooking utensils carefully after preparing raw poultry and minced meat.
- In order to minimise germ formation during preparation, minced meat should have a core temperature of at least 75°C.
However, the setting options on this appliance are variable, so that you can also set higher or lower core temperatures, depending on your own taste.
However, minced meat should always be eaten well-cooked.

- With poultry, it is particularly important to cook the meat thoroughly; otherwise, there is an increased risk of salmonella and other bacteria. Therefore, poultry should have a core temperature of at least 75°C or higher. Make sure that the colour of the meat is whitish throughout. The setting options on this appliance are variable, so that you can also set higher or lower core temperatures, depending on your own taste. However, poultry should always be eaten well-cooked.

Deep-frozen foods

- Ideally, frozen food should be defrosted in the refrigerator. This is more gentle on the food and reduces germ formation.
- The liquid from thawed meat, poultry or fish may be contaminated with germs. Take care to avoid contact with other foods during defrosting and dispose of the thawed water hygienically.
- Never refreeze thawed foods!
- Process thawed foods the same day!

Before first use

- 1) Clean the appliance and all accessories as described in the section **"Cleaning and care"** to remove any production residues.
- 2) Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and "OFF" appears on the display. The appliance is now in standby mode.
- 4) Press the On/Off button  **6** and use the + / - buttons **6** to set the maximum temperature of 240°C. Allow the appliance to heat up for about 15 minutes.

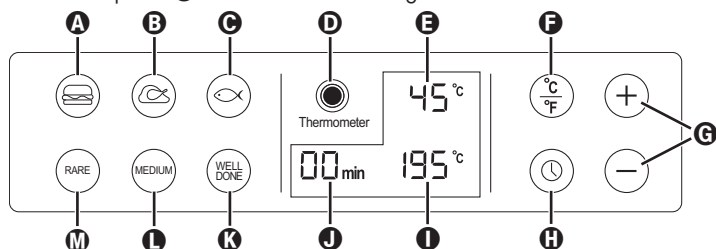
NOTE

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 5) Press the On/Off button  **6**, pull out the plug and allow the appliance to cool down.
- 6) Clean the appliance with a damp cloth and dry it off.

Control panel

The control panel **7** consists of the following elements:



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Burger programme button | H | Timer button |
| B | Poultry programme button | I | Temperature display for the hotplates 11 |
| C | Fish programme button | J | Time display |
| D | Thermometer button for setting the core temperature | K | Meat programme button (WELL DONE) |
| E | Thermometer display (Core temperature) | L | Meat programme button (MEDIUM) |
| F | Button for changing the unit (Celsius/Fahrenheit) | M | Meat programme button (RARE) |
| G | +/- buttons for increasing/decreasing the selected value | | |

Operating the appliance

NOTE

- Always preheat the appliance with the lid closed. In this way, the set temperature is reached more quickly and the appliance uses less energy.

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Insert the plug into the mains power socket. You will hear a beep and "OFF" appears on the display. The appliance is now in standby mode.
- 3) Press the On/Off button **6**. The time display **4** shows 00, the preset temperature of 200°C flashes on the temperature display **1** for the hot plates **11**. If no buttons are operated now, you will hear a beep after a few seconds and the appliance starts to heat up to 200°C. The current temperature flashes on the temperature display **1** and increases in 5°C increments. As soon as the preset temperature is reached, you will hear several beeps and the temperature display **1** lights up continuously.

NOTE

- If you do not press any button for 60 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

4) You can make custom settings at any time:

Setting the grill temperature manually:

- ◆ Use the +/– buttons **G** to set a temperature between 80 and 240°C. After a few seconds, you will hear a beep and the appliance starts to heat up to the set temperature. The temperature display **1** will again show the current temperature of the hotplates **11**. As soon as the set temperature is reached, you will hear several beeps and the temperature display **1** lights up continuously.

Setting the timer manually:

NOTE

- The timer function cannot be used at the same time as the grill thermometer **14**.

- ◆ Press the Timer button **H** and use the +/– buttons **G** to set a grilling time between 1 and 60 minutes.

NOTE

- To adjust the grill temperature, press the timer button **H** again or wait until you hear the beep.

After a few seconds, you will hear a beep and the appliance starts to heat up.

The timer does not start until the appliance has heated up to the set grill temperature. The remaining grilling time is shown as a countdown on the time display **1**.

As soon as the timer has expired, the appliance beeps continuously. Press any button to turn off this alarm.

NOTE

- From the last minute onwards, the countdown is displayed in one-second increments.
- The appliance does not switch off automatically after the timer has elapsed and continues to operate unchanged. This allows you to grill different types of food at the same time without interruption.

Setting the core temperature manually:

CAUTION

Damage to the appliance!

- Never place the grill thermometer 14 on the hot hotplates 11. The cable and the handle of the grill thermometer 14 could be irreparably damaged!

NOTE

- The thermometer button D only works if the grill thermometer 14 is correctly connected. Otherwise, you will hear a series of beeps and the error message "Er3" appears on the display. Connect the barbecue thermometer 14 or switch the appliance off and on again once to exit error mode.
- The grill thermometer 14 cannot be used at the same time as the timer function.

- ◆ Press the thermometer button D, the thermometer button D lights up and the thermometer display E shows the preset core temperature. If you press the thermometer button D again, the core temperature shown on the thermometer display E flashes. Use the +/- buttons G to set a core temperature between 45 and 75°C.

NOTE

- To adjust the grill temperature, press the thermometer button D again or wait until you hear the beep.

After a few seconds, you will hear a beep, the thermometer display E jumps to the current core temperature and the appliance starts heating up.

If you want to select a different core temperature, press the thermometer button D twice again and set the desired value with the +/- buttons G. The current values flash on the temperature display I and the thermometer display E.

As soon as the set grill temperature has been reached, you will hear several beeps and the temperature display I lights up permanently. As soon as the set core temperature is reached, the appliance will beep continuously. Press any button to turn off this alarm.

NOTE

- The appliance does not switch off automatically when it reaches the core temperature and continues to operate unchanged. This allows you to grill different types of food at the same time without interruption.
- If the grill thermometer **14** is not removed, the thermometer display **E** continues to show the current core temperature.
As soon as the core temperature reaches approx. 180°C, the display shows "Er4". You will hear several beeps, the appliance switches to standby mode and "OFF" appears on the display.
Switch the appliance on again if you want to continue using it.

Setting a programme:

NOTE

- If the grill thermometer **14** is not connected correctly when you press the thermometer button **D** or select the programmes RARE **M**, MEDIUM **L** or WELL DONE **K**, you will hear several beeps and the error code "Er3" appears on the display. Connect the barbecue thermometer **14** or switch the appliance off and on again once to exit error mode.

- ◆ Use the programme buttons to select the desired programme. To delete your selection, press the same key again or press another programme key.
The preset temperature of the hotplates **11** flashes on the temperature display **1** for all programmes. Use the +/– buttons **G** to adjust the temperature as required.
 - ◆ For the Burger **A**, Poultry **B** and Fish **C** programmes, the time display **J** shows the preset timer.
If you prefer using the grill thermometer **14** instead of the timer, press the thermometer button **D** twice and set the desired core temperature.
 - ◆ For the programmes RARE **M**, MEDIUM **L** and WELL DONE **K**, the thermometer display **E** shows the preset core temperature.
If you prefer using the timer instead of the grill thermometer **14**, press the Timer button **H** and set the desired grilling time.
 - ◆ If no other buttons are pressed, you will hear a beep after a few seconds and the programme starts automatically.
 - ◆ You can adjust the grill temperature, timer and core temperature at any time as described above.
- 5) Let the appliance heat up with the lid closed until you hear several beeps and the set grilling temperature is reached.

Programmes

WARNING

Hazards to health! Note the following instructions:

- Make sure that you handle raw poultry hygienically: Clean all utensils and surfaces that have come into contact with raw poultry or its thawing water thoroughly with warm water and washing-up liquid before further use. Clean your hands thoroughly with warm water and soap between each preparation step.
- Poultry should be cooked all the way through; otherwise, there is an increased risk of salmonella and other bacteria.

NOTE

- You can use either the timer or the grill thermometer **14** for all programmes.
- You can adjust the grill temperature, timer and core temperature at any time as described above.

Six programmes are available:

Burger **A:** Suitable for meatballs or burger patties and for pre-cooked food between two bread or roll halves such as panini, sandwiches or baguettes. The preset time is designed for burger patties; for other grilled food, the grilling time may need to be adjusted.

Poultry **B:** Suitable for poultry of all kinds, e.g. chicken, duck, turkey

Fish **C:** Suitable for fish and seafood

Meat **K **L** **M**:** Suitable for solid meats, e.g. beef, pork or lamb

The preset values provide you with reference points for the optimum grilling temperature and duration or core temperature of the respective food. However, the perfect setting depends on various factors, such as the nature of the food or your personal preferences. Adjust the values to your needs as required.

Symbol	Programme	Presets		
		Grill temperature	Timer (minutes)	Core temperature
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Poultry B	230 °C	13	75 °C
	Fish C	210 °C	7	60 °C
	Meat RARE M	240 °C	–	45 °C
	Meat MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Meat WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Cooking times

The following values are rough guideline values for grilling in the contact grill position. However, depending on the nature of the food or your personal preferences, the values may vary. Adjust them to your needs, if necessary.

Food	Thickness (approx.)	Temperature (approx.)	Minutes (approx.)
Burger patties	2 cm	230 °C	4
Beef fillet (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rump steak, T-bone steak	2–3 cm	240 °C	5
Veal steak	2 cm	230 °C	4–5
Pork steak	1–2 cm	230 °C	7–9
Bacon strips	–	230 °C	1–2 cm
Sausages	2–3 cm	200 °C	7–8
Chicken breast fillet	1–2 cm	230 °C	8–9
Turkey breast fillet	1–2 cm	230 °C	4
Salmon fillet	2–3 cm	210 °C	7–9

Adjusting the grilling position; grilling food

You can use this grill in 3 different ways:

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

“Contact grill” position

- 1) Open the appliance lid and place the food you want to grill on the lower hotplate ❶.
- 2) Close the appliance lid using the handle.
- 3) Thanks to the movable hinges of the upper hotplate ❶, it always lies parallel to the lower hotplate ❶, even when grilling thicker foods. This guarantees an optimal grilling result.
- 4) Check the browning of the grilled food after a short while and after the timer has expired. To do this, open the appliance lid using the handle.
- 5) If you are satisfied with the level of browning, remove the food.
- 6) Press the On/Off button  ❺, pull out the plug and allow the appliance to cool down.

“Panini grill” position

- 1) Open the appliance lid and place the food you want to grill on the lower hotplate ❶.
- 2) Close the upper hotplate ❶ and lock it at the desired height by pushing the safety catch ❷ backwards (position MIN, II, III, IV, V). When adjusting the safety catch ❷, lift the hot plate ❶ a little bit. The further back you press the safety catch ❷, the greater the distance between the hotplates ❶.
- 3) Check the browning of the grilled food after a short while and after the timer has expired. To do this, open the appliance lid using the handle.
- 4) If you are satisfied with the level of browning, remove the food.
- 5) Press the On/Off button  ❺, pull out the plug and allow the appliance to cool down.

“Table grill” position

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

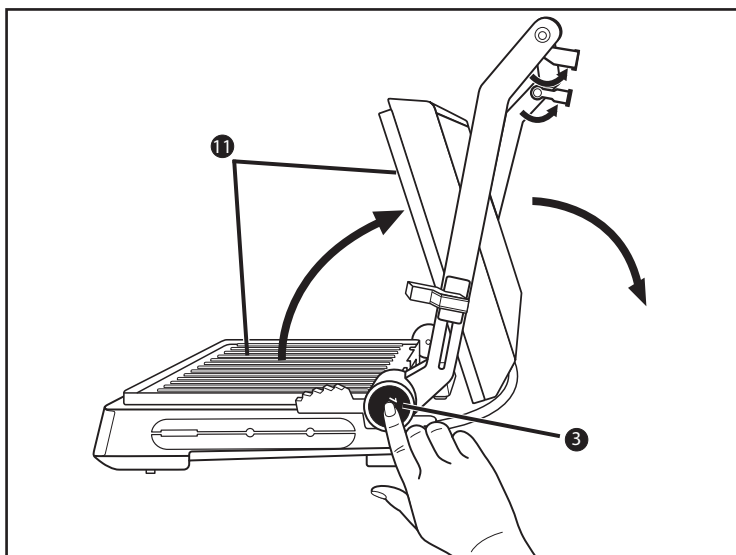


Fig. 1

- 3) The hotplates **11** are now positioned next to each other and can be used as a table grill (fig. 2).

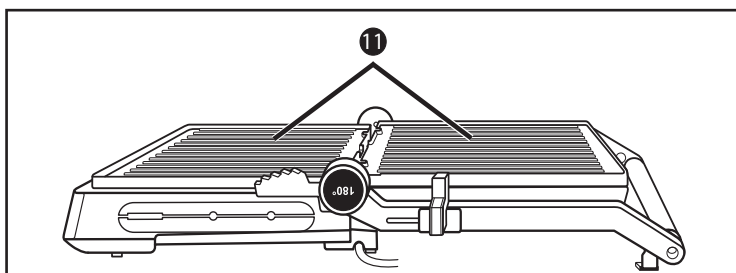


Fig. 2

- 4) Place the food you want grill onto the hotplates **11**.
- 5) Turn the food over from time to time and remove it from the hotplates **11** once it is cooked.
- 6) Press the On/Off button  **6**, pull out the plug and allow the appliance to cool down.

NOTE

- If you do not press any button for 60 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

Monitoring the core temperature

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ Never place the grill thermometer 14 on the hot hotplates 11. The cable and the handle of the grill thermometer 14 could be irreparably damaged!

NOTE

- ▶ Store the clean grill thermometer 14 in the holder 4 on the right next to the socket 5.
- ▶ Place the used grill thermometer 14 next to the appliance. For example, provide a heat-resistant tray next to the appliance to place the used grill thermometer 14 on.

- 1) Insert the plug of the grill thermometer 14 into the socket 5.
- 2) Select a programme or set the desired core temperature manually as described in the section "**Operating the appliance**".
- 3) If necessary, let the appliance preheat until the hotplates 11 have reached the set temperature.
- 4) Push the tip of the grill thermometer 14 as far as possible into the centre of the food whose core temperature you want to monitor. Make sure that the grill thermometer 14 does not touch any bone, because the temperature of the bone rises faster during cooking compared to that of the meat.
- 5) The core temperature rises gradually during the grilling process. The current temperature is shown on the thermometer display E.
As soon as the set core temperature is reached, the appliance will beep continuously. Press any button to turn off this alarm.

NOTE

- ▶ The appliance does not switch off automatically when it reaches the core temperature and continues to operate unchanged. This allows you to grill different types of food at the same time without interruption.
- ▶ If the grill thermometer 14 is not removed, the thermometer display E continues to show the current core temperature.
As soon as the grill thermometer 14 measures a core temperature of approx. 180°C, "Er 4" appears on the display. You will hear several beeps, the appliance switches to standby mode and "OFF" appears on the display.
Remove the grill thermometer 14 from the food you are grilling or from the heat source and switch the appliance on again if you want to continue using it.

- 6) Pull the grill thermometer 14 carefully out of the food and place it next to the appliance.

- 7) If you do not want to grill any more food, press the On/Off button  6, unplug the appliance and leave it to cool down before cleaning it.

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. For example, you can use a marinade based on sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice. 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  11 have a non-stick coating, making extra fat unnecessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- Whenever possible, always grill with the lid closed to shorten the cooking time and save energy.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!

Risk of bodily 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 get into the appliance during cleaning.
- ▶ Do not use abrasive or chemical cleaners to clean the surfaces of the appliance. Also avoid using sharp or scratchy objects.
- Once they have cooled down, drag the cleaning scraper  13 over the hotplates  11 to collect grease and residues and then push them into the fat drip tray  9.
- Wipe the hotplates  11 with a damp cloth. Do not use any harsh 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  11:
 - Open the appliance.
 - Press the RELEASE button  8 and, at the same time, remove the lower hotplate  11.

- Hold the upper hotplate **11** in place to prevent it from falling and press the RELEASE button **12**. The upper hotplate **11** is released from the appliance.

Clean the hotplates **11** you have removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates **11** to soak in the water for a while. After washing, rinse the hotplates **11** with fresh water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates **11** must be dry before you put them back in the appliance!

NOTE



The hotplates **11** are dishwasher-safe. For gentle cleaning, we recommend that you wash them by hand, as described above.

To refit the hotplates **11**, place them onto the base so that the two notches next to the fat outlet **10** grip onto the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate **11** until you hear it engage. Proceed in the same way with the second hotplate **11**.

- Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe the appliance with a cloth moistened only with water to remove any detergent residues. Ensure that all parts are completely dry before reusing the appliance.
- Wipe the grill thermometer **14** with a damp cloth. For more stubborn dirt, add a little detergent to the cloth. Afterwards, remove any detergent residues by wiping it off again with a cloth moistened with fresh water only. Dry the grill thermometer **14** well afterwards.
- Clean the cleaning scraper **13** in warm water with a little washing-up liquid. Rinse any remaining detergent off with fresh water.

NOTE



The cleaning scraper **13** is dishwasher-proof. For gentle cleaning, we recommend that you wash it by hand, as described above.

- Clean the emptied fat drip tray **9** in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with fresh water and dry it well. Slide the fat drip tray **9** back into the appliance.

NOTE



The fat drip tray **9** is dishwasher-proof. For gentle cleaning, we recommend that you wash them by hand, as described above.

Storage

- 1) Insert the plug of the grill thermometer 14 into the socket 5, wind the grill thermometer cable 14 clockwise around the cable retainer and insert the rod of the grill thermometer 14 into the holder 4 from the side.
- 2) Lock the appliance by pushing the safety catch 2 to the position .
- 3) Store the cleaned appliance in a dry location.

Recipes

NOTE

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

“Contact grill” position

Mexican Burger

500 g minced beef (125 g each)

6 tbsp. BBQ sauce

6 tbsp. finely chopped onions

3 tbsp. fresh or ready-made salsa

1/2 tsp. chilli powder

4 hamburger rolls

- 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 burger patties.
- 3) Select the Burger programme **A** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 4) Place the burger patties in the contact grill and grill them in the contact position until the time has elapsed.
- 5) Then serve the burger patties in the hamburger buns together with ingredients and seasonings of your choice.

Rump steak with spring onion & herb sauce

500 g lean rump steaks (125 g each)

120 g margarine

1 tsp. Worcestershire sauce

1 finely chopped garlic clove

4 tbsp. finely chopped parsley

4 finely chopped spring onions

- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
- 2) Set the temperature to 240°C and the timer to 3 minutes.
- 3) Heat up the appliance and grill the steak.
- 4) When the time is up, reduce the temperature to approx. 160°C, brush the steak with the spring onion and herb sauce and cook it in the contact grill for a further 4 minutes.

Tuna with slices of orange

(4 servings)

4 fresh tuna steaks (170 g each)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

- 1) Peel the oranges and cut them into slices approx. 5 mm thick.
- 2) Select the Fish programme  and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 3) Put the tuna steaks on the grill, sprinkle the parsley over them and season with salt and pepper. Finally, place the orange slices on the tuna steaks.
- 4) Remove the grilled orange slices before serving.

“Panini grill” position

Spinach and cheese panini

- 250 g spinach leaves
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 tbsp. cooking oil
- 2 tsp. lemon juice
- 1 pinch of salt (and pepper)
- 4 slices of toasting bread/white bread
- 40 g herb butter
- 75 g mozzarella
- 20 g pine nuts

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Select the Burger programme **A**, set the timer to 6 minutes and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 8) Place the panini carefully on the lower hotplate **11**. Using the safety catch **2**, set the desired gap to the upper hotplate **11** and close the lid.
- 9) Wait until the timer has elapsed and carefully remove the panini from the appliance. It should be toasted golden brown.

Chicken breast panini

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

- 1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat it dry with kitchen paper.
- 2) Select the Poultry programme **B** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 3) Grill the chicken breast fillet in the contact position until the end of the programme. Afterwards, season with salt, pepper and paprika and set aside.
- 4) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
- 5) 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.
- 6) Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- 7) Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- 8) 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.
- 9) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 10) Top the panini with a second slice of bread.
- 11) Select the Burger programme **A**, set the timer to 6 minutes and heat the appliance (if required) until the set temperature is reached.
- 12) Place the panini carefully on the lower hotplate **11**. Using the safety catch **2**, set the desired gap to the upper hotplate **11** and close the lid.
- 13) Wait until the timer has elapsed and carefully remove the panini from the appliance. It should be toasted golden brown.

Mustard baguette

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

- 1) Cut into the baguette at 2–3 centimetre intervals but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Select the Burger programme **A** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 6) Place the baguettes carefully on the lower hotplate **11**. Using the safety catch **2**, set the desired gap to the upper hotplate **11** and close the lid.
- 7) Wait until the timer has elapsed and carefully remove the baguette from the appliance. It should be toasted to a golden brown.

“Table grill” position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

- 1) Coat the hotplates **11** with a little oil suitable for frying.
- 2) Select the Poultry programme **B** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 3) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
- 4) Grill on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

- 1) Wash the vegetables thoroughly. Halve the peppers and cut them into strips (remove the seeds first). Cut the aubergine and courgette in half along their length and then slice into around 0.5 cm pieces.
- 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
- 3) Preheat the oven to approx. 160°C.
- 4) Place the vegetables onto the hotplate **11** and grill them on each side for around 8–10 minutes until they are light brown in colour.
- 5) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence according to taste.

Coconut curry prawns

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

- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
- 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
- 3) Peel the onions and garlic cloves.
- 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
- 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
- 6) Seal the packages well so that no liquid can escape.
- 7) Select the Fish programme  and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 8) Place the filled packages on the preheated hotplates  and cook them until the programme has finished.
- 9) Turn the packages over and restart the Fish programme .

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt

Pepper

Aluminium foil

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Set the temperature to 180°C and the timer to 15 minutes.
- 4) Allow the appliance to heat up and then place the package onto the hotplates **11**.
- 5) After 15 minutes, turn over, set the timer to 15 minutes again and finish cooking the corn on the cob.
- 6) Season the corn on the cob with garlic salt and pepper.

Disposal



Never dispose of the appliance in your 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 disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all 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.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



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

1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Appendix

Technical specifications

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

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The On/Off button  6 has not been activated.	Press the On/Off button  6.
The error code "Er 1" appears on the display and you hear beeps.	There has been a short circuit; the appliance is damaged.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Service department.
The error code "Er 2" appears on the display and you hear beeps.	The overheating protection has been triggered.	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down. If the appliance still does not function after cooling down, contact the Customer Service department.
The error code "Er 3" appears on the display and you hear beeps.	The grill thermometer 14 is not correctly connected.	Press the thermometer button  1 again or connect the grill thermometer 14 to exit error mode.
The error code "Er 4" appears on the display and you hear beeps. The appliance switches to standby mode and "OFF" appears on the display.	The grill thermometer 14 has measured a core temperature of over 180 °C.	Remove the grill thermometer 14 from the food you are grilling or from the heat source and switch the appliance on again if you want to continue using it.

If the malfunction cannot be corrected using any of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

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 (IAN) 362245_2101 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) 362245_2101.

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 362245_2101

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	132
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	132
Bestimmungsgemäße Verwendung	132
Warnhinweise	132
Sicherheit	133
Grundlegende Sicherheitshinweise	133
Lieferumfang und Transportinspektion	136
Geräteelemente	137
Bedienung	138
Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln	138
Vor dem ersten Gebrauch	139
Bedienfeld	140
Gerät in Betrieb nehmen	140
Programme	144
Garzeiten	145
Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen	146
Kerntemperatur überwachen	148
Tipps und Tricks	149
Reinigen und Pflegen	149
Aufbewahren	151
Rezepte	152
Position „Kontaktgrill“	152
Position „Paninigrill“	153
Position „Tischgrill“	156
Entsorgung	158
Anhang	159
Technische Daten	159
Fehlerbehebung	159
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	160
Service	162
Importeur	162

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 vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.
- ▶ 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.
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Lieferumfang und Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kontaktgrill
- Grillthermometer
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Geräteelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ Aufnahme für das Grillthermometer
- ❺ Anschlussbuchse für das Grillthermometer
- ❻ Ein-/Aus-Taste 
- ❼ Bedienfeld
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauffangschale
- ❿ Fettauslauf
- ⓫ Heizplatten
- ⓬ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ⓭ Grillthermometer

Bedienung

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **11** irreparabel beschädigen!

HINWEIS

- ▶ Jeder erfolgreiche Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- ▶ Mit der Taste **F** können Sie die Temperatureinheit jederzeit von °C auf °F und zurück wechseln.
- ▶ Halten Sie die Tasten +/- **G** jeweils gedrückt, um den Schnelldurchlauf zu aktivieren.

Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

- Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Milchprodukte oder Fisch stets im Kühlschrank auf und verarbeiten/verbrauchen Sie diese möglichst schnell.
- Achten Sie auf saubere Kochutensilien, die bei der Zubereitung benutzt werden, wie Schneidebrettchen, Messer usw..
- Waschen Sie sich die Hände, insbesondere vor und nach dem Umgang mit rohem Geflügel oder Hackfleisch!
- Reinigen Sie alle Oberflächen und Kochutensilien sorgfältig nach der Zubereitung von rohem Geflügel und Hackfleisch.
- Um die Keimbelastung zu minimieren, sollte Hackfleisch zum Verzehr eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C haben.
Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind jedoch variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, andere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Hackfleisch jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

- Bei Geflügel ist es besonders wichtig, das Fleisch gut durchzugaren, weil ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht. Daher sollte Geflügel mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C oder höher haben. Achten Sie darauf, dass das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe hat. Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, auch höhere oder niedrigere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Geflügel jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln

- Tauen Sie tiefgefrorene Lebensmittel am besten im Kühlschrank auf. Dies ist schonend und reduziert die Keimbildung.
- Die Taupflüssigkeit von Fleisch, Geflügel oder Fisch kann mit Keimen belastet sein. Achten Sie darauf, während des Auftauens Kontakt mit anderen Lebensmitteln zu vermeiden und das Tauwasser hygienisch zu entsorgen.
- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein!
- Verarbeiten Sie aufgetaute Lebensmittel noch am gleichen Tag.

Vor dem ersten Gebrauch

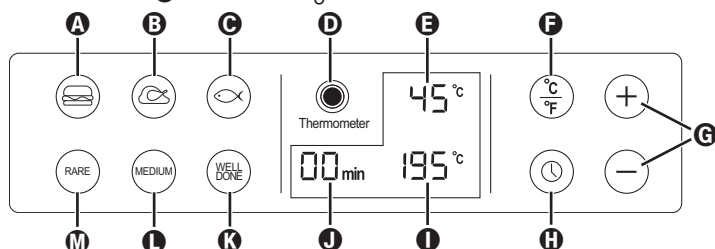
- 1) Reinigen Sie das Gerät und sämtliche Zubehöerteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.
- 2) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 4) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6** und stellen Sie mit den Tasten +/- **G** die maximale Temperatur von 240 °C ein. Lassen Sie das Gerät für ca. 15 Minuten heizen.

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.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 6) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es.

Bedienfeld

Das Bedienfeld **7** besteht aus folgenden Elementen:



- A** Programmtaste Burger
- B** Programmtaste Geflügel
- C** Programmtaste Fisch
- D** Thermometertaste zur Einstellung der Kerntemperatur
- E** Thermometeranzeige (Kerntemperatur)
- F** Taste zum Umstellen der Einheit (Celsius/Fahrenheit)
- G** Tasten + / - zur Erhöhung / Verringerung des ausgewählten Wertes
- H** Timer-Taste
- I** Temperaturanzeige der Heizplatten **11**
- J** Zeitanzeige
- K** Programmtaste Fleisch (WELL DONE / durchgebraten)
- L** Programmtaste Fleisch (MEDIUM / halb durchgebraten)
- M** Programmtaste Fleisch (RARE / roher Kern)

Gerät in Betrieb nehmen

HINWEIS

- Lassen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel vorheizen. So wird die eingestellte Temperatur schneller und energiesparender erreicht.

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 3) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**. Die Zeitanzeige **J** zeigt 00, in der Temperaturanzeige **I** blinkt die für die Heizplatten **11** voreingestellte Temperatur von 200 °C. Werden jetzt keine Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Gerät beginnt auf 200 °C aufzuheizen. In der Temperaturanzeige **I** blinkt die aktuelle Temperatur und steigt in 5 °C-Schritten. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **I** leuchtet durchgehend.

HINWEIS

- Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

- 4) Sie können jederzeit verschiedene Einstellungen vornehmen:

Grilltemperatur manuell einstellen:

- ◆ Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C ein. Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Die Temperaturanzeige **1** zeigt wieder die aktuelle Temperatur der Heizplatten **1** an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **1** leuchtet durchgehend.

Timer manuell einstellen:

HINWEIS

- Die Timerfunktion kann nicht gleichzeitig mit dem Grillthermometer **14** verwendet werden.
- ◆ Drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Grilledauer zwischen 1 und 60 Minuten ein.

HINWEIS

- Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Timer-Taste **H** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Der Timer startet erst, sobald das Gerät auf die eingestellte Grilltemperatur aufgeheizt hat. Die verbleibende Grilledauer wird als Countdown in der Zeitanzeige **1** angezeigt.

Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- Ab unter 1 Minute wird der Countdown in Sekunden-Schritten angezeigt.
- Das Gerät wird nach Ablauf des Timers nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

Kerntemperatur manuell einstellen:

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

HINWEIS

- Die Thermometertaste **D** funktioniert nur, wenn das Grillthermometer **14** korrekt angeschlossen ist. Andernfalls ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
- Das Grillthermometer **14** kann nicht gleichzeitig mit der Timerfunktion verwendet werden.

- ◆ Drücken Sie die Thermometertaste **D**, die Thermometertaste **D** leuchtet und die Thermometeranzeige **E** zeigt die voreingestellte Kerntemperatur an. Drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut, blinkt die in der Thermometeranzeige **E** angezeigte Kerntemperatur. Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Kerntemperatur zwischen 45 und 75 °C ein.

HINWEIS

- Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Thermometertaste **D** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton, die Thermometeranzeige **E** springt um auf die aktuelle Kerntemperatur und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Wenn Sie eine andere Kerntemperatur wählen wollen, drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut zweimal und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten +/- **G** ein.

In der Temperaturanzeige **1** und Thermometeranzeige **E** blinken die aktuellen Werte.

Sobald die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **1** leuchtet durchgehend.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

HINWEIS

- Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **E** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald die Kerntemperatur ca. 180 °C erreicht, zeigt das Display „E-4“. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“ an. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es weiterhin benutzen wollen.

Programm einstellen:

HINWEIS

- Ist das Grillthermometer **14** bei Drücken der Thermometertaste **D** bzw. Auswahl der Programme RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** nicht korrekt angeschlossen, ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
 - ◆ Wählen Sie mit den Programmtasten das gewünschte Programm aus. Um die Auswahl zu löschen, drücken Sie dieselbe Taste erneut oder drücken Sie eine andere Programmtaste. In der Temperaturanzeige **1** blinkt bei allen Programmen die jeweils voreingestellte Temperatur der Heizplatten **11**. Mit den Tasten +/- **G** können Sie die Temperatur bei Bedarf anpassen.
 - ◆ Bei den Programmen Burger **A**, Geflügel **B** und Fisch **C** zeigt die Zeitanzeige **1** den voreingestellten Timer an. Wenn Sie statt des Timers lieber das Grillthermometer **14** verwenden möchten, drücken Sie zweimal die Thermometertaste **D** und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
 - ◆ Bei den Programmen RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** zeigt die Thermometeranzeige **E** die voreingestellte Kerntemperatur an. Wenn Sie statt des Grillthermometers **14** lieber den Timer verwenden möchten, drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie die gewünschte Grilldauer ein.
 - ◆ Werden keine weiteren Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Programm startet automatisch.
 - ◆ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.
- 5) Lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel aufheizen, bis mehrere Signaltöne ertönen und die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist.

Programme

WARNUNG

Gefährdungen für die Gesundheit! Beachten Sie die folgenden Hinweise:

- ▶ Achten Sie auf einen hygienischen Umgang mit rohem Geflügelfleisch: Reinigen Sie sämtliche Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohem Geflügelfleisch oder dessen Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie Ihre Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten gründlich mit warmem Wasser und Seife.
- ▶ Geflügel sollte vollständig durchgegart werden, da ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht.

HINWEIS

- ▶ Sie können bei allen Programmen entweder den Timer **oder** das Grillthermometer  verwenden.
- ▶ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.

Es stehen Ihnen sechs Programme zur Verfügung:

Burger : geeignet für Frikadellen bzw. Burger-Patties und für vorgegarte Lebensmittel zwischen zwei Brot- oder Brötchenhälften wie Paninis, Sandwiches oder Baguettes. Die voreingestellte Zeit ist für Burger-Patties ausgelegt, für anderes Grillgut muss die Grilledauer ggf. angepasst werden.

Geflügel : geeignet für Geflügel aller Art, z. B. Huhn, Ente, Pute

Fisch : geeignet für Fisch und Meeresfrüchte

Fleisch   : geeignet für feste Fleischsorten, z. B. vom Rind, Schwein oder Lamm

Die voreingestellten Werte liefern Ihnen Anhaltspunkte für die optimale Grilltemperatur und -dauer bzw. Kerntemperatur der jeweiligen Lebensmittel. Die perfekte Einstellung hängt jedoch von verschiedenen Faktoren, wie z. B. der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben ab. Passen Sie die Werte bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Symbol	Programm	Voreinstellungen		
		Grilltemperatur	Timer (Minuten)	Kerntemperatur
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Geflügel B	230 °C	13	75 °C
	Fisch C	210 °C	7	60 °C
	Fleisch RARE M	240 °C	–	45 °C
	Fleisch MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Fleisch WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Garzeiten

Bei den folgenden Angaben handelt es sich um grobe Richtwerte für das Grillen in Kontaktgrill-Position. Abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben können die Werte jedoch variieren, passen Sie diese bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Lebensmittel	Dicke (ca.)	Temperatur (ca.)	Minuten (ca.)
Burger-Patties	2 cm	230 °C	4
Rinderfilet (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rumpsteak, T-Bone-Steak	2–3 cm	240 °C	5
Kalbssteak	2 cm	230 °C	4–5
Schweinesteak	1–2 cm	230 °C	7–9
Speckstreifen/Bacon	–	230 °C	1–2
Würstchen	2–3 cm	200 °C	7–8
Hähnchenbrustfilet	1–2 cm	230 °C	8–9
Putenbrustfilet	1–2 cm	230 °C	4
Lachsfilet	2–3 cm	210 °C	7–9

Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten **1** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte **1** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte **1** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte **1** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **1**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **1** 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 **1** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **1**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Tischgrill“

- 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 **1** als Tischgrill benutzt werden können.

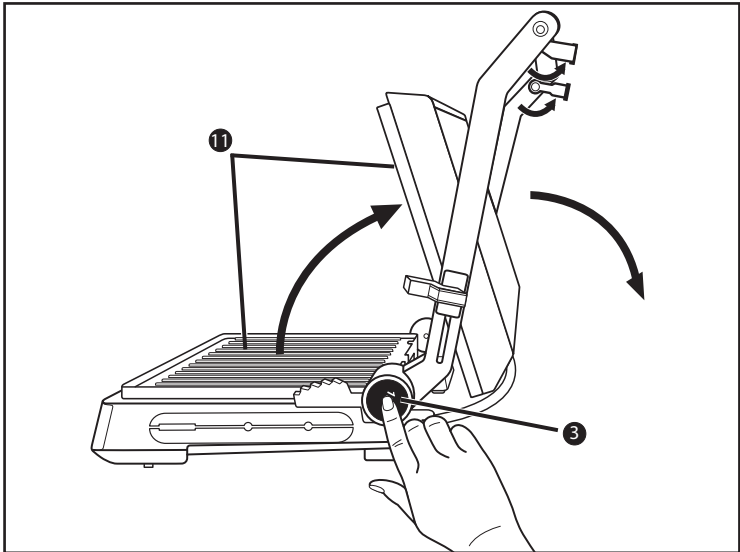


Abb. 1

- 3) Die Heizplatten **11** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

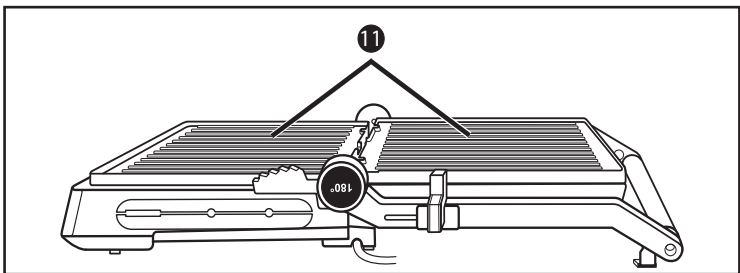


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten **11**.
 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten **11**, wenn es gar ist.
 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

- Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Kerntemperatur überwachen

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

HINWEIS

- Bewahren Sie das noch saubere Grillthermometer **14** in der Aufnahme **4** rechts neben der Anschlussbuchse **5** auf.
 - Legen Sie das benutzte Grillthermometer **14** neben dem Gerät ab. Stellen Sie beispielsweise eine hitzebeständige Schale neben dem Gerät bereit, um das benutzte Grillthermometer **14** darauf abzulegen.
- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers **14** in die Anschlussbuchse **5**.
 - 2) Wählen Sie ein Programm oder stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur manuell ein, wie im Kapitel „**Gerät in Betrieb nehmen**“ beschrieben.
 - 3) Lassen Sie das Gerät ggf. vorheizen, bis die Heizplatten **11** die eingestellte Temperatur erreicht haben.
 - 4) Schieben Sie die Spitze des Grillthermometers **14** möglichst bis in die Mitte des Lebensmittels, dessen Kerntemperatur Sie überwachen wollen. Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer **14** keinen Knochen berührt, denn die Temperatur des Knochens steigt während des Garvorgangs im Vergleich zu der des Fleisches schneller an.
 - 5) Die Kerntemperatur steigt während des Grillvorgangs allmählich an. Die aktuelle Temperatur wird in der Thermometeranzeige **5** angezeigt. Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.
- Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **5** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an.
Sobald das Grillthermometer **14** eine Kerntemperatur ca. 180 °C misst, zeigt das Display „Er 4“ an. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“.
Entfernen Sie das Grillthermometer **14** aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden wollen.

- 6) Ziehen Sie das Grillthermometer 14 vorsichtig aus dem Lebensmittel und legen Sie es neben dem Gerät ab.
- 7) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 6, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

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 11 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.
- Grillen Sie nach Möglichkeit immer mit geschlossenem Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR 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 13 über die abgekühlten Heizplatten 11, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale 9.

- Wischen Sie die Heizplatten **11** 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 **11** ab:

- Öffnen Sie das Gerät.
- Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **11** ab.
- Halten Sie die obere Heizplatte **11** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **12**. Die obere Heizplatte **11** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **11** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **11** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **11** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten **11** müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

HINWEIS



Die Heizplatten **11** sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Um die Heizplatten **11** wieder einzubauen, stecken Sie sie so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **10** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **11** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **11** genauso.

- Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie das Grillthermometer **14** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Grillthermometer **14** anschließend gut ab.
- Reinigen Sie den Reinigungsschaber **13** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Der Reinigungsschaber **13** ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diesen, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale **9** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab. Schieben Sie die Fettauffangschale **9** wieder in das Gerät.

HINWEIS



Die Fettauffangschale **9** ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Aufbewahren

- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers **14** in die Anschlussbuchse **5**, wickeln Sie das Kabel des Grillthermometers **14** im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung und stecken Sie den Stab des Grillthermometers **14** seitlich in die Aufnahme **4**.
- 2) Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** auf Position **1** schieben.
- 3) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

500 g Rinderhackfleisch (je 125 g)

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 Hamburgerbrötchen

- 1) Das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel vermischen.
- 2) Die Hackfleischmasse zu vier gleich großen Burger-Patties formen.
- 3) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4) Die Burger-Patties in den Kontaktgrill legen und bis zum Ablauf der Zeit in Kontaktposition grillen.
- 5) Anschließend die Burger-Patties 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

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Eine Temperatur von 240 °C und einen Timer von 3 Minuten einstellen.
- 3) Das Gerät aufheizen lassen und das Steak grillen.

- 4) Nach Ablauf der Zeit die Temperatur auf ca. 160 °C reduzieren, das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce bestreichen und es weitere 4 Minuten im Kontaktgrill garen.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Die Orange schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2) Das Programm für Fisch  wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die Thunfischsteaks auf den Grill legen, die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks geben.
- 4) Vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben entfernen.

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

- 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 bestreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- 2) Das Programm für Geflügel **B** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Hähnchenbrustfilet in der Kontaktposition bis zum Ende des Programms grillen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 4) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 5) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 6) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 7) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 8) 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.

- 9) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 10) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 11) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät ggf. aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 12) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 13) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

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

- 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) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 6) Die Baguettes auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und das Baguette vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Es sollte gold-braun geröstet sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **1** geben.
- 2) Das Programm für Geflügel **3** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 4) 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

Oliveöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 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 Oliveöl.
- 3) Das Gerät auf ca. 160 °C vorheizen.
- 4) Das Gemüse auf die Heizplatten **1** legen und das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8–10 Minuten grillen, 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 und Pfeffer

Alufolie

- 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) Das Programm für Fisch **C** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **11** legen und bis zum Ablauf des Programms garen lassen.
- 9) Die Päckchen wenden und das Programm für Fisch **C** erneut starten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie die Maiskolben und wickeln diese in die Alufolie.
- 3) Eine Temperatur von ca. 180 °C und einen Timer von 15 Minuten einstellen.
- 4) Das Gerät aufheizen lassen und das Päckchen auf die Heizplatten **11** legen.
- 5) Nach 15 Minuten wenden, den Timer erneut auf 15 Minuten stellen und die Maiskolben zu Ende garen.
- 6) Die Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.
- 7)

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.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Die Ein-/Aus-Taste  6 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste  6.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 1“ an und es ertönen Signaltöne.	Es gab einen Kurzschluss, das Gerät ist beschädigt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 2“ an und es ertönen Signaltöne.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 3“ an und es ertönen Signaltöne.	Das Grillthermometer 14 ist nicht korrekt angeschlossen.	Drücken Sie die Thermometertaste  D erneut oder schließen Sie das Grillthermometer 14 an, um den Fehler-Modus zu verlassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Display zeigt den Fehlercode „E-4“ an und es ertönen Signaltöne. Anschließend schaltet das Gerät in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“.	Das Grillthermometer 14 hat eine Kerntemperatur von über 180 °C gemessen.	Entfernen Sie das Grillthermometer 14 aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden möchten.

Sollten sich die Störungen mit oben stehenden Fehlerbehebungen nicht beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

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_7890) 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) 362245_2101 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 362245_2101

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 · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
07 / 2021 · Ident.-No.: SKGET2000A1-022021-3

IAN 362245_2101