



CONTACT GRILL / KONTAKTGRILL / GRIL MULTI-USAGE SKGE 2000 D3

(GB) (IE) (NI) (MT)

CONTACT GRILL

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

GRIL MULTI-USAGE

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

(PT)

GRELHADOR ELÉTRICO

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

(ES)

PARRILLA DE CONTACTO

Instrucciones de uso

IAN 519926_2510

(DE) (AT) (BE)
(NL) (ES) (IT) (PT)



GB IE NI MT

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

DE AT BE CH

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

FR BE CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

IT CH MT

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

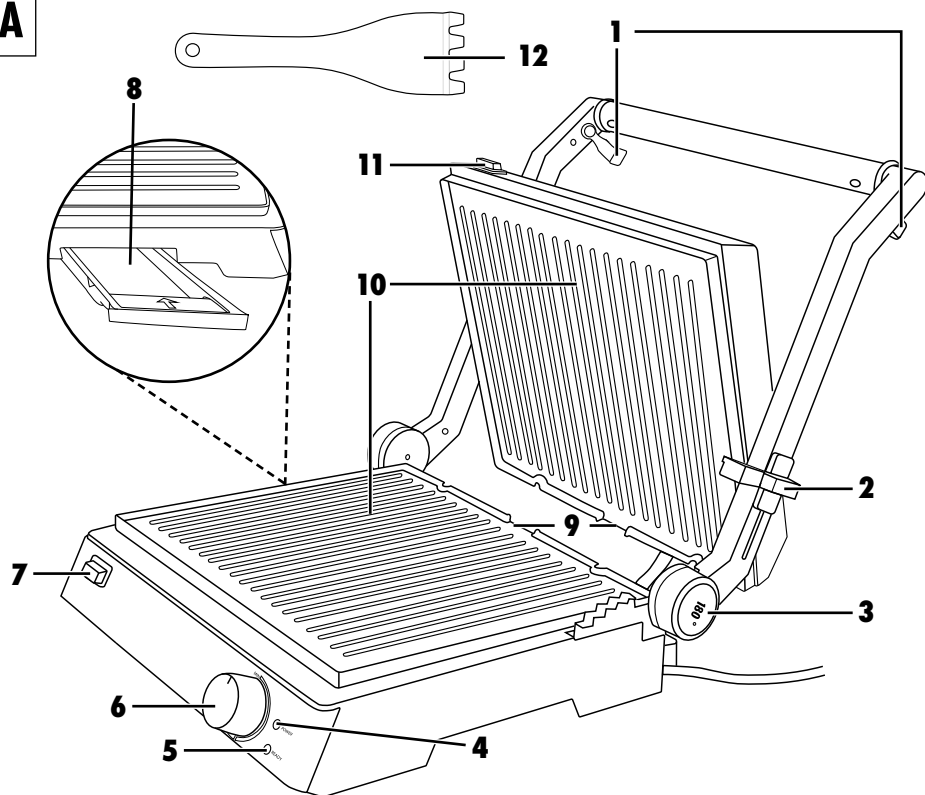
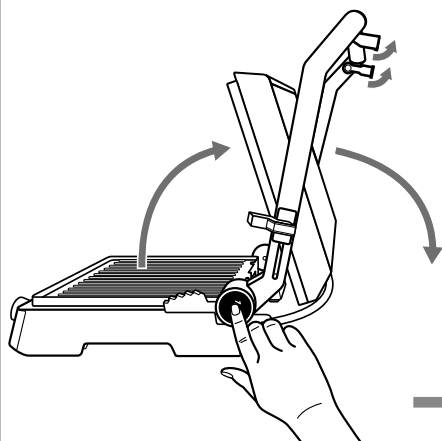
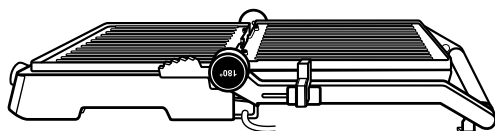
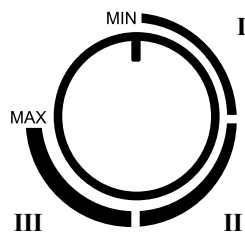
ES

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

PT

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	27
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	55
Español	Instrucciones de uso	Página	69
Português	Manual de instruções	Página	83

A**B****C**

Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Basic safety guidelines	3
4. Operating components	5
5. Unpacking and installation	5
5.1. Package contents and transport inspection.	5
5.2. Unpacking.	5
6. Handling and operation	5
6.1. Before initial use.	5
6.2. Heat level control.	6
6.3. Operation	6
6.4. "Contact grill" position.	6
6.5. "Panini grill" position	6
6.6. "Table grill" position	7
6.7. Cooking table	7
7. Tips and tricks	8
8. Cleaning and care	8
9. Storage	9
10. Recipes	9
10.1. "Contact grill" position.	9
10.2. "Panini grill" position	9
10.3. "Table grill" position	11
11. Technical data	11
12. Disposal	12
13. Kompernass Handels GmbH warranty	12
13.1. Service	12
13.2. Importer	12

1. 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.

2. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

	Dishwasher-proof.
	Caution! Hot surface!
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
 	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
  ES/PT	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.
	
	
	FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

3. 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.

- Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

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

ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Note

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

4. Operating components

Figure A:

- 1 Support feet
- 2 Safety catch
- 3 Unlocking button 180°
- 4 Red "Power" control lamp
- 5 Green "Ready" control lamp
- 6 Heat level control
- 7 RELEASE button (lower hotplate)
- 8 Fat collector tray
- 9 Fat outlet
- 10 Hotplates
- 11 RELEASE button (upper hotplate)
- 12 Cleaning scraper

5. Unpacking and installation

WARNING

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

5.1. Package contents and transport inspection

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

Note

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

If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see chapter entitled **13.1. Service**).

5.2. Unpacking

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

6. Handling and operation

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

6.1. Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section **8. Cleaning and care** to remove any production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Unlock the appliance by setting the safety catch **(2)** to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates **(10)** with a damp cloth.
- 7) Close the appliance.
- 8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the **11. Technical data** section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control **(6)** to MAX.

Note

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 9) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- 10) Clean the appliance again with a damp cloth.

6.2. Heat level control

The temperature is set using the heat level control **(6)** (see Fig. C).

- Heat level range **I**: heating up range /low temperature
- Heat level range **II**: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
- Heat level range **III**: high temperature (e.g. grill-roasting meat)

i Note

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

6.3. Operation

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

i Note

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

6.4. “Contact grill” position

i Note

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

i Note

- Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section **6.7. Cooking table**.
- 5) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

! ATTENTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!
- 6) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

! ATTENTION!

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

6.5. “Panini grill” position

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

i Note

- Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section **6.7. Cooking table**.

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

! ATTENTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!
- 5) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

! ATTENTION!

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

6.6. "Table grill" position

- 1) Fold out both support feet **(1)** (Fig.B).
- 2) Press the unlocking button 180° **(3)** (Fig.B) and open the appliance lid until both hotplates **(10)** can be used as a table grill.
- 3) The hotplates are now positioned next to each other and can be used as a table grill (Fig. B).

4) Place the food to be grilled onto the hotplates.

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

! ATTENTION!

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

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

! ATTENTION!

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

6.7. Cooking table

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

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

7. Tips and tricks

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

8. Cleaning and care

⚠ WARNING!

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

ⓘ ATTENTION!

- To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
- When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper (12) over the hotplates (10) after the hotplates have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray (8).
- Wipe the hotplates with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating. For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates:

- Open the appliance.
- Press the RELEASE button (7) and at the same time, remove the lower hotplate.
- Hold the upper hotplate in place to prevent it from falling and press the RELEASE button (11). The upper hotplate is released from the appliance.

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

ⓘ Note



For gentle cleaning of the hotplates, we recommend that you wash them by hand, as described above.

You can, however, also clean the hotplates in the dishwasher. The undersides of the griddles may stain slightly after cleaning in the dishwasher. However, this does not represent any impairment of the appliance or its function.

- To refit the hotplates, place the hotplates onto the base such that both notches next to the fat outlet (9) grip the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate until you hear it engage.
- Proceed in the same way with the second hotplate.
- To clean the outer surfaces of the appliance, wipe it down with a damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Wipe off any detergent residues using a cloth moistened with clean water. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
- Wipe the cleaning scraper with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.
- Clean the emptied fat collector tray in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with clean water and dry it well.

ⓘ Note



For gentle cleaning of the juice collection tray and cleaning scraper, we recommend that you wash them by hand as described above. However, you can also clean these parts in the dishwasher.

9. Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch **(2)** to the position .

10. Recipes

Note

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

10.1. "Contact grill" position

Mexican Burger

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

- ◆ 500 g lean rump steak (each 125 g)
 - ◆ 120 g margarine
 - ◆ 1 tsp. Worcestershire sauce
 - ◆ 1 finely chopped garlic clove
 - ◆ 4 tbsp. finely chopped parsley
 - ◆ 4 finely chopped spring onions
- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
 - 2) Heat up the appliance (heat level Max).
 - 3) Grill the steak for 3 min. at heat level Max.
 - 4) Brush the spring onion and herb sauce onto the steak and cook it for another 4 minutes at the start of heat level range **II**.

Tuna with slices of orange

- ◆ (4 people)
 - ◆ 4 fresh tuna steaks (each 170 g)
 - ◆ 1 orange
 - ◆ 1 tbsp. finely chopped parsley
 - ◆ Salt
 - ◆ Pepper
- 1) Peel the oranges and cut them into slices that are approx. 5 mm thick.
 - 2) Pre-heat the appliance (heat level range **III**).
 - 3) Place the tuna steaks onto the pre-heated grill, scatter the parsley on top and season with salt and pepper.
 - 4) Place the slices of orange onto the tuna steaks and grill everything for approx. 6 – 8 minutes.
 - 5) Remove the grilled orange slices before serving.

10.2. "Panini grill" position

Spinach and cheese panini

- ◆ 250 g spinach leaves
 - ◆ 1 onion
 - ◆ 1 clove of garlic
 - ◆ 1 tbsp. cooking oil
 - ◆ 2 tsp. lemon juice
 - ◆ 1 pinch of salt (and pepper)
 - ◆ 4 slices of toasting bread/white bread
 - ◆ 40 g herb butter
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g pine nuts
- 1) Sort and wash the spinach leaves.
 - 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
 - 3) Spread the herb butter onto the toast.
 - 4) Cut the mozzarella into slices.
 - 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
 - 6) Top the panini with a second slice of bread.
 - 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range **III**/Max.
 - 8) Using the safety catch, set the desired distance of the upper hotplate and close the lid.

- 9) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

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

Mustard baguette

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

10.3. “Table grill” position

Chicken/turkey breast

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

Grilled vegetables

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

Coconut curry prawns

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

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

Grilled corn on the cob

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

11. Technical data

Voltage supply	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an estab-

lished collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. 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 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) 519926_2510 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.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 519926_2510

13.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
3. Sicherheitshinweise	15
4. Bedienelemente	17
5. Auspacken und Anschließen	17
5.1. Lieferumfang und Transportinspektion	17
5.2. Auspacken	17
6. Bedienung und Betrieb	17
6.1. Vor dem ersten Gebrauch	17
6.2. Heizstufenregler	18
6.3. Bedienen	18
6.4. Position „Kontaktgrill“	18
6.5. Position „Paninigrill“	19
6.6. Position „Tischgrill“	19
6.7. Gartabelle	20
7. Tipps und Tricks	20
8. Reinigen und Pflegen	21
9. Aufbewahren	21
10. Rezepte	22
10.1. Position „Kontaktgrill“	22
10.2. Position „Paninigrill“	22
10.3. Position „Tischgrill“	24
11. Technische Daten	25
12. Entsorgung	25
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	26
13.1. Service	26
13.2. Importeur	26

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Gefahr“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Warnung“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Vorsicht“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten! Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Achtung! Heiße Oberfläche!
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
 	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	



3. 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! ELEKTRISCHER 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!

- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

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.

4. Bedienelemente

Abbildung A:

- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | Stützfüße |
| 2 | Sicherheitsverschluss |
| 3 | Entriegelungstaste 180° |
| 4 | rote Indikationsleuchte „Power“ |
| 5 | grüne Indikationsleuchte „Ready“ |
| 6 | Heizstufenregler |
| 7 | Taste RELEASE (untere Grillplatte) |
| 8 | Saftauffangschale |
| 9 | Fettauslauf |
| 10 | Grillplatten |
| 11 | Taste RELEASE (obere Grillplatte) |
| 12 | Reinigungsschaber |

5. Auspacken und Anschließen

WARNUNG!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

5.1. Lieferumfang und Transportinspektion

- Kontaktgrill
- Saftauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

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 (siehe Kapitel **13.1. Service**).

5.2. Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

6. Bedienung und Betrieb

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

6.1. Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel **8. Reinigen und Pflegen** beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **(2)** in die Position  stellen.
- 5) Öffnen Sie das Gerät.
- 6) Wischen Sie die Grillplatten **(10)** mit einem feuchten Tuch ab.
- 7) Schließen Sie das Gerät.
- 8) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel **11. Technische Daten** genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MAX stellen.

i Hinweis

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

6.2. Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **(6)** stellen Sie die Temperatur ein (siehe Abb. C).

- Heizstufenbereich **I**:
Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich **II**:
mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich **III**:
hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)

i Hinweis

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

6.3. Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Saftauffangschale **(8)** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **(4)** leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **(5)** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler auf MIN steht.

- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready“ wieder auf.

i Hinweis

- Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:
 - komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten **(10)** als **Tischgrill** genutzt werden können.
 - mit beweglicher oberer Grillplatte als **Kontaktgrill**, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
 - mit festgestellter oberer Grillplatte als **Panini-Grill**, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

6.4. Position „Kontaktgrill“

i Hinweis

- Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.
- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **(10)**.
 - 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
 - 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
 - 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel **6.7. Gartabelle**.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

❗ **ACHTUNG!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler auf MIN zu stellen!

6.5. Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **(10)**.
- 2) Schließen Sie die obere Grillplatte 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 die obere Grillplatte ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Grillplatten.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

❗ **Hinweis**

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel **6.7. Gartabelle**.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

❗ **ACHTUNG!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

❗ **ACHTUNG!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler auf MIN zu stellen!

6.6. Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **(1)** aus (Abb.B).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **(3)** (Abb.B) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Grillplatten **(10)** als Tischgrill benutzt werden können.
- 3) Die Grillplatten liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. B).
- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten.
- 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten, wenn es gar ist.

❗ **ACHTUNG!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

❗ **ACHTUNG!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler auf MIN zu stellen!

6.7. Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an.

Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus. Achten Sie zudem darauf, dass Sie das Grillgut bei der Position „Tischgrill“ zwischendurch wenden müssen, daher wird die Garzeit verlängert.

LEBENSMITTEL	STÜCK/ GRAMM	HEIZSTUFE	POSITION	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	900 g	III	Kontaktgrill	10 - 15 min
Bauchspeck	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min
Schweinenackensteaks	3 Stück	MAX	Tischgrill	2 x 13 - 16 min
Lachsfilets	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	8 - 10 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	6 - 8 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	1 - 2 Auberginen in Scheiben	II	Tischgrill	2 x 3 - 6 min
Käsesandwiches	4 Stück	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes mit Käse überbacken	2 Stück	III	Paninigrill	4 - 8 min

7. 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.
- Nicht nur Fleisch, auch Fisch können Sie grillen. Wir empfehlen für Fisch die Zubereitung in der Position „Kontaktgrill“. Durch das Grillen bei geschlossenem Gerätedeckel wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzt.

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

8. Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

- ▶ 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!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **(12)**, nachdem sich die Grillplatten **(10)** abgekühlt haben, über die Grillplatten, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Saftauffangschale **(8)**.
- Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste **RELEASE (7)** und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte ab.
 - Halten Sie die obere Grillplatte fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste **RELEASE (11)**. Die obere Grillplatte löst sich aus dem Gerät.
- Reinigen Sie die abgenommenen Grillplatten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Grillplatten ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Grillplatten nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Grillplatten müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

Hinweis



Für eine schonende Reinigung der Grillplatten empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können die Grillplatten jedoch auch in der Spülmaschine reinigen. Die Unterseiten der Grillplatten können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

- Um die Grillplatten wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **(9)** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Grillplatte nach unten, so dass diese hörbar einrastet.
- Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte genauso.
- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab.
Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.
- Spülen Sie die geleerte Saftauffangschale in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Hinweis



Für eine schonende Reinigung der Saftauffangschale und des Reinigungsschabers empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

9. Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **(2)** auf Position  schieben.

10. Rezepte

Hinweis

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

10.1. Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

- ◆ 900 g Rinderhackfleisch
 - ◆ 6 EL Barbecuesauce
 - ◆ 6 EL fein gehackte Zwiebeln
 - ◆ 3 EL frische oder fertige Salsa
 - ◆ 1/2 TL Chilipulver
 - ◆ 4 große Hamburgerbrötchen
- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
 - 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
 - 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich **III**/Max).
 - 4) Die Hamburger 8 – 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- ◆ 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
 - ◆ 120 g Margarine
 - ◆ 1 TL Worcestershiresauce
 - ◆ 1 fein gehackte Knoblauchzehe
 - ◆ 4 EL fein gehackte Petersilie
 - ◆ 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
 - 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
 - 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.
 - 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich **II**.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

- ◆ 4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)
 - ◆ 1 Orange
 - ◆ 1 EL fein gehackte Petersilie
 - ◆ Salz
 - ◆ Pfeffer
- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
 - 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich **III**).
 - 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
 - 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
 - 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

10.2. 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) Schälen Sie die Zwiebel und Knoblauchzehe und hacken Sie diese. Dünsten Sie sie in heißem Öl glasig. Den Spinat zufügen. Würzen Sie alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
 - 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
 - 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
 - 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.

- 6) Bedecken Sie die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast.
- 7) Legen Sie die Panini vorsichtig auf das auf Heizstufenbereich **III**/Max vorgeheizte Gerät.
- 8) Stellen Sie mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ein und schließen Sie den Deckel.
- 9) Warten Sie, bis die Panini gold-braun geröstet sind.

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. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
 - 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs **III** zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
 - 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
 - 4) Auf 3 Toast-/Weißbratscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
 - 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
 - 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.

- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Grillplatte legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

10.3. Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- ◆ 200 g Hühner-/Putenbrust
- ◆ etwas Mehl

- 1) Das Gerät auf den Heizstufenbereich **III** aufheizen.
- 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

- ◆ 2 Paprika
- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 1 Aubergine
- ◆ Olivenöl
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

- ◆ 100 g rote Curry-Paste
- ◆ 50 ml Kokosmilch
- ◆ 400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
- ◆ 200 g Zuckerschoten
- ◆ 2 Paprika
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ Salz 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) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich **II** vor.
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Grillplatten und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

Gegrillte Maiskolben

- ◆ 2 Zucker-Maiskolben
- ◆ 100 g Kräuterbutter
- ◆ Knoblauchsatz
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Alufolie

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

11. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. 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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 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 Servicenerledigung 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 (IAN) 519926_2510 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.

13.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 519926_2510

13.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GmbH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Table des matières

1. Usage conforme	28
2. Avertissements et symboles utilisés	28
3. Sécurité	29
4. Éléments de commande	31
5. Déballage et raccordement	31
5.1. Contenu de la livraison et inspection après transport	31
5.2. Déballer l'appareil	32
6. Utilisation et fonctionnement	32
6.1. Avant la première utilisation	32
6.2. Régulateur de température	32
6.3. Utilisation	32
6.4. Position « Gril de contact »	33
6.5. Position « Gril à panini »	33
6.6. Position « Gril de table »	34
6.7. Tableau de cuisson	34
7. Conseils et astuces	35
8. Nettoyage et entretien	35
9. Rangement	36
10. Recettes	36
10.1. Position « Gril de contact »	36
10.2. Position « Gril à panini »	37
10.3. Position « Gril de table »	38
11. Recyclage	39
12. Caractéristiques techniques	40
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	40
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	41
15. Service après-vente	42
16. Importateur	42

1. Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la grillade de produits alimentaires à l'intérieur. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque: Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.

	Courant/tension alternatif(ive)
	Lire le mode d'emploi. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Attention ! Surface brûlante !
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
	
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	



3. Sécurité

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !

- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.



DANGER!

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications de votre propre initiative, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BLESSURES !



Attention ! Surface brûlante !

- La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour opérer l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Remarque

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

4. Éléments de commande

Figure A :

- 1 Pieds
- 2 Fermeture de sécurité
- 3 Touche de déverrouillage 180°
- 4 Voyant de contrôle rouge « Power »
- 5 Voyant de contrôle vert « Ready »
- 6 Régulateur de température
- 7 Touche RELEASE (plaque chauffante inférieure)
- 8 Bac collecteur de graisses
- 9 Sortie de la graisse
- 10 Plaques chauffantes
- 11 Touche RELEASE (plaque chauffante supérieure)
- 12 Râcloir de nettoyage

5. Déballage et raccordement

ATTENTION !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- Tenez compte des remarques relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tous dégâts matériels.

5.1. Contenu de la livraison et inspection après transport

- Gril multi-usage
- Bac collecteur de graisses
- Râcloir de nettoyage
- Mode d'emploi

Remarque

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre **15. Service après-vente**).

5.2. Déballer l'appareil

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Enlever tout le matériel d'emballage, les éventuels films et les autocollants.

6. Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

6.1. Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre **8. Nettoyage et entretien** afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.
- 2) Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- 3) Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- 4) Déverrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité **(2)** en position .
- 5) Ouvrez l'appareil.
- 6) Essuyez les plaques chauffantes **(10)** avec un chiffon humide.
- 7) Refermez l'appareil.
- 8) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre **12. Caractéristiques techniques**. Faites chauffer l'appareil à température maximale pendant env. 5 minutes en plaçant le régulateur de température **(6)** sur MAX.

Remarque

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 9) Après le chauffage, retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- 10) Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

6.2. Régulateur de température

Le régulateur de température **(6)** vous permet de régler la température (voir fig. C).

- Niveau de cuisson **I** :
niveau de préchauffage / température basse
- Niveau de cuisson **II** :
température moyenne
(par ex. cuisson de légumes)
- Niveau de cuisson **III** :
température élevée (par ex. rôtir une viande)

Remarque

- Le voyant de contrôle vert „Ready“ **(5)** s'allume lorsque le régulateur de température se trouve sur MIN dans la zone antérieure de la plage des niveaux de cuisson **I**. Dès que vous amenez le régulateur de température sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert « Ready » s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Le voyant de contrôle vert « Ready » peut à nouveau s'éteindre temporairement. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.
- Le voyant de contrôle rouge « Power » **(4)** s'allume dès que l'appareil est branché dans une prise de courant.

6.3. Utilisation

- 1) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 2) Introduisez le bac collecteur de graisses **(8)** dans l'appareil.
- 3) Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge « Power » **(4)** s'allume. Le voyant de contrôle vert « Ready » **(5)** s'allume lorsque le régulateur de température se trouve sur MIN.
- 4) Réglez le régulateur de température sur le niveau de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert « Ready » s'éteint. Dès que la température définie est atteinte, le voyant de contrôle vert « Ready » s'éteint.

Remarque

Vous pouvez choisir d'utiliser ce gril de 3 manières différentes :

- entièrement rabattu, de manière à ce que les plaques chauffantes **(10)** puissent être utilisées comme gril de table.
- avec la plaque chauffante supérieure mobile comme gril de contact, de manière à griller la viande ou le poisson des deux côtés.
- avec la plaque chauffante supérieure fixe comme gril à panini, de manière à pouvoir faire griller des baguettes par ex.

6.4. Position « Gril de contact »

Remarque

- Pour obtenir un poisson cuit à cœur sûr sur le plan sanitaire, nous recommandons d'utiliser la position «gril de contact».

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure **(10)**.
- 2) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 3) Comme elle présente une charnière mobile, la plaque chauffante supérieure se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure, quelle que soit l'épaisseur des préparations à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
- 4) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement de la préparation. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.

Remarque

- Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée. Pour vous aider, tenez également compte du chapitre **6.7. Tableau de cuisson**.
- 5) Si vous êtes satisfait du degré de brunissement atteint, retirez la préparation.

ATTENTION !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes !

- 6) Tournez le régulateur de température **(6)** sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température sur MIN !

6.5. Position « Gril à panini »

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure **(10)**.
- 2) Fermez la plaque chauffante supérieure et fixez-la à hauteur souhaitée en poussant la fermeture de sécurité **(2)** en arrière (position MIN, II, III, IV, V). Pour le réglage de la fermeture de sécurité levez légèrement les plaques chauffantes. Plus la fermeture de sécurité est poussée vers l'arrière, plus l'écart entre les plaques chauffantes est important.
- 3) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement de la préparation. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.

Remarque

- Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée. Pour vous aider, tenez également compte du chapitre **6.7. Tableau de cuisson**.

- 4) Si vous êtes satisfait du degré de brunissement atteint, retirez la préparation.

ATTENTION !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes!
- 5) Tournez le régulateur de température **(6)** sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température sur MIN !

6.6. Position « Gril de table »

- 1) Déliez les deux pieds **(1)** (fig.B)
- 2) Appuyez sur la touche de déverrouillage 180° **(3)** (fig.B) et ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce que les deux plaques chauffantes **(10)** puissent être utilisées comme gril de table.
- 3) Les plaques chauffantes sont maintenant l'une à côté de l'autre et peuvent être utilisées comme gril de table (fig. B).
- 4) Placez les aliments à griller sur les plaques chauffantes.
- 5) Retournez les aliments à griller de temps en temps et retirez-les des plaques chauffantes, une fois cuits.

ATTENTION !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retourner/retirer les aliments grillés. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes !

- 6) Tournez le régulateur de température **(6)** sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION !

- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température sur MIN !

6.7. Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la cuisson de différents aliments. Adaptez les indications à la recette et à vos goûts personnels. En particulier la nature des différents aliments, telle que la taille, l'épaisseur ou la qualité, influence le temps de cuisson. N'oubliez pas également que l'aliment à griller sur la position «Gril de table» doit être retourné de temps à autre, ce qui rallonge le temps de cuisson.

ALIMENTS	PIÈCES/ GRAMMES	INTENSITÉ DE CHAUFFAGE	POSITION	TEMPS DE CUISSON
Galettes de viande hachée	900 g	III	Gril de contact	10-15 min
Poitrine de porc	3 x 250 g	MAX	Gril de contact	10 min
Steaks d'échine de porc	3 pièces	MAX	Gril de table	2 x 13-16 min
Filets de saumon	4 x 125 g	III	Gril de contact	8-10 min
Steaks de thon	4 x 125 g	III	Gril de contact	6-8 min
Légumes grillés à l'huile	1 - 2 Aubergine en tranches	II	Gril de table	2 x 3-6 min
Croque-fromage	4 pièces	MAX	Gril de contact	3-4 min
Baguettes gratinées au fromage	2 pièces	III	Gril à paninis	4-8 min

7. Conseils et astuces

- Pour attendre la viande et accélérer le processus de grillade, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices selon vos préférences. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade qui doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Vous pouvez griller non seulement de la viande, mais aussi du poisson. Pour le poisson, nous recommandons de le préparer sur la position «gril de contact». En grillant avec le couvercle de l'appareil fermé, l'aliment à griller est chauffé simultanément des deux côtés.
- Les plaques chauffantes (10) sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

8. Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !

- Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi. Risque de blessures !
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable !

⚠ ATTENTION !

- Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.

- Passez le racloir de nettoyage (12), une fois les plaques chauffantes (10) refroidies sur les plaques chauffantes, de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés et poussez-les dans le bac collecteur de graisses (8).
- Essuyez les plaques chauffantes avec un essuie-tout humide. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif. En cas de salissures tenaces ou de résidus incrustés, retirez les plaques chauffantes :
 - Ouvrez l'appareil.
 - Appuyez sur la touche RELEASE (7) et levez parallèlement la plaque chauffante inférieure.
 - Tenez bien la plaque chauffante supérieure pour qu'elle ne tombe pas à terre et appuyez sur la touche RELEASE (11). La plaque chauffante supérieure se détache de l'appareil.
- Nettoyez les plaques chauffantes retirées à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations coriaces, faites tremper un peu les plaques chauffantes dans l'eau de rinçage. Rincez ensuite les plaques chauffantes à l'eau claire après le lavage afin d'éliminer les restes de liquide vaisselle. Bien sécher le tout. Les plaques chauffantes doivent être sèches avant de les remonter dans l'appareil !

i Remarque



Pour un nettoyage en douceur des plaques chauffantes nous recommandons comme décrit, de les laver à la main. Vous pouvez cependant également laver les plaques chauffantes au lave-vaisselle. Les parties inférieures des plaques de gril peuvent se décolorer légèrement après le nettoyage au lave-vaisselle. Cela ne signifie toutefois pas que l'appareil ou son fonctionnement en est affecté.

- Pour remonter les plaques chauffantes, placez à nouveau les plaques chauffantes sur la base de manière à ce que les deux évidements à côté de la sortie du jus (9) s'encliquètent dans les crochets. Appuyez ensuite sur la partie avant de la plaque chauffante de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.

- Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante.
- Pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil, essuyez-les avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon uniquement humidifié d'eau. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.
- Essuyez le racloir de nettoyage avec un chiffon humide. En cas de salissures plus coriaces, mettez un liquide vaisselle doux sur le chiffon ou rincez-le à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Rincez le bac collecteur de graisses vide à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Éliminez les restes de liquide vaisselle à l'eau claire et séchez bien le bac.

Remarque



Pour un nettoyage en douceur du bac collecteur de jus et du racloir de nettoyage, nous recommandons de les laver à la main comme décrit. Toutefois, vous pouvez également laver ces pièces au lave-vaisselle.

9. Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec. Verrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité **(2)** en position .

10. Recettes

Remarque

En fonction de la composition des éléments, les réglages de température ou les indications de temps données dans les recettes peuvent varier !

10.1. Position « Gril de contact »

Burger Mexique

- ◆ 900 g de viande hachée
 - ◆ 6 c. à soupe de sauce barbecue
 - ◆ 6 c. à soupe d'oignons finement hachés
 - ◆ 3 c. à soupe de salsa fraîche ou prête à l'emploi
 - ◆ 1/2 cc de piment en poudre
 - ◆ 4 grands pains à hamburger
- 1) Mélangez la viande hachée, les oignons, la salsa, le piment en poudre et la sauce barbecue dans un grand saladier.
 - 2) Formez quatre galettes hamburger de 2 cm d'épaisseur avec la masse de viande hachée.
 - 3) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson **III**/Max).
 - 4) Grillez les hamburgers 8-10 min sur l'appareil préchauffé en position contact. Servez ensuite les hamburgers avec les ingrédients et épices de votre choix dans les pains à hamburger.

Rumpsteak dans une sauce aux herbes aromatiques aux petits oignons

- ◆ 500 g de rumpsteak maigre (125 g chacun)
 - ◆ 120 g de margarine
 - ◆ 1 cc de sauce Worcestershire
 - ◆ 1 gousse d'ail finement hachée
 - ◆ 4 c. à soupe de persil haché
 - ◆ 4 petits oignons verts finement hachés
- 1) Mélangez la margarine et la sauce Worcestershire dans un petit bol et incorporez l'ail, le persil et les petits oignons.
 - 2) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson Max).
 - 3) Grillez le steak 3 min au niveau de cuisson max.
 - 4) Badigeonnez le steak avec la sauce aux herbes aromatiques et aux petits oignons et laissez-le cuire 4 min de plus au début du niveau de cuisson **II**.

Thon aux rondelles d'orange

- ◆ (4 personnes)
 - ◆ 4 steaks de thon frais (170 g chacun)
 - ◆ 1 orange
 - ◆ 1 c. à soupe de persil haché
 - ◆ Sel
 - ◆ Poivre
- 1) Épluchez l'orange et coupez-la en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur.
 - 2) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson **III**).
 - 3) Placez les steaks de thon sur le gril préchauffé, saupoudrez de persil, salez et poivrez.
 - 4) Placez les rondelles d'orange sur les steaks de thon et grillez le tout 6 – 8 minutes.
 - 5) Avant de servir, retirez les rondelles d'orange grillées.

10.2. Position « Gril à panini »

Panini épinards et fromage

- ◆ 250 g d'épinards en branches
 - ◆ 1 oignon
 - ◆ 1 gousse d'ail
 - ◆ 1 c. à soupe d'huile
 - ◆ 2 cc de jus de citron
 - ◆ 1 pincée de sel (et de poivre)
 - ◆ 4 tranches de toast / pain blanc
 - ◆ 40 g de beurre aux fines herbes
 - ◆ 75 g de mozzarella
 - ◆ 20 g de pignons de pin
- 1) Équeutez les épinards et lavez-les.
 - 2) Pelez l'oignon et la gousse d'ail, hachez-les finement puis faites-les blondir dans de l'huile bien chaude. Rajoutez les épinards. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre.
 - 3) Badigeonnez le toast de beurre aux herbes aromatiques.
 - 4) Coupez la mozzarella en tranches.
 - 5) Répartissez la mozzarella et les épinards égouttés sur 2 tranches de pain et parsemez de pignons de pin.
 - 6) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.

- 7) Placez les paninis avec précaution sur le paninimaker préchauffé sur le niveau de cuisson **III**/Max.
- 8) Avec la fermeture de sécurité, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure et fermez le couvercle.
- 9) Attendez que les paninis aient bien doré et bruni. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

Paninis au blanc de poulet

- ◆ 400 g de blanc de poulet
 - ◆ 20 g de beurre
 - ◆ Poivre, sel, paprika en poudre
 - ◆ 120 g de bacon en lanières
 - ◆ 6 tranches de pain blanc / de toast
 - ◆ 3 c. à soupe d'assaisonnement (au yaourt)
 - ◆ 30 g de salade iceberg
 - ◆ 2 tomates
 - ◆ 1 avocat
 - ◆ 1 cc de jus de citron vert
 - ◆ 50 g de concombre
- 1) Rincez brièvement les blancs de poulet sous l'eau du robinet puis tamponnez-les avec de l'essuie-tout pour les sécher. Faites cuire sur l'appareil préchauffé en position contact et sur le niveau de cuisson **MAX**.
 - 2) Revenez au début du niveau de cuisson **III** puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après la cuisson, salez, poivrez et saupoudrez de paprika, retirez les blancs de la poêle puis mettez-les de côté.
 - 3) Faites revenir les tranches de bacon dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
 - 4) Sur 3 tranches de toast / de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, assaisonnez-les puis posez-les dessus.
 - 5) Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
 - 6) Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
 - 7) Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis effectuez une rotation pour détacher le noyau. Retirez la peau puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'il ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les paninis.

- 8) Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- 9) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 10) Posez les paninis avec précaution sur la plaque chauffante.
- 11) Avec la fermeture de sécurité, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure et fermez le couvercle.
- 12) Attendez que les paninis aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette à la moutarde

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 gousse d'ail
 - ◆ 50 g de cornichons
 - ◆ 40 g de pecorino
 - ◆ 1 c. à soupe de moutarde forte
 - ◆ 2 c. à soupe de moutarde douce
 - ◆ 50 g de beurre
 - ◆ 2 c. à soupe de ciboulette coupée en petits morceaux
 - ◆ Sel, poivre
- 1) Tous les 2 à 3 centimètres, pratiquez une incision dans la baguette en veillant à ne pas la trancher.
 - 2) Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tous petits dés puis râpez le pecorino.
 - 3) Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
 - 4) Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.
 - 5) Posez les baguettes sur la plaque de cuisson préchauffée au niveau de cuisson **III**/Max.
 - 6) Avec la fermeture de sécurité, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure et fermez le couvercle.
 - 7) Attendez que les baguettes aient doré / bruni.

10.3. Position « Gril de table »

Blanc de volaille

- ◆ 200 g de blanc de volaille
 - ◆ un peu de farine
- 1) Préchauffer l'appareil sur le niveau de chauffe **III**.
 - 2) Coupez le blanc de volaille en tranches et farinez-les légèrement.
 - 3) Faites cuire pendant env. 4 minutes d'un côté, puis retournez, salez légèrement et faites cuire l'autre côté env. 4 minutes.

Légumes grillés

- ◆ 2 poivrons
 - ◆ 1 courgette
 - ◆ 1 aubergine
 - ◆ Huile d'olive
 - ◆ Sel
 - ◆ Poivre
 - ◆ Herbes de Provence (mélange d'épices)
- 1) Lavez soigneusement les légumes. Coupez le poivron en deux, épépinez-le et coupez-le en tranches. Coupez l'aubergine et la courgette en deux moitiés dans le sens de la longueur, puis en morceaux de respectivement 0,5 cm.
 - 2) Badigeonnez les légumes d'huile d'olive.
 - 3) Préchauffez l'appareil (niveau de cuisson **II**).
 - 4) Posez les légumes sur la plaque chauffante préchauffée et faites griller les légumes des deux côtés pendant env. 8 à 10 minutes jusqu'à atteindre une couleur brun clair.
 - 5) Saupoudrez les légumes de sel, de poivre et selon vos préférences d'herbes de Provence.

Gambas au curry et au lait de coco

- ◆ 100 g de pâte de curry rouge
 - ◆ 50 ml de lait de noix de coco
 - ◆ 400 g de gambas (ou du crabe ou des crevettes)
 - ◆ 200 g de pois mange-tout
 - ◆ 2 poivrons
 - ◆ 2 oignons
 - ◆ 2 gousses d'ail
 - ◆ Sel et poivre
 - ◆ Feuille d'aluminium
- 1) Mélangez la pâte de curry et le lait de coco.
 - 2) Lavez les gambas, les pois mange-tout et le poivron.
 - 3) Épluchez les oignons et les gousses d'ail.
 - 4) Découpez les oignons, les gousses d'ail et le poivron en petits dés.
 - 5) Répartissez les gambas et les légumes uniformément sur 4 feuilles d'aluminium. La taille de la feuille d'aluminium doit être telle que l'on peut y emballer les ingrédients, comme un petit paquet. Répartissez la sauce curry-coco et assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.
 - 6) Refermez bien les paquets de sorte qu'aucun liquide ne puisse s'en échapper.
 - 7) Préchauffez l'appareil à la fin du niveau de cuisson **II**.
 - 8) Posez les paquets garnis sur les plaques chauffantes préchauffées et faites cuire des deux côtés pendant env. 15 minutes respectivement.

Épis de maïs grillés

- ◆ 2 épis de maïs sucré
 - ◆ 100 g de beurre aux fines herbes
 - ◆ Sel aromatisé à l'ail
 - ◆ Sel
 - ◆ Poivre
 - ◆ Feuille d'aluminium
- 1) Badigeonnez un morceau de feuille d'aluminium de beurre aux herbes.
 - 2) Salez l'épi de maïs et enroulez-le dans la feuille d'aluminium.
 - 3) Chauffez l'appareil à la fin du niveau de cuisson **II**.
 - 4) Placez les petit paquets sur les plaques chauffantes.
 - 5) Retournez-le au bout de 15 minutes et faites cuire les épis de maïs 15 minutes de plus.
 - 6) Assaisonnez les épis de maïs de sel aromatisé à l'ail et de poivre.

11. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation. L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour. L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux. Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

12. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Puissance absorbée à l'état inactif	< 0,5 W

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 519926_2510 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 519926_2510 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

15. Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 519926_2510

16. Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	44
3. Veiligheid	45
4. Bedieningselementen	47
5. Uitpakken en aansluiten	47
5.1. Inhoud van het pakket en inspectie na transport	47
5.2. Uitpakken	47
6. Bediening en gebruik	47
6.1. Vóór de ingebruikname	47
6.2. Warmteniveauregelaar	48
6.3. Bedienen	48
6.4. Stand "Contactgrill"	48
6.5. Stand "Paninigrill"	48
6.6. Stand "Tafelgrill"	49
6.7. Gaartabel	49
7. Tips en trucs	50
8. Reiniging en onderhoud	50
9. Opbergen	51
10. Recepten	51
10.1. Stand "Contactgrill"	51
10.2. Stand "Paninigrill"	51
10.3. Stand "Tafelgrill"	52
11. Technische gegevens	53
12. Afvoeren	53
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	54
13.1. Service	54
13.2. Importeur	54

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het binnenshuis grillen van levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.

	Wisselstroom/-spanning
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddel-veilig.
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Let op! Heet oppervlak!
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
	

FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI

FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

3. Veiligheid

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

GEVAAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.

- Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.
- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

- Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij de handgreep.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

Opmerking

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

4. Bedieningselementen

Afbeelding A:

- 1 Steunvoetjes
- 2 Veiligheidssluiting
- 3 Ontgrendelknop 180°
- 4 Rood indicatielampje "Power"
- 5 Groen indicatielampje "Ready"
- 6 Warmteniveauregelaar
- 7 Knop RELEASE (onderste grillplaat)
- 8 Vetopvangbak
- 9 Vetuitloop
- 10 Grillplaten
- 11 Knop RELEASE (bovenste grillplaat)
- 12 Reinigingsschraper

5. Uitpakken en aansluiten

WAARSCHUWING

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Let altijd op de aanwijzingen voor de elektrische aansluiting van het apparaat, teneinde materiële schade te voorkomen.

5.1. Inhoud van het pakket en inspectie na transport

- Contactgrill
- Vetopvangbak
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

Opmerking

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **13.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

5.2. Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele folie en stickers van het apparaat.

6. Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het apparaat.

6.1. Vóór de ingebruikname

- 1) Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **8. Reiniging en onderhoud**, om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
 - 2) Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
 - 3) Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
 - 4) Ontgrendel het apparaat door de veiligheidssluiting **(2)** op de stand  te zetten.
 - 5) Open het apparaat.
 - 6) Veeg de grillplaten **(10)** af met een vochtige doek.
 - 7) Sluit het apparaat.
 - 8) Steek de stekker van het netsnoer in een volgens de voorschriften aangesloten en geaard stopcontact, dat de in het hoofdstuk **11. Technische gegevens** beschreven spanning levert. Laat het apparaat ca. 5 minuten lang op de maximale temperatuurstand heet worden door de warmteniveauregelaar **(6)** op MAX te zetten.
-  **Opmerking**
- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 9) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 - 10) Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

6.2. Warmteniveauregelaar

Met de warmteniveauregelaar **(6)** stelt u de temperatuur in (zie afb. C).

- Warmteniveau **I**:
Voorverwarmen/lage temperatuur
- Warmteniveau **II**:
Gemiddelde temperatuur (bijv. groente garen)
- Warmteniveau **III**:
Hoge temperatuur (bijv. vlees braden)

i Opmerking

- Het groene indicatielampje “Ready” **(5)** brandt wanneer de warmteniveauregelaar op MIN staat en het voorste bereik van het warmteniveaubereik 1. Zodra u de warmteniveauregelaar op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje “Ready” uit tot de temperatuur is bereikt.
- Het groene indicatielampje “Ready” kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.
- Het rode indicatielampje “Power” **(4)** brandt zodra de stekker in een stopcontact wordt gestoken.

6.3. Bedienen

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 2) Schuif de vetopvangbak **(8)** in het apparaat.
- 3) Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje “Power” **(4)** gaat branden. Het groene indicatielampje “Ready” **(5)** gaat branden, wanneer de warmteniveauregelaar op MIN staat.
- 4) Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar. Het groene indicatielampje “Ready” dooft. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het groene indicatielampje “Ready” weer branden.

i Opmerking

- U kunt deze grill op 3 verschillende manieren gebruiken:
 - volledig opengeklapt, zodat u beide grillplaten **(10)** kunt gebruiken als tafelgrill;
 - met een beweegbare bovenste grillplaat als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees of vis aan beide zijden kunt grillen.
 - met vastgezette bovenste grillplaat als paninigrill, zodat u bijvoorbeeld baguettes kunt afbakken.

6.4. Stand “Contactgrill”

i Opmerking

- Voor hygiënisch garen van vis verdient het gebruik van de stand “Contactgrill” aanbeveling.
- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat **(10)**.
- 2) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 3) Doordat de bovenste grillplaat in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikkere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- 4) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.

i Opmerking

- Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden. Raadpleeg voor richtlijnen ook het hoofdstuk **6.7. Gaartabel**.
- 5) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.

! LET OP!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten beschadigen!
- 6) Draai de warmteniveauregelaar **(6)** naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

! LET OP!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar op MIN te zetten!

6.5. Stand “Paninigrill”

- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat **(10)**.
- 2) Sluit de bovenste grillplaat en zet deze op de gewenste hoogte vast door de veiligheidssluiting **(2)** naar achteren te drukken (stand MIN, II, III, IV, V). Til bij het afstellen van de veiligheidssluiting de grillplaat iets op. Hoe verder u veiligheidssluiting naar achteren drukt, des te groter wordt de afstand tussen beide grillplaten.

3) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.

❗ **Opmerking**

► Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden. Raadpleeg voor richtlijnen ook het hoofdstuk **6.7. Gaartabel**.

4) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.

❗ **LET OP!**

► Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten beschadigen!

5) Draai de warmteniveauregelaar **(6)** naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

❗ **LET OP!**

► Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar op MIN te zetten!

6.6. Stand "Tafelgrill"

1) Klap de beide steunvoetjes **(1)** uit (afb.B).

2) Druk op de ontgrendelknop 180° **(3)** (afb.B) en open het deksel van het apparaat zo ver dat de beide grillplaten **(10)** als tafelgrill kunnen worden gebruikt.

3) De grillplaten liggen nu naast elkaar en kunnen als tafelgrill worden gebruikt (afb. B).

4) Leg de te grillen levensmiddelen op de grillplaten.

5) Keer de te grillen levensmiddelen en neem ze van de grillplaten als ze gaar zijn.

❗ **LET OP!**

► Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct te keren of uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten beschadigen!

6) Draai de warmteniveauregelaar **(6)** naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

❗ **LET OP!**

► Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar op MIN te zetten!

6.7. Gaartabel

De onderstaande tabel dient als richtlijn en geeft voorbeelden voor het garen van verschillende voedingsmiddelen. Pas de waarden aan het recept en uw individuele smaak aan. Vooral de eigenschappen van de levensmiddelen, zoals grootte, dikte of kwaliteit, beïnvloeden de gaartijd. Vergeet ook niet dat u bij gebruik van de stand "Tafelgrill" het gegrilde levensmiddel tussendoor moet omdraaien, waardoor de gaartijd langer wordt.

LEVENS MIDDEL	STUKS / GRAM	VERWARMINGSSTAND	STAND	GAARTIJD
Gehaktballen	900 g	III	Contactgrill	10 - 15 min
Buikspek	3 x 250 g	MAX	Contactgrill	10 min
Varkenssteaks	3 stuks	MAX	Tafelgrill	2 x 13 - 16 min
Zalmfilets	4 x 125 g	III	Contactgrill	8 - 10 min
Tonijnsteaks	4 x 125 g	III	Contactgrill	6 - 8 min
Gegrilde groenten met olie	1-2 Aubergine in plakjes	II	Tafelgrill	2 x 3 - 6 min
Tosti's met kaas	4 stuks	MAX	Contactgrill	3 - 4 min
Met kaas gegratineerde baguettes	2 stuks	III	Paninigrill	4 - 8 min

7. Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- U kunt niet alleen vlees maar ook vis grillen. Voor vis verdient bereiding op de stand "Contactgrill" aanbeveling. Door te grillen terwijl het deksel van het apparaat gesloten is, wordt het te grillen product aan beide kanten tegelijk verwarmd.
- De grillplaten **(10)** hebben een antiaanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.
- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

8. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!

- Haal voorafgaand aan de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!
- Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

LET OP!

- Zorg ervoor dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.
- Trek de reinigingsschraper **(12)**, nadat de grillplaten **(10)** zijn afgekoeld, over de grillplaten om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak **(8)** te schuiven.

- Veeg de grillplaten af met een vochtige doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Neem bij hardnekkig vuil of aangekoekte resten de grillplaten van het apparaat:
 - Open het apparaat.
 - Druk op de knop **RELEASE (7)** en til tegelijkertijd de onderste grillplaat van het apparaat.
 - Houd de bovenste grillplaat vast om te voorkomen dat die valt en druk op de knop **RELEASE (11)**. De bovenste grillplaat komt los uit het apparaat.
- Reinig de verwijderde grillplaten in warm water met een beetje afwasmiddel. Bij sterk aangekoekt vuil laat u de grillplaten een tijdje weken in het warme sop. Spoel de grillplaten na het reinigen af met schoon water om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af. De grillplaten moeten droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet!

Opmerking



We adviseren om de grillplaten op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de grillplaten echter ook in de vaatwasser reinigen. De onderkanten van de grillplaten kunnen na reiniging in de vaatwasser licht verkleuren. Dit beïnvloedt het apparaat en de werking ervan echter niet.

- Steek de grillplaten, om ze weer in te bouwen, zo op de basis dat de beide uitsparingen naast de vetuitloop **(9)** in de haken op de basis grijpen. Druk dan het voorste gedeelte van de grillplaat omlaag tot deze hoorbaar vastklikt.
- Ga met de tweede grillplaat net zo te werk.
- Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat veegt u het met een vochtige en met afwasmiddel bevochtigde doek af. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die alleen is bevochtigd met water. Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.
- Veeg de reinigingsschraper af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil een mild afwasmiddel op de doek of spoel de schraper af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel de geleegde vetopvangbak in warm water met wat afwasmiddel. Verwijder afwasmiddelrestanten met schoon water en droog de bak af.

Opmerking



We adviseren om de sapopvangbak en de reinigings-schraper op de beschreven manier met de hand te reinigen om te voorkomen dat ze beschadigd raken.

U kunt deze onderdelen echter ook in de vaatwasser reinigen!

9. Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

Vergrendel het apparaat door de veiligheidssluiting **(2)** op de stand  te zetten.

10. Recepten

Opmerking

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten kunnen de in de recepten aangegeven temperatuurinstellingen en tijden variëren!

10.1. Stand "Contactgrill"

Mexico-burger

- ◆ 900 g rundergehakt
- ◆ 6 el barbecuesaus
- ◆ 6 el fijn gesneden uien
- ◆ 3 el verse of kant-en-klare salsa
- ◆ 1/2 tl chilipoeder
- ◆ 4 grote hamburgerbroodjes

- 1) Meng het rundergehakt, de uien, de salsa, het chilipoeder en de barbecuesaus in een grote kom.
- 2) Verdeel het rundergehaktmengsel in vier even grote 2 cm dikke hamburgerschijven.
- 3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau **III**/Max).
- 4) Grill de hamburgers 8 - 10 min. in het voorverwarnde apparaat op de stand contactgrill. Serveer de hamburgers meteen met groenten en alles wat u erbij wilt geven op de hamburgerbroodjes.

Rumpsteak met een saus van lente-uijtes en kruiden

- ◆ 500 g magere rumpsteak (4 x 125 g)
- ◆ 120 g margarine
- ◆ 1 tl Worcestershiresauce
- ◆ 1 fijngehakt teentje knoflook
- ◆ 4 el fijngesneden peterselie
- ◆ 4 fijngesneden lente-uijtes

- 1) Meng de margarine en de Worcestershiresauce in een kleine kom en meng er de knoflook, de peterselie en de lente-uijtes door.
- 2) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau Max).
- 3) Grill de steak 3 min. op de stand Max.
- 4) Bestrijk de steak met de saus van lentje-uitjes en kruiden en gaar de steak nog 4 minuten in het eerste deel van verwarmingsniveau **II**.

Tonijn met schijfjes sinaasappel

- ◆ (4 personen)
 - ◆ 4 verse tonijnsteaks (elk 170 g)
 - ◆ 1 sinaasappel
 - ◆ 1 el fijngesneden peterselie
 - ◆ Zout
 - ◆ Peper
- 1) Pel de sinaasappel en snijd hem in ongeveer 5 mm dikke plakken.
 - 2) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau **III**).
 - 3) Leg de tonijnsteaks op de voorverwarnde grill, strooi er de peterselie over en kruid ze met peper en zout.
 - 4) Leg de sinaasappelschijven op de tonijnsteaks en grill het geheel ongeveer 6 - 8 min.
 - 5) Verwijder voor het serveren de gegrillde sinaasappelschijven.

10.2. Stand "Paninigrill"

Spinazie-kaas-panini

- ◆ 250 g bladspinazie
 - ◆ 1 ui
 - ◆ 1 knoflookteen
 - ◆ 1 el olie
 - ◆ 2 tl citroensap
 - ◆ 1 snufje zout (en peper)
 - ◆ 4 plakjes tosti brood/witbrood
 - ◆ 40 g kruidenboter
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g pijnboompitten
- 1) Sorteert en was de bladspinazie.
 - 2) Schil de ui en de knoflookteen, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.

- 3) Bestrijk het brood met kruidenboter.
- 4) Snijd de mozzarella in plakjes.
- 5) Verdeel de mozzarella en de uitgelekte spinazie over 2 plakken brood en bestrooi ze met pijnboompitten.
- 6) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 7) Leg de panini voorzichtig in de op warmteniveau **III**/Max voorverwarnde paninimaker.
- 8) tel met de veiligheidssluiting de gewenste afstand tussen de beide grillplaten in en sluit het deksel.
- 9) Wacht tot de panini's goudbruin geroosterd zijn. Haal de panini's uit de paninimaker.

Kipfilet-panini

- ◆ 400 g kipfilet
 - ◆ 20 g boter
 - ◆ Peper, zout, paprikapoeder
 - ◆ 120 g bacon, in reepjes
 - ◆ 6 plakjes witbrood/tostbrood
 - ◆ 3 el saladedressing (yoghurt)
 - ◆ 30 g ijsbergsla
 - ◆ 2 tomaten
 - ◆ 1 avocado
 - ◆ 1 tl citroensap
 - ◆ 50 g komkommer
- 1) Spoel de kipfilet onder stromend water kort af en dep de filet met keukenpapier droog. Braad de kipfilet in de contactpositie op de stand MAX kort aan.
 - 2) Schakel het apparaat terug naar het eerste deel van verwarmingsniveau **III** en braad de kipfilets ca. 10 minuten. Kruid de filet na het braden met zout, peper en paprika en leg ze weg.
 - 3) Bak in een koekenpan de reepjes bacon knapperig.
 - 4) Verdeel de yoghurt dressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.
 - 5) Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
 - 6) Leg de baconreepjes op de kipfilets.
 - 7) Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draai beweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.

- 8) Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- 9) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 10) Leg de panini voorzichtig op de grillplaat.
- 11) Stel met de veiligheidssluiting de gewenste afstand tussen de beide grillplaten in en sluit het deksel.
- 12) Wacht tot de panini's goudbruin zijn geroosterd en haal ze voorzichtig uit de paninimaker.

Mosterd-baguette

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 teentje knoflook
 - ◆ 50 g mosterdaugurken
 - ◆ 40 g pecorino
 - ◆ 1 el scherpe mosterd
 - ◆ 2 el zoete mosterd
 - ◆ 50 g boter
 - ◆ 2 el verse bieslook
 - ◆ Zout, peper
- 1) Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2 - 3 centimeter overdwars in, maar niet door.
 - 2) Schil de knoflook en pers hem uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.
 - 3) Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, komkommer, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
 - 4) Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
 - 5) Leg de baguettes op de op warmteniveau **III**/Max voorverwarnde grill-plaat.
 - 6) Stel met de veiligheidssluiting de gewenste afstand tussen de beide grillplaten in en sluit het deksel.
 - 7) De baguette moet goudbruin zijn.

10.3. Stand "Tafelgrill"

Kippen-/kalkoenborst

- ◆ 200 g kippen-/kalkoenborst
 - ◆ Een beetje bloem
- 1) Verwarm het apparaat voor op verwarmingsniveau **III**.
 - 2) Snijd de 200 g kippen-/kalkoenborst in plakken en bestrooi die licht met bloem.
 - 3) Braad ze ong. 4 minuten aan een kant, keer ze, bestrooi ze met wat zout en braad ze ong. 4 minuten aan de andere kant.

Gegrillde groenten

- ◆ 2 paprika's
 - ◆ 1 courgette
 - ◆ 1 aubergine
 - ◆ Olijfolie
 - ◆ Zout
 - ◆ Peper
 - ◆ Provençaalse kruiden (kruidenmengsel)
- 1) Was de groente grondig. Halveer de paprika's, ontdoe ze van de lijsten en pitjes en snijd ze in repen. Snijd de aubergine en de courgette in de lengte doormidden en daarna in stukken van ong. 0,5 cm groot.
 - 2) Bestrijk de groenten met olijfolie.
 - 3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau **II**).
 - 4) Leg de groenten op de voorverwarmde grillplaat en grill de groenten aan beide zijden elk ong. 8 - 10 minuten tot ze een lichtbruine kleur hebben gekregen.
 - 5) Bestrooi de groenten met zout, peper en naar smaak met de Provençaalse kruiden.

Kokos-curry-garnalen

- ◆ 100 g rode currypasta
 - ◆ 50 ml kokosmelk
 - ◆ 400 g garnalen (eventueel krabbetjes)
 - ◆ 200 g sugarsnaps
 - ◆ 2 paprika's
 - ◆ 2 uien
 - ◆ 2 knoflooktenen
 - ◆ Zout en peper
 - ◆ Aluminiumfolie
- 1) Meng de currypasta en de kokosmelk.
 - 2) Was de garnalen, de sugarsnaps en de paprika.
 - 3) Pel de uien en de knoflookteentjes.
 - 4) Snijd de uien, de knoflookteentjes en de paprika in kleine stukjes.
 - 5) Verdeel de garnalen en de groenten gelijkmatig over 4 stukken aluminiumfolie. De stukken aluminiumfolie moeten zo groot zijn dat u er de ingrediënten in kunt wikkelen tot een pakketje. Druppel de curry-kokossaus erover en kruid het geheel met zout en peper.
 - 6) Vouw de pakketjes zorgvuldig dicht, zodat er geen vocht uit kan lopen.

- 7) Verwarm het apparaat voor op het laatste deel van verwarmingsniveau **II**.
- 8) Leg de gevulde pakketjes op de voorverwarmde grillplaten en gaar ze aan beide zijden elk ong. 15 minuten.

Gegrillde maïskolven

- ◆ 2 suikermaïskolven
 - ◆ 100 g kruidenboter
 - ◆ Knoflookzout
 - ◆ Zout
 - ◆ Peper
 - ◆ Aluminiumfolie
- 1) Bestrijk een stuk aluminiumfolie met de kruidenboter.
 - 2) Zout de maïskolven en wikkel ze in het aluminiumfolie.
 - 3) Verwarm het apparaat voor op het laatste deel van verwarmingsniveau **II**.
 - 4) Leg het pakketje op de grillplaat.
 - 5) Keer het pakketje na 15 minuten en gaar de maïskolven nog 15 minuten.
 - 6) Breng de maïskolven met knoflookzout en peper op smaak.

11. Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Vermogen	2000 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	< 0,5 W

12. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop. Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 519926_2510 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

13.1. Service

NL Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 519926_2510

13.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Indice

1. Uso conforme	56
2. Avvertenze e simboli utilizzati	56
3. Sicurezza	57
4. Elementi di comando	59
5. Disimballaggio e collegamento	59
5.1. Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	59
5.2. Disimballaggio	59
6. Comandi e funzionamento	59
6.1. Prima del primo impiego	59
6.2. Regolatore del livello di calore	60
6.3. Uso	60
6.4. Posizione "grill a contatto"	60
6.5. Posizione "grill per panini"	61
6.6. Posizione "grill da tavolo"	61
6.7. Tabella dei tempi di cottura	62
7. Consigli e suggerimenti	62
8. Pulizia e manutenzione	63
9. Conservazione	63
10. Ricette	64
10.1. Posizione "grill a contatto"	64
10.2. Posizione "grill per panini"	64
10.3. Posizione "grill da tavolo"	66
11. Dati tecnici	67
12. Smaltimento	67
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	67
13.1. Assistenza	68
13.2. Importatore	68

1. 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.

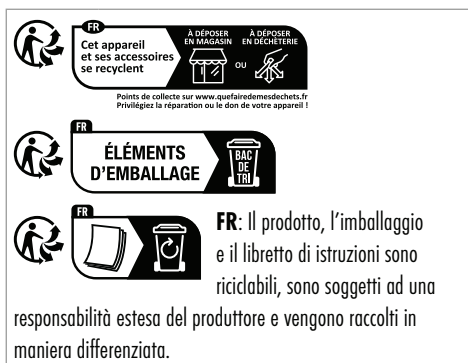
Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „PERICOLO“ indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „AVVERTENZA“ indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „Cautela“ indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „ATTENZIONE“ indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata

	Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Attenzione! Superficie rovente!
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.
 	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
	



3. 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! RISCHIO 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.
- 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.

AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**



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.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

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.

4. Elementi di comando

Figura A:

- 1 Piedini di appoggio
- 2 Chiusura di sicurezza
- 3 Tasto di sbloccaggio 180°
- 4 Spia di controllo rossa "Power"
- 5 Spia di controllo verde "Ready"
- 6 Regolatore dei livelli di calore
- 7 Tasto RELEASE (piastra riscaldante inferiore)
- 8 Vaschetta per la raccolta del grasso
- 9 Uscita del grasso
- 10 Piastre riscaldanti
- 11 Tasto RELEASE (piastra riscaldante superiore)
- 12 Raschiatore

5. Disimballaggio e collegamento

AVVERTENZA

- Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

5.1. Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

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

Nota

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.

In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **13.1. Assistenza**).

5.2. Disimballaggio

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

6. Comandi e funzionamento

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

6.1. Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo **8. Pulizia e manutenzione**.
- 2) Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- 3) Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- 4) Sbloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza **(2)** nella posizione .
- 5) Aprire l'apparecchio.
- 6) Pulire le piastre riscaldanti **(10)** con un panno umido.
- 7) Chiudere l'apparecchio.
- 8) Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo **11. Dati tecnici**. Far riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile portando il regolatore dei livelli di calore **(6)** su MAX.

Nota

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 9) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- 10) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

6.2. Regolatore del livello di calore

Con il regolatore del livello **(6)** di calore si imposta la temperatura (vedere Fig. C).

- Intervallo di temperatura **I**:
campo di riscaldamento/temperatura bassa
- Intervallo di temperatura **II**:
temperatura media (per es. cottura della verdura)
- Intervallo di temperatura **III**:
temperatura alta (per es. arrostiture la carne)

i Nota

- La spia di controllo verde “Ready” **(5)** è accesa quando il regolatore del livello di calore si trova su MIN. Non appena il regolatore dei livelli di calore viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde “Ready” si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.
- La spia di controllo verde “Ready” potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.
- La spia di controllo rossa “Power” **(4)** si accende non appena l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.

6.3. Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 2) Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso **(8)** nell'apparecchio.
- 3) Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo rossa “Power” **(4)** si accende. La spia di controllo verde “Ready” **(5)** si accende quando il regolatore del livello di calore si trova su MIN.
- 4) Impostare il livello desiderato sul regolatore dei livelli di calore. La spia di controllo verde “Ready” si spegne. Non appena viene raggiunto il livello di calore impostato, la spia di controllo verde “Ready” si riaccende.

i Nota

- Si può utilizzare questo barbecue in 3 diversi modi:
 - completamente aperto in modo tale che le due piastre riscaldanti **(10)** possano venire utilizzate come grill da tavolo.
 - con piastra riscaldante superiore mobile come grill a contatto, in modo tale che per es la carne o il pesce possano essere grigliati da entrambi i lati.
 - con piastra riscaldante superiore fissa come grill per panini, in modo tale da poter dorare per es. le baguette.

6.4. Posizione “grill a contatto”

i Nota

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

i Nota

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta. Per un orientamento indicativo consultare anche il capitolo **6.7. Tabella dei tempi di cottura.**
 - 5) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

❗ **ATTENZIONE!**

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

❗ **ATTENZIONE!**

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

6.5. Posizione "grill per panini"

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

i **Nota**

- Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta. Per un orientamento indicativo consultare anche il capitolo

6.7. Tabella dei tempi di cottura.

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

❗ **ATTENZIONE!**

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

❗ **ATTENZIONE!**

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

6.6. Posizione "grill da tavolo"

- 1) Aprire i due piedini di appoggio **(1)** (fig.B).
- 2) Premere il tasto di sbloccaggio 180° **(3)** (fig.B) e aprire il coperchio dell'apparecchio in modo tale da poter utilizzare entrambe le piastre riscaldanti **(10)** come grill da tavolo.
- 3) Le piastre riscaldanti si trovano ora l'una vicina all'altra e possono essere utilizzate come grill (fig. B).
- 4) Disporre le pietanze da grigliare sulle piastre riscaldanti.
- 5) Di tanto in tanto voltare le pietanze e quando sono cotte rimuoverle dalle piastre riscaldanti.

❗ **ATTENZIONE!**

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

❗ **ATTENZIONE!**

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

6.7. Tabella dei tempi di cottura

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la cottura di alimenti diversi. Adeguare le indicazioni alla ricetta e al proprio gusto personale. Sul tempo

di cottura influisce in particolare la natura dell'alimento in questione, ad esempio dimensioni, spessore o qualità. Si tenga inoltre presente che nella posizione "Grill da tavolo" bisogna girare gli alimenti di tanto in tanto, pertanto il tempo di cottura aumenta.

ALIMENTO	PEZZI / GRAMMI	LIVELLO DI CALORE	POSIZIONE	TEMPO DI COTTURA
Polpette di carne macinata	900 g	III	Griglia a contatto	10 - 15 min
Pancetta	3 x 250 g	MAX	Griglia a contatto	10 min
Bistecca di collo di maiale	3 pezzi	MAX	Grill da tavolo	2 x 13 - 16 min
Filetti di salmone	4 x 125 g	III	Griglia a contatto	8 - 10 min
Bistecche di tonno	4 x 125 g	III	Griglia a contatto	6 - 8 min
Verdure grigliate con olio	1 - 2 Melanzane in fette	II	Grill da tavolo	2 x 3 - 6 min
Sandwich al formaggio	4 pezzi	MAX	Griglia a contatto	3 - 4 min
Baguette con formaggio gratinato	2 pezzi	III	Grill per panini	4 - 8 min

7. 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, latticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Non solo carne, puoi grigliare anche il pesce. Per il pesce consigliamo la preparazione in posizione "Griglia a contatto". Con la grigliatura a coperchio dell'apparecchio chiuso il cibo si riscalda contemporaneamente su entrambi i lati.

- Le piastre riscaldanti (10) sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

8. Pulizia e manutenzione

PERICOLO!

- 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!

- Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- Per pulire le superfici non utilizzare né detersivi aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.
- Dopo che le piastre riscaldanti **(10)** si sono raffreddate, far passare il raschiatore **(12)** lungo le piastre riscaldanti in modo tale da raccogliere grasso e resti, poi portarli nella vaschetta raccogli-grasso **(8)**.
- Pulire le piastre riscaldanti con un panno umido. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti. In caso di sporco ostinato o di resti rimasti attaccati, rimuovere le piastre riscaldanti:
 - Aprire l'apparecchio.
 - Premere il tasto **RELEASE (7)** e sollevare contemporaneamente la piastra riscaldante inferiore.
 - Tenere ferma la piastra riscaldante superiore affinché non cada e premere il tasto **RELEASE (11)**. La piastra riscaldante superiore si stacca dall'apparecchio.
- Pulire le piastre riscaldanti rimosse in acqua calda con un po' di detersivo. In caso di forti incrostazioni si possono mettere a mollo le piastre riscaldanti per qualche minuto nell'acqua di lavaggio. Dopo la pulizia sciacquare le piastre riscaldanti per rimuovere resti di detersivo. Asciugare tutto accuratamente. Le piastre riscaldanti devono essere asciutte prima di poter essere nuovamente inserite nell'apparecchio!

Nota



Per una pulizia delicata delle piastre riscaldanti **O** consigliamo di sciacquarle a mano come descritto. Si possono tuttavia lavare le piastre riscaldanti **O** anche in lavastoviglie. Dopo il lavaggio in lavastoviglie, i lati inferiori delle piastre riscaldanti **O** potrebbero scolorirsi leggermente. Ciò non compromette però l'apparecchio o il suo funzionamento.

- Per rimontare le piastre riscaldanti infilarle sulla base in modo tale che le due cavità accanto all'uscita del grasso **(9)** si inseriscano nei ganci della base. Premere poi la parte anteriore della piastra riscaldante verso il basso in modo tale che si innesti udibilmente in posizione.
- Procedere analogamente con la seconda piastra riscaldante.
- Per pulire le superfici esterne dell'apparecchio passarle con un panno inumidito e cosparso di detersivo. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito solo con acqua.
Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- Passare il raschiatore con un panno umido. In caso di sporco ostinato versare un po' di detersivo delicato sul panno o sciacquare il raschiatore in acqua calda con aggiunta di detersivo.
- Lavare la vaschetta per la raccolta del grasso vuota con acqua calda e detersivo. Rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita e asciugare.

Nota



Per una pulizia delicata della vaschetta di raccolta del succo e del raschiatore, si consiglia di sciacquarli a mano come descritto. Questi pezzi possono tuttavia essere lavati anche in lavastoviglie.

9. Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

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

10. Ricette

Nota

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

10.1. Posizione “grill a contatto”

Mex-Tex-Burger

- ◆ 900 g di carne di manzo tritata
 - ◆ 6 cucchiaini di salsa per barbecue
 - ◆ 6 cucchiaini di cipolle finemente tritate
 - ◆ 3 cucchiaini di salsa fresca o già pronta
 - ◆ 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
 - ◆ 4 grandi panini per hamburger
- 1) Mescolare la carne trita, le cipolle, la salsa, il peperoncino in polvere e la salsa per barbecue in una grande terrina.
 - 2) Formare con la massa di carne trita quattro hamburger spessi ca. 2 cm.
 - 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura **III**/Max).
 - 4) Grigliare l'hamburger per 8 - 10 minuti sull'apparecchio preriscaldato in posizione di contatto. Infine servire i panini di hamburger assieme agli ingredienti insaporendoli a piacere.

Costata di manzo con salsa a base di erbe e cipolletta

- ◆ 500 g di costata di manzo magra (da 125 g)
 - ◆ 120 g di margarina
 - ◆ 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
 - ◆ 1 spicchio d'aglio finemente tritato
 - ◆ 4 cucchiaini di prezzemolo finemente tritato
 - ◆ 4 cipolle finemente tritate
- 1) Mescolare la margarina e la salsa Worcestershire in una piccola ciotola e aggiungere l'aglio, il prezzemolo e le cipollette.
 - 2) Riscaldare l'apparecchio (livello di riscaldamento Max).
 - 3) Grigliare la costata per 3 minuti al livello di riscaldamento Max.
 - 4) Pennellare la costata con la salsa a base di erbe e cipollette e continuare a cuocere per altri 4 min impostando la temperatura nel settore iniziale dell'intervallo di temperatura **II**.

Tonno con fette di arancia

(4 persone)

- ◆ 4 bistecche di tonno fresche (da 170 g cadauna)
 - ◆ 1 arancia
 - ◆ 1 cucchiaino di prezzemolo finemente tritato
 - ◆ Sale
 - ◆ Pepe
- 1) Sbucciare l'arancia e tagliarla a fette di ca. 5 mm di spessore.
 - 2) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura **III**).
 - 3) Deporre le bistecche di tonno sul grill preriscaldato, cospargerle di prezzemolo e insaporirle con sale e pepe.
 - 4) Collocare le fette di arancia sulle bistecche di tonno e grigliare il tutto per ca. 6 - 8 minuti.
 - 5) Prima di servire rimuovere le fette di arancia.

10.2. Posizione “grill per panini”

Panino 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) Pennellare il toast con burro alle erbe.
 - 4) Tagliare la mozzarella a fette.
 - 5) Distribuire la mozzarella e gli spinaci scolati su 2 fette di pane da toast e cospargervi sopra i pinoli.
 - 6) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
 - 7) Deporre con cautela i panini sul paninimaker preriscaldato all'intervallo di temperatura **III**/Max.

- 8) Con la chiusura di sicurezza impostare la distanza della piastra riscaldante desiderata e chiudere il coperchio.
- 9) Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal paninimaker.

Panino 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. Rosolare brevemente nella posizione di contatto e con apparecchio preriscaldato al livello di calore MAX.
 - 2) Riportare l'apparecchio all'inizio dell'intervallo di temperatura **III** e continuare ad arrostiti i filetti di pollo per ca. 10 minuti. Dopo la cottura insaporire con sale, pepe e paprica e mettere da parte.
 - 3) Rosolare in un tegame le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.
 - 4) Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporirli e posarli sul pane.
 - 5) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
 - 6) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
 - 7) Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sui panini.
 - 8) Tagliare il cetriolo per insalata a fette e appoggiarlo sull'avocado.
 - 9) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
 - 10) Disporre con cautela i panini sulla piastra riscaldante 0.

- 11) Con la chiusura di sicurezza 2 impostare la distanza della piastra riscaldante 0 desiderata e chiudere il coperchio.
- 12) Attendere fino a quando i panini sono ben dorati, poi prelevarli con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 spicchio d'aglio
 - ◆ 50 g di cetrioli alla senape
 - ◆ 40 g di pecorino
 - ◆ 1 cucchiaino di senape piccante
 - ◆ 2 cucchiaini di senape dolce
 - ◆ 50 g di burro
 - ◆ 2 cucchiaini di erba cipollina
 - ◆ Sale, pepe
- 1) Incidere la baguette a intervalli di circa 2 - 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
 - 2) Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
 - 3) Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
 - 4) Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
 - 5) Deposare le baguette sulla piastra riscaldante 0 riscaldata all'intervallo di temperatura **III**/Max.
 - 6) Con la chiusura di sicurezza impostare la distanza della piastra riscaldante desiderata e chiudere il coperchio.
 - 7) La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

10.3. Posizione “grill da tavolo”

Petto di tacchino/pollo

- ◆ 200 g di petto di tacchino/pollo
 - ◆ Un po' di farina
- 1) Riscaldare l'apparecchio all'intervallo di temperatura **III**.
 - 2) Tagliare a fette i 200 g di petto di tacchino/pollo e infarinarli leggermente.
 - 3) Cuocere per circa 4 minuti da un lato, poi girare, aggiungere un po' di sale e cuocere il secondo lato per circa 4 minuti.

Verdura grigliata

- ◆ 2 peperoni
 - ◆ 1 zuccina
 - ◆ 1 melanzana
 - ◆ Olio d'oliva
 - ◆ Sale
 - ◆ Pepe
 - ◆ Erbe di Provenza (mix di spezie)
- 1) Lavare bene la verdura. Dividere a metà i peperoni e tagliarli a striscioline. Tagliare la melanzana e la zuccina per il lungo in due metà e poi ciascuna in pezzi di circa 0,5 cm.
 - 2) Cospargere la verdura con olio d'oliva.
 - 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura **II**).
 - 4) Disporre la verdura sulla piastra riscaldante preriscaldata e grigliare la verdura da entrambi i lati per circa 8-10 minuti per parte fino a ottenere un colore marrone chiaro.
 - 5) Cospargere la verdura con sale, pepe e a seconda del gusto con erbe di Provenza.

Gamberi al cocco e curry

- ◆ 100 g di pasta di curry rossa
 - ◆ 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 che non possa fuoriuscire del liquido.
 - 7) Riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura nel settore finale dell'intervallo di temperatura **II**.
 - 8) Appoggiare i fagottini sulle piastre riscaldanti preriscaldate e cuocere il tutto da entrambi i lati per circa 15 minuti per parte.

Pannocchie di mais alla griglia

- ◆ 2 pannocchie dolci
- ◆ 100 g di burro alle erbe
- ◆ Sale all'aglio
- ◆ Sale
- ◆ Pepe
- ◆ Foglio di alluminio

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

11. Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Assorbimento di potenza da spento	< 0,5 W

12. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a

punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. 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 (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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) 519926_2510 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 **telefonicamente** 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.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 519926_2510

13.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

1. Uso previsto	70
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	70
3. Seguridad	71
4. Elementos de control	73
5. Desembalaje y conexión	73
5.1. Volumen de suministro e inspección de transporte	73
5.2. Desembalaje	73
6. Manejo y funcionamiento	74
6.1. Antes del primer uso	74
6.2. Regulador del nivel de calor	74
6.3. Manejo	74
6.4. Posición “grill de contacto”	75
6.5. Posición “grill para bocadillos”	75
6.6. Posición “grill de mesa”	76
6.7. Tabla de preparación de alimentos	76
7. Consejos y trucos	77
8. Limpieza y mantenimiento	77
9. Almacenamiento	78
10. Recetas	78
10.1. Posición “grill de contacto”	78
10.2. Posición “grill para bocadillos”	79
10.3. Posición “grill de mesa”	80
11. Características técnicas	81
12. Desecho	81
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	82
13.1. Asistencia técnica	82
13.2. Importador	82

1. 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.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

	Corriente/tensión alterna
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Producto apto para el lavavajillas.
	¡Atención! ¡Superficie caliente!
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	



3. 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.
- 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.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

 ¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

i 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.

4. Elementos de control

Figura A:

- 1** Patas de apoyo
- 2** Bloqueo de seguridad
- 3** Botón de desencastre 180°
- 4** Piloto rojo de control "Power"
- 5** Piloto verde de control "Ready"
- 6** Regulador del nivel de calor
- 7** Botón RELEASE
(placa de calentamiento inferior)
- 8** Bandeja colectora de grasa
- 9** Salida de grasa
- 10** Placas de calentamiento
- 11** Botón RELEASE
(placa de calentamiento superior)
- 12** Rasqueta de limpieza

5. Desembalaje y conexión

⚠ ADVERTENCIA

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

5.1. Volumen de suministro e inspección de transporte

- Parrilla de contacto
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

i Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **13.1. Asistencia técnica**).

5.2. Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire el resto de material de embalaje, así como las posibles láminas y adhesivos.

6. Manejo y funcionamiento

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

6.1. Antes del primer uso

- 1) Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo **8. Limpieza y mantenimiento** para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- 2) Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- 3) Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- 4) Desbloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad **(2)** en la posición .
- 5) Abra el aparato.
- 6) Limpie las placas de calentamiento **(10)** con un paño húmedo.
- 7) Conecte el aparato.
- 8) Conecte la clavija del cable de red a una base de enchufe correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo **11. Características técnicas**. Deje que el aparato se caliente durante unos cinco minutos al nivel máximo de temperatura mediante el ajuste del regulador del nivel de calor **(6)** en la posición MAX.

Indicación

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 9) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
 - 10) Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

6.2. Regulador del nivel de calor

Ajuste la temperatura con el regulador del nivel de calor **(6)** (consulte la fig. C).

- Nivel de calor **I**: Nivel de calentamiento/temperatura baja
- Nivel de calor **II**: Temperatura media (p. ej., para verduras)
- Nivel de calor **III**: Temperatura alta (p. ej., para carne)

Indicación

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

6.3. Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato con el asa.
- 2) Introduzca la bandeja colectora de grasa **(8)** en el aparato.
- 3) Vuelva a conectar la clavija de red a la base de enchufe.
El piloto rojo de control „Power“ **(4)** se ilumina. El piloto verde de control „Ready“ **(5)** se ilumina cuando el regulador del nivel de calor está en MIN.
- 4) Ajuste el nivel deseado con el regulador del nivel de calor. A continuación, el piloto rojo de control „Power“ se apaga. En cuanto se alcance el nivel de calor deseado, el piloto verde de control „Ready“ vuelve a encenderse.

Indicación

- Este grill puede utilizarse de 3 maneras distintas:
 - Totalmente desplegado para que puedan usarse ambas placas de calentamiento **(10)** como grill de mesa.
 - con la placa de calentamiento superior móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne o el pescado por ambos lados.
 - Con la placa de calentamiento superior fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

6.4. Posición “grill de contacto”

❗ Indicación

- Para lograr una cocción higiénica del pescado, se recomienda utilizar la posición “grill de contacto”.

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

❗ Indicación

- Empiece con tiempos de asado cortos y aumentelos hasta que haya dado con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo **6.7. Tabla de preparación de alimentos**.

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

❗ ATENCIÓN!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podría dañar las superficies de las placas de calentamiento.

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

❗ ATENCIÓN!

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

6.5. Posición “grill para bocadillos”

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior **(10)**.

- 2) Cierre la placa de calentamiento superior y fíjela a la altura deseada con solo presionar el bloqueo de seguridad **(2)** hacia atrás (posición MIN, II, III, IV, V). Cuando ajuste el bloqueo de seguridad, levante un poco la placa de calentamiento. Cuanto más atrás esté el bloqueo de seguridad, mayor será la distancia entre las placas de calentamiento.

- 3) Compruebe el nivel de cocción de los alimentos transcurrido un tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.

❗ Indicación

- Empiece con tiempos de asado cortos y aumentelos hasta que haya dado con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo **6.7. Tabla de preparación de alimentos**.

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

❗ ATENCIÓN!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podrían dañar las superficies de las placas de calentamiento.

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

❗ ATENCIÓN!

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

6.6. Posición “grill de mesa”

- 1) Despliegue ambos pies de apoyo **(1)** (fig.B).
- 2) Pulse el botón de desencastre 180° **(3)** (fig.B) y abra la tapa del aparato hasta que ambas placas de calentamiento **(10)** puedan utilizarse como grill de mesa.
- 3) Las placas de calentamiento están la una junto a la otra y pueden utilizarse como grill de mesa (fig. B).
- 4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las placas de calentamiento.
- 5) Deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las placas de calentamiento cuando estén hechos.

! ATENCIÓN!

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

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

! ATENCIÓN!

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

6.7. Tabla de preparación de alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos alimentos. Adapte los datos según la receta y su gusto personal. En especial, la naturaleza de los distintos alimentos, como su tamaño, grosor o calidad, influye sobre el tiempo de preparación. Tenga también en cuenta que, en la posición de “grill de mesa”, deberá dar la vuelta de vez en cuando a los alimentos, lo que prolonga el tiempo de preparación.

ALIMENTO	PIEZAS / GRAMOS	NIVEL DE CALOR	POSICIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Filetes rusos de carne picada	900 g	III	Grill de contacto	10-15 min
Panceta	3 x 250 g	MAX	Grill de contacto	10 min
Filetes de nuca de cerdo	3 piezas	MAX	Grill de mesa	2 vueltas 13-16 min
Filetes de salmón	4 x 125 g	III	Grill de contacto	8-10 min
Filetes de atún	4 x 125 g	III	Grill de contacto	6-8 min
Verduras a la parrilla con aceite	1 - 2 Berenjena en rodajas	II	Grill de mesa	2 vueltas 3-6 min
Sándwiches de queso	4 piezas	MAX	Grill de contacto	3-4 min
Baguetes con queso gratinado	2 piezas	III	Grill para bocadillos	4-8 min

7. Consejos y trucos

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

8. Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ATENCIÓN!

- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Pase la rasqueta de limpieza **(12)** por las placas de calentamiento **(10)** cuando las placas de calentamiento se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos más fácilmente hasta la bandeja colectora de grasa **(8)**.

- Limpie las placas de calentamiento con un paño húmedo. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente. Para los restos incrustados o quemados, desmonte las placas de calentamiento:
 - Abra el aparato.
 - Pulse el botón **RELEASE (7)** y levante al mismo tiempo la placa de calentamiento inferior.
 - Sujete la placa de calentamiento superior para que no se caiga y pulse el botón **RELEASE (11)**. Con esto, la placa de calentamiento superior se suelta del aparato.
- Limpie la placa de calentamiento extraída en agua caliente con un poco de producto de limpieza. Si los restos están muy incrustados, deje las placas de calentamiento un tiempo a remojo con el producto de limpieza para que se ablanden. Tras la limpieza, aclare las placas de calentamiento con agua limpia para eliminar los restos del producto de limpieza. Seque todo bien. ¡Las placas de calentamiento deben estar bien secas antes de volver a montarlas en el aparato!

❗ Indicación



Para limpiar las placas de calentamiento de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también pueden limpiarse las placas de calentamiento en el lavavajillas. Es posible que la parte inferior de las placas de calentamiento se decolore ligeramente después de la limpieza en el lavavajillas. No obstante, esta decoloración no daña el aparato ni afecta a su funcionamiento.

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

- Para limpiar las superficies exteriores del aparato, frótelas con un paño humedecido con un poco de jabón lavavajillas. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido solo con agua.

Observe que todas las piezas se hayan secado por completo antes de volver a utilizar el aparato.

- Limpie la rasqueta de limpieza con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad incrustada, añada un producto de limpieza suave en el paño o sumerja la rasqueta en agua caliente con producto de limpieza.
- Limpie la bandeja colectora de grasa ya vacía en agua jabonosa caliente. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia y séquela bien.

Indicación



Para limpiar con cuidado la bandeja colectora de jugos y la rasqueta de limpieza, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. Aunque también puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

9. Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Bloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad

(2) en la posición .

10. 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!

10.1. Posición “grill de contacto”

Hamburguesas mexicanas

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

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

Filete de cadera con salsa de cebolletas y hierbas

- ◆ 500 g de filetes magros de cadera (cada uno de 125 g)
 - ◆ 120 g de margarina
 - ◆ 1 cucharadita de salsa Worcester
 - ◆ 1 diente de ajo finamente picado
 - ◆ 4 cucharadas de perejil finamente picado
 - ◆ 4 cebolletas finamente picadas
- 1) Mezcle la margarina y la salsa Worcestershire en un recipiente pequeño y añada el ajo, el perejil y las cebolletas.
 - 2) Caliente el aparato (nivel de calor Max).
 - 3) Cocine el filete durante 3 minutos en el nivel de calor Max.
 - 4) Unte el filete con la salsa de cebolletas y hierbas y cocínelo otros 4 minutos en la parte inicial del nivel de calor **II**.

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) Precaliente el aparato (nivel de calor **III**).
 - 3) Coloque los filetes de atún en el grill precalentado, añada el perejil encima y condimente con sal y pimienta.
 - 4) Coloque las rodajas de naranja sobre los filetes de atún y cócinelo todo durante aprox. 6 – 8 minutos.
 - 5) Antes de servir, retire las rodajas de naranja.

10.2. Posición “grill para bocadillos”

Bocadillos de queso y espinacas

- ◆ 250 g de hojas de espinacas
 - ◆ 1 cebolla
 - ◆ 1 diente de ajo
 - ◆ 1 cucharada de aceite
 - ◆ 2 cucharaditas de zumo de limón
 - ◆ 1 pizca de sal (y pimienta)
 - ◆ 4 rebanadas de pan de molde/pan blanco
 - ◆ 40 g de mantequilla de hierbas
 - ◆ 75 g de mozzarella
 - ◆ 20 g de piñones
- 1) Lave las espinacas.
 - 2) Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y reháguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan transparentes. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
 - 3) Unte las rebanadas con la mantequilla de hierbas.
 - 4) Corte la mozzarella en rodajas.
 - 5) Coloque la mozzarella y las espinacas escurridas sobre 2 rebanadas de pan y añada los piñones.

- 6) Cubra los bocadillos con otras dos rebanadas de pan.
- 7) Coloque con cuidado los bocadillos en el grill precalentado en el nivel de calor **III**/Max.
- 8) Utilice el bloqueo de seguridad para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior y cierre la tapa.
- 9) Espere hasta que el bocadillo tenga un color tostado. Después, retírelo del aparato.

Bocadillos de pechuga de pollo

- ◆ 400 g de pechugas de pollo
 - ◆ 20 g de mantequilla
 - ◆ Pimienta, sal y pimentón
 - ◆ 120 g de panceta en tiras
 - ◆ 6 rebanadas de pan blanco/de molde
 - ◆ 3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)
 - ◆ 30 g de lechuga iceberg
 - ◆ 2 tomates
 - ◆ 1 aguacate
 - ◆ 1 cucharadita de zumo de limón
 - ◆ 50 g de pepinos
- 1) Lave brevemente las pechugas de pollo con agua corriente y séquelas con un trozo de papel de cocina. Cocínelas brevemente en la posición de contacto con el aparato ya precalentado en el nivel de calor **MAX**.
 - 2) Baje la temperatura a la parte inicial del nivel de calor **III** y deje que las pechugas de pollo se sigan haciendo unos 10 minutos. A continuación, condiméntelas con sal, pimienta y pimentón y retírelas.
 - 3) Fría las tiras de panceta en una sartén hasta que estén crujientes.
 - 4) Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte los tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
 - 5) Corte las pechugas de pollo longitudinalmente y colóquelas sobre los tomates.
 - 6) Coloque las tiras de panceta sobre las pechugas de pollo.

- 7) Corte el aguacate a lo largo y retire el hueso con un movimiento giratorio. Retire la piel y corte el aguacate en rodajas. Salpíquelas con el zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas en los bocadillos.
- 8) Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- 9) Cubra los bocadillos con otras dos rebanadas de pan.
- 10) Coloque cuidadosamente los bocadillos sobre la placa de calentamiento.
- 11) Utilice el bloqueo de seguridad para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior y cierre la tapa.
- 12) Espere a que los bocadillos tengan un color tostado y retírelos con cuidado de la sandwichera.

Baguette con mostaza

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

10.3. Posición “grill de mesa”

Pechuga de pollo/pavo

- ◆ Pechuga de pollo/pavo de 200 g
 - ◆ Un poco de harina
- 1) Caliente el aparato en el nivel de calor **III**.
 - 2) Corte los 200 g de pechuga de pollo/pavo en rodajas y harinales ligeramente.
 - 3) Cocine las pechugas aprox. 4 minutos por un lado, deles la vuelta, añada un poco de sal y cocínelas aprox. 4 minutos por el otro lado.

Verduras al grill

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

Gambas con salsa de curry y coco

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

Mazorcas de maíz al grill

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

11. Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Consumo de potencia en estado apagado	< 0,5 W

12. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. 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 o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 519926_2510 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.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 519926_2510

13.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANIA
www.kompernass.com

Índice

1. Utilização correta	84
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	84
3. Instruções de segurança	85
4. Elementos de comando	87
5. Retirar da embalagem e ligar	87
5.1. Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	87
5.2. Desembalagem	87
6. Operação e funcionamento	87
6.1. Antes da primeira utilização	87
6.2. Regulador de níveis de aquecimento	88
6.3. Operação	88
6.4. Posição "grelhador de contacto"	88
6.5. Posição "Grelhador de Paninis"	89
6.6. Posição "Grelhador de mesa"	89
6.7. Tabela de cozedura	90
7. Sugestões e truques	90
8. Limpeza e conservação	91
9. Armazenamento	91
10. Receitas	92
10.1. Posição "grelhador de contacto"	92
10.2. Posição "Grelhador de Paninis"	92
10.3. Posição "Grelhador de mesa"	94
11. Dados técnicos	95
12. Eliminação	95
13. Garantia da Kompernass Handels GmbH	96
13.1. Assistência Técnica	96
13.2. Importador	96

1. 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 à utilização em áreas comerciais ou industriais.

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 assumido exclusivamente pelo utilizador.

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada

	Ter em atenção o manual de instruções! Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Atenção! Superfície quente!
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR
O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

3. 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 Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Uma 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 com anomalia só podem ser substituídos por peças sobresselentes originais. Apenas com a utilização destas peças é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou 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 de uma tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com os dados da placa de características do aparelho.
- Solicite imediatamente a reparação ou substituição de cabos de ligação ou aparelhos, que não estejam a funcionar em perfeitas condições ou que tenham sido danificados, ao Serviço de Assistência.
- Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- 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! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.
- Segure sempre o cabo de alimentação pela ficha. Não puxe pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que tal pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- Não coloque o aparelho, móveis ou similares sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.

- Não pode abrir o corpo do aparelho, nem reparar ou modificar o aparelho. Em caso de abertura do corpo do aparelho ou de alterações efetuadas por iniciativa própria, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia extingue-se.
- Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por esta razão, não coloque recipientes com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- Retire a ficha da tomada em caso de interrupção, bem como após a utilização e antes de cada limpeza.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!



Atenção! Superfície quente!

- A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Por isso, agarre o aparelho apenas pela 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 desprotegidas.
- Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!

- 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 comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto a 50 como a 60 Hz.

4. Elementos de comando

Figura A:

- 1 Pés de apoio
- 2 Fecho de segurança
- 3 Botão de desbloqueio 180°
- 4 Luz indicadora vermelha "Power"
- 5 Luz indicadora verde "Ready"
- 6 Regulador de níveis de aquecimento
- 7 Botão RELEASE (placa de grelhar inferior)
- 8 Tabuleiro de recolha de sucos
- 9 Saída de gordura
- 10 Placas de grelhar
- 11 Botão RELEASE (placa de grelhar superior)
- 12 Raspador de limpeza

5. Retirar da embalagem e ligar

AVISO!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- Cumpra as instruções relativas à ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

5.1. Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

- Grelhador elétrico
- Tabuleiro de recolha de sucos
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

Nota

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes da embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **13.1. Assistência Técnica**).

5.2. Desembalagem

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

6. Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

6.1. Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo **8. Limpeza e conservação** para remover possíveis resíduos da produção.
- 2) Leia este manual de instruções com atenção.
- 3) Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.
- 4) Desbloqueie o aparelho, colocando o fecho de segurança **(2)** na posição .
- 5) Abra o aparelho.
- 6) Limpe as placas de grelhar **(10)** com um pano húmido.
- 7) Feche o aparelho.
- 8) Encaixe a ficha do cabo de alimentação numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo **11. Dados técnicos**. Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 5 minutos na regulação de temperatura máxima, rodando o regulador de níveis de aquecimento **(6)** até MAX.

i 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.

9) Retire a ficha da tomada após o aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.

10) Limpe o aparelho uma vez mais com um pano húmido.

6.2. Regulador de níveis de aquecimento

No regulador de níveis de aquecimento **(6)** pode regular a temperatura (ver fig. C).

- Nível de aquecimento **I**:
Início de aquecimento/temperatura reduzida
- Nível de aquecimento **II**:
Temperatura média (p. ex. cozer legumes)
- Nível de aquecimento **III**:
Alta temperatura (p. ex. grelhar carne)

i Nota

- A luz indicadora verde "Ready" **(5)** está acesa, quando o regulador de níveis de aquecimento está na posição MIN e na zona inicial do nível de aquecimento **I**. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento na posição desejada, a luz indicadora verde "Ready" apagar-se-á até a temperatura ser alcançada.
- A luz indicadora verde "Ready" pode apagar-se novamente durante o funcionamento. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e o aparelho volta a aquecer!
- A luz indicadora vermelha "Power" **(4)** acende-se assim que o aparelho estiver ligado à corrente.

6.3. Operação

- 1) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 2) Introduza o tabuleiro de recolha de sucos **(8)** no aparelho.
- 3) Insira a ficha novamente na tomada. A luz indicadora vermelha "Power" **(4)** acende-se. A luz indicadora verde "Ready" **(5)** está acesa, quando o regulador de níveis de aquecimento está na posição MIN.

- 4) Ajuste o nível desejado no regulador de níveis de aquecimento. Luz indicadora verde "Ready" apaga-se. Logo que o nível de aquecimento ajustado seja atingido, a luz indicadora verde "Ready" acende-se novamente.

i Nota

- Pode utilizar este grelhador de 3 formas diferentes:
 - totalmente aberto, permitindo usar ambas as placas de grelhar **(10)** como **grelhador de mesa**.
 - como **grelhador de contacto**, com a placa superior móvel, para grelhar, por exemplo, carne ou peixe de ambos os lados.
 - como **grelhador de paninis**, com a placa superior fixa, permitindo, por exemplo, tostar ou gratinar baguetes.

6.4. Posição "grelhador de contacto"

i Nota

- Para garantir que o peixe seja cozinhado de forma higiénica, recomendamos a utilização da posição "Grelhador de contacto".
- 1) Abra a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de grelhar inferior **(10)**.
 - 2) Feche a tampa do aparelho pela pega.
 - 3) A mobilidade da placa de grelhar superior permite mantê-la sempre paralela à placa de grelhar inferior, mesmo no caso de alimentos mais altos/grossos. Desta forma, é possível obter um resultado ideal.
 - 4) Após algum tempo, controle a cor dos alimentos a grelhar. Para tal, abra a tampa do aparelho pela pega.

i Nota

- Comece com tempos para grelhar curtos e vá aumentando até encontrar o tempo correto. Para sua orientação, consulte também o capítulo **6.7. Tabela de cozedura**.
- 5) Se estiver satisfeito com o resultado, retire os alimentos grelhados.

! ATENÇÃO!

- Não utilize objetos pontiagudos ou afiados para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de grelhar!

- 6) Rode o regulador de níveis de aquecimento **(6)** para a posição MIN e retire a ficha da tomada.

⚠ ATENÇÃO!

- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho. Não é suficiente, ajustar o regulador de níveis de aquecimento para a posição MIN!

6.5. Posição "Grelhador de Paninis"

- 1) Abra a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de grelhar inferior **(10)**.
- 2) Feche a placa de grelhar superior e fixe-a na altura desejada, pressionando o fecho de segurança **(2)** para trás (posição MIN, II, III, IV, V). Ao ajustar o fecho de segurança, levante um pouco a placa de grelhar superior. Quanto mais o fecho de segurança for pressionado para trás, maior será a distância entre as placas de grelhar.
- 3) Após algum tempo, controle a cor dos alimentos a grelhar. Para tal, abra a tampa do aparelho pela pega.

i Nota

- Comece com tempos para grelhar curtos e vá aumentando até encontrar o tempo correto. Para sua orientação, consulte também o capítulo **6.7. Tabela de cozedura**.
- 4) Se estiver satisfeito com o resultado, retire os alimentos grelhados.

⚠ ATENÇÃO!

- Não utilize objetos pontiagudos ou afiados para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de grelhar!
- 5) Rode o regulador de níveis de aquecimento **(6)** para a posição MIN e retire a ficha da tomada.

⚠ ATENÇÃO!

- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho. Não é suficiente, ajustar o regulador de níveis de aquecimento para a posição MIN!

6.6. Posição "Grelhador de mesa"

- 1) Abra os dois pés de apoio **(1)** (fig. B).
- 2) Prima o botão de desbloqueio 180° **(3)** (fig. B) e abra a tampa do aparelho de modo que ambas as placas de grelhar **(10)** possam ser usadas como grelhador de mesa.
- 3) As placas de grelhar encontram-se agora lado a lado e podem ser utilizadas como grelhador de mesa (fig. B).
- 4) Coloque os alimentos a grelhar sobre as placas de grelhar.
- 5) Vire os alimentos a grelhar de vez em quando e retire-os das placas de grelhar quando estiverem prontos.

⚠ ATENÇÃO!

- Não utilize objetos afiados ou cortantes para virar/retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de grelhar!

- 6) Rode o regulador de níveis de aquecimento **(6)** para a posição MIN e retire a ficha da tomada.

⚠ ATENÇÃO!

- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho. Não é suficiente, ajustar o regulador de níveis de aquecimento para a posição MIN!

6.7. Tabela de cozedura

A tabela que se segue serve como referência, com exemplos para a cozedura de diferentes alimentos. Adapte os valores à receita e ao seu gosto pessoal.

As características dos alimentos como, por exemplo, o tamanho, a espessura ou a qualidade dos mesmos influenciam o tempo de cozedura. Além disso, tenha em atenção que os alimentos a grelhar devem ser virados, utilizando a posição "Grelhador de mesa", e por isso o tempo de confeção será mais longo.

ALIMENTO	UNIDADE(S)/GRAMAS	NÍVEL DE AQUECIMENTO	POSIÇÃO	TEMPO DE COZEDURA
Hambúrgueres	900 g	III	Grelhador de contacto	10 - 15 min
Entremeadas	3 x 250 g	MAX	Grelhador de contacto	10 min
Bifes do cachaço de porco	3 unidades	MAX	Grelhador de mesa	2 x 13 - 16 min
Lombos de salmão	4 x 125 g	III	Grelhador de contacto	8 - 10 min
Bifes de atum	4 x 125 g	III	Grelhador de contacto	6 - 8 min
Legumes grelhados com óleo	1 - 2 beringelas, em rodela	II	Grelhador de mesa	2 x 3 - 6 min
Sanduíches de queijo	4 unidades	MAX	Grelhador de contacto	3 - 4 min
Baguetes gratinadas com queijo	2 unidades	III	Grelhador de Paninis	4 - 8 min

7. 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 na marinada, de modo a ficar completamente coberta e feche o recipiente. O ideal será deixá-la na marinada durante a noite.
- Pode grelhar também peixe não apenas carne. Para a preparação de carne, recomendamos a posição "grelhador de contacto». Grelhar com a tampa do aparelho fechada, permite que o alimento aqueça simultaneamente de ambos lados.

- As placas de grelhar (10) possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, ainda assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/o óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Caso não tenha a certeza se os alimentos também já estão grelhados por dentro, utilize um termómetro de carne convencional.

8. Limpeza e conservação

PERIGO!

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

ATENÇÃO!

- ▶ 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 **(12)** sobre as placas de grelhar **(10)** depois de estas terem arrefecido, de modo a empurrar a gordura e os resíduos para o tabuleiro de recolha de sucos **(8)**.
- Limpe as placas de grelhar 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 grelhar:
 - Abra o aparelho.
 - Prima o botão RELEASE **(7)** e levante simultaneamente a placa de grelhar inferior.
 - Segure bem na placa de grelhar superior, para que não caia, e prima o botão RELEASE **(11)**. A placa de grelhar superior solta-se do aparelho.
- Lave as placas de grelhar retiradas em água morna com um pouco de detergente da loiça. Caso existam crostas espessas, deixe as placas de grelhar em água com detergente da loiça durante algum tempo. Depois da lavagem, passe as placas de grelhar por água limpa para eliminar resíduos de detergente. Seque tudo muito bem. As placas de grelhar têm de estar secas antes de as voltar a montar no aparelho!

Nota



Para uma limpeza cuidadosa das placas de grelhar, recomendamos que as lave à mão, tal como descrito. Também pode lavar as placas de grelhar na máquina de lavar loiça. As partes inferiores das placas de grelhar podem sofrer alguma descoloração após a lavagem na máquina de lavar a loiça. No entanto, isto não prejudica o aparelho nem a função do mesmo.

- Para voltar a montar as placas de grelhar, coloque-as sobre a base de modo que os dois entalhes junto à saída de gordura **(9)** encaixem nos ganchos da base. Pressione depois a parte dianteira da placa de grelhar para baixo, de modo que encaixe de forma audível.
- Proceda do mesmo modo com a segunda placa de grelhar.
- Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho utilize um pano humedecido com água e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente da loiça com um pano humedecido apenas com água.
Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- Limpe o raspador de limpeza com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano ou lave o raspador em água quente e detergente da loiça.
- Lave o tabuleiro de recolha de sucos esvaziado com água quente e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente com água limpa e seque-o bem.

Nota



Para uma limpeza cuidadosa do tabuleiro de recolha de sucos, e do raspador de limpeza recomendamos, conforme descrito, uma lavagem à mão. Contudo, também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

9. Armazenamento

Guarde o aparelho limpo num local seco.

Bloqueie o aparelho, colocando o fecho de segurança **(2)** na posição .

10. Receitas

Nota

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

10.1. Posição "grelhador de contacto"

Hambúrguer México

- ◆ 900 g de carne picada de vaca
 - ◆ 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 pãezinhos de hambúrguer grandes
- 1) Misture a carne picada, a cebola, o chili e o molho Barbecue numa tigela grande.
 - 2) Molde quatro hambúrgueres do mesmo tamanho, com aprox. 2 cm de espessura, com a pasta de carne picada.
 - 3) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento **III**/Max).
 - 4) Grelhe os hambúrgueres 8 - 10 min sobre o aparelho pré-aquecido, na posição de contacto. Em seguida, sirva os hambúrgueres nos pãezinhos para hambúrguer com ingredientes e especiarias a gosto.

Bife de alcatra com molho de cebolinho 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 o cebolinho.
 - 2) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento Max).
 - 3) Grelhe o bife durante 3 min no nível de aquecimento Max.
 - 4) Barre o bife com o molho de ervas e cebolinho e grelhe-o mais 4 min no início do nível de aquecimento **II**.

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 fatias de 5 mm.
 - 2) Pré-aqueça o aparelho (nível de aquecimento **III**).
 - 3) Coloque os bifes de atum sobre o grelhador pré-aquecido, salpique com salsa e tempere com sal e pimenta.
 - 4) Coloque as fatias de laranja sobre os bifes de atum e grelhe tudo aprox. 6 - 8 min.
 - 5) Retire as fatias de laranja grelhadas antes de servir.

10.2. Posição "Grelhador de Paninis"

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 a cebola e o dente de alho e pique-os. Aloure em óleo quente. Adicione os espinafres. Tempere tudo com sumo de limão, sal e pimenta.
 - 3) Barre a tosta com manteiga de ervas.
 - 4) Corte o queijo 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) Coloque os paninis cuidadosamente no aparelho pré-aquecido no nível de aquecimento **III**/Max.
- 8) Com o fecho de segurança, ajuste a distância desejada da placa de grelhar superior e feche a tampa.
- 9) Aguarde até os Panini estarem torrados, apresentando um tom castanho-dourado.

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. Grelhe-o brevemente na posição de contacto no aparelho previamente aquecido no nível de aquecimento **MAX**.
 - 2) Baixe a regulação para o início do nível de aquecimento **III** e deixe cozer o peito de frango durante 10 minutos. Depois de grelhado, tempere com sal, pimenta e colorau, retire e reserve.
 - 3) Frite as fatias de bacon numa frigideira até ficarem estaladiças.
 - 4) 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.
 - 5) Corte o peito de frango ao comprido e coloque-o sobre o tomate.
 - 6) Colocar fatias de bacon sobre o peito de frango.

- 7) Cortar o abacate ao comprido a toda a volta e separar do caroço por meio de um movimento rotativo. Descascar o abacate e cortar às fatias.
Salpicar o abacate com o sumo de limão/lima, para que não oxide.
Coloque as fatias sobre os Panini.
- 8) Corte o pepino em rodela e coloque-as sobre o abacate.
- 9) Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 10) Coloque os Panini cuidadosamente sobre a placa de grelhar.
- 11) Com o fecho de segurança, ajustar a distância desejada da placa de grelhar superior e fechar a tampa.
- 12) Aguarde até os Panini estarem torrados com um tom castanho-dourado e retire-os com cuidado do grelhador de Paninis.

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 golpes transversais com 2 – 3 centímetros de intervalo na baguete, 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 embulhe a baguete em papel de alumínio.
 - 5) Coloque as baguetes na placa de grelhar previamente aquecida no nível de aquecimento **III**/Max.
 - 6) Com o fecho de segurança, ajustar a distância desejada da placa de grelhar superior e fechar a tampa.
 - 7) A baguete deve ficar com um tom castanho-dourado.

10.3. Posição "Grelhador de mesa"

Peito de frango/peru

- ◆ 200 g de peito de frango/peru
 - ◆ Um pouco de farinha
- 1) Aqueça o aparelho no nível de aquecimento **III**.
 - 2) Corte o peito de frango/peru de 200 g em fatias e passe-as por um pouco de farinha.
 - 3) 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 (nível de aquecimento **II**).
 - 4) Coloque os legumes sobre a placa de grelhar previamente aquecida e grelhe os legumes dos dois lados durante aprox. 8 - 10 minutos, até ficarem com um tom castanho claro.
 - 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) Pré-aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento **II**.
 - 8) Coloque os pacotes cheios sobre as placas de grelhar previamente aquecidas e cozinhe tudo dos dois lados aprox. 15 minutos respetivamente.

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 película de alumínio com manteiga de ervas.
 - 2) Tempere a maçaroca com sal e embrulhe-a na película de alumínio.
 - 3) Aqueça o aparelho até ao fim do nível de aquecimento **II**.
 - 4) Coloque a maçaroca embrulhada sobre as placas de grelhar.
 - 5) Vire após 15 minutos e cozinhe as maçarocas de milho mais 15 minutos.
 - 6) Tempere as maçarocas com sal com alho e pimenta.

11. Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energia	2000 W
Consumo de energia quando desligado	< 0,5 W

12. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

13. 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 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) 519926_2510 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 Técnica, 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.

13.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 519926_2510

13.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 11/2510 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112025-1

IAN 519926_2510