

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CONTACT GRILL SKGE 2000 C3

(DK)

KONTAKTGRILL

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

GRIL MULTI-USAGE

Mode d'emploi

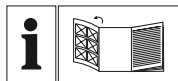
(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 291985

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

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

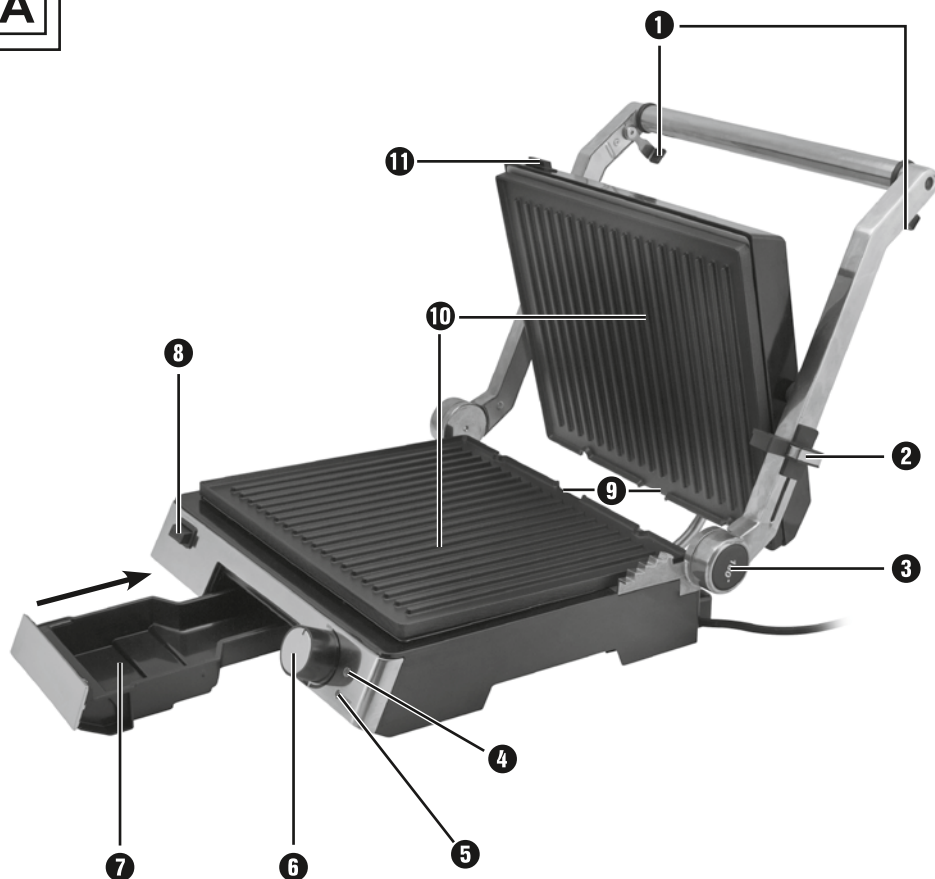
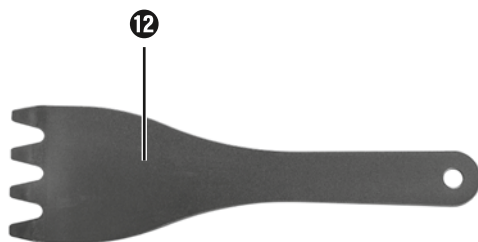
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	27
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	53
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	79

A**B**

Indholdsfortegnelse

Introduktion	2
Om denne betjeningsvejledning	2
Ophavsret	2
Anvendelsesområde	2
Advarsler	2
Sikkerhed	3
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	3
Betjeningselementer	7
Udpakning og tilslutning	7
Sikkerhedsanvisninger	7
Pakkens indhold og transporteftersyn	8
Udpakning	8
Bortskaffelse af emballagen	8
Betjening og funktion	9
Før produktet bruges første gang	9
Varmeregulator	10
Betjening	10
Stilling "Kontaktgrill"	11
Stilling "Paninigrill"	12
Stilling "Bordgrill"	13
Tips og tricks	14
Rengøring og vedligeholdelse	15
Sikkerhedsanvisninger	15
Opbevaring	16
Opskrifter	17
Stilling "Kontaktgrill"	17
Stilling "Paninigrill"	18
Stilling "Bordgrill"	21
Bortskaffelse	23
Tillæg	23
Tekniske data	23
Garanti for Kompernass Handels GmbH	24
Service	25
Importør	25

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du overdrager det til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt gengivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer indendørs.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

Produktet er ikke beregnet til erhvervmæssige eller industrielle områder.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:



FARE

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

**ADVARSEL****En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

** FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- ▶ Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- ▶ Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- ▶ Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.

FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- ▶ Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

FORBRÆNDINGSFARE!



Obs! Varm overflade!

- ▶ Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Tag kun i produktets håndtag.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- ▶ Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- ▶ Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Betjeningslementer

Figur A:

- ❶ Støttefødder
- ❷ Sikkerhedslås
- ❸ Oplåsningsknap 180°
- ❹ Rød kontrollampe "Power"
- ❺ Grøn kontrollampe "Ready"
- ❻ Varmeregulator
- ❼ Fedtopsamlingskål
- ❽ RELEASE-knap (nederste varmeplade)
- ❾ Fedtudløb
- ❿ Varmeplader
- ⓫ RELEASE-knap (øverste varmeplade)

Figur B:

- ❿ Rengøringskraber

Udpakning og tilslutning

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL

Ved opstart af produktet er der fare for personskader og materielle skader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- Følg anvisningerne til eltilslutning af produktet, så materielle skader undgås.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Kontaktgrill
- Fedtopsamlingskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Betjening og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om betjening og brug af produktet.

Før produktet bruges første gang

- 1) Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje", så eventuelle produktionsrester fjernes.
- 2) Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
- 3) Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- 4) Lås produktet op ved at stille sikkerhedslås **2** på stillingen .
- 5) Åbn produktet.
- 6) Tør varmepladerne **10** af med en fugtig klud.
- 7) Luk produktet.
- 8) Sæt ledningsstikket ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer den spænding, der er angivet i kapitlet "Tekniske data". Lad produktet varme op i ca. 5 minutter ved maksimal temperaturindstilling ved at sætte varmeregulatoren **6** på MAX.

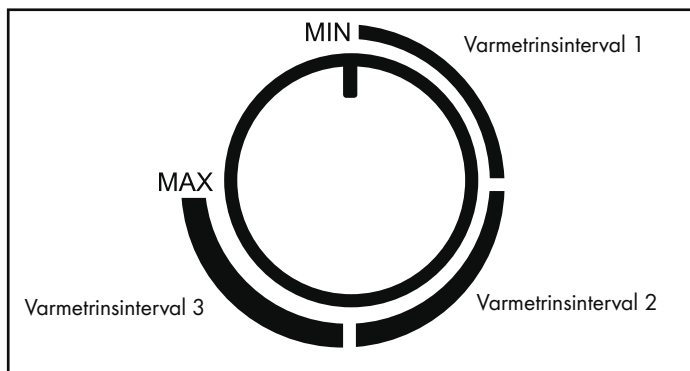
BEMÆRK

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- 9) Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
 - 10) Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Varmeregulator

Med varmeregulatoren ❹ kan du indstille temperaturen.

- Varmetrinsinterval 1: Opvarmning/lav temperatur
- Varmetrinsinterval 2: Middelhøj temperatur (f.eks. tilberedning af grøntsager)
- Varmetrinsinterval 3: Høj temperatur (f.eks. stegning af kød)



BEMÆRK

- Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ lyser, når varmeregulatoren ❹ står på MIN. Når du stiller varmeregulatoren ❹ på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" ❺, indtil temperaturen er nået.
- Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!
- Den røde kontrollampe "Power" ❹ lyser, så snart produktet er tilsluttet strømnettet.

Betjening

- 1) Luk produktets låg med håndtaget.
- 2) Sæt fedtopsamlingskålen ❺ ind i produktet.
- 3) Sæt stikket i stikkontakten igen. Den røde kontrollampe "Power" ❹ lyser. Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ lyser, når varmeregulatoren ❹ står på MIN.
- 4) Indstil det ønskede trin på varmeregulatoren ❹. Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ slukkes. Så snart det indstillede varmetrin er nået, tændes kontrollampen "Ready" ❺ igen.

BEMÆRK

- Den grønne kontrollampe "Ready" ❶ lyser også, når varmeregulatoren ❷ står på MIN. Når du stiller varmeregulatoren ❷ på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" ❶, indtil temperaturen er nået.
- Den grønne kontrollampe "Ready" ❶ kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!

BEMÆRK

Denne grill kan anvendes på 3 forskellige måder:

- Helt slået op, så begge varmeplader ❶ kan anvendes som bordgrill.
- Med bevægelig øverste varmeplade ❶ som kontaktgrill, så f.eks. kød kan grilles på begge sider.
- Med fikseret øverste varmeplade ❶ som paninigrill, så f.eks. toast og kuvertbrød kan gratineres.

Stilling "Kontaktgrill"

- 1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade ❶.
- 2) Luk produktets låg med håndtaget.
- 3) Da den øverste varmeplade ❶ er bevægelig, vil den ved tilberedning af tykkere fødevarer altid stå parallelt med den nederste varmeplade ❶. Derved opnås det optimale grillresultat.
- 4) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

BEMÆRK

Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet.

- 5) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS

Skader på produktet!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ❶!
- 6) Stil varmeregulatoren ❷ på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Stilling "Paninigrill"

- 1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade **10**.
- 2) Luk den øverste varmeplade **10** og fiksér den i den ønskede højde ved at trykke sikkerhedslåsen **2** bagud (stilling MIN, II, III, IV, V). Jo længere bagud sikkerhedslåsen **2** presses, desto større bliver afstanden mellem varmepladerne **10**.
- 3) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

BEMÆRK

Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet.

- 4) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS

Skader på produktet!

- ▶ Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne **10**!
- 5) Stil varmeregulatoren **6** på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Stilling "Bordgrill"

- 1) Klap de to støttefødder **1** ud (fig. 1).
- 2) Tryk på oplåsningsknappen **3** (fig. 1) og åbn produktets låg helt, så begge varmeplader **10** kan bruges som bordgrill.

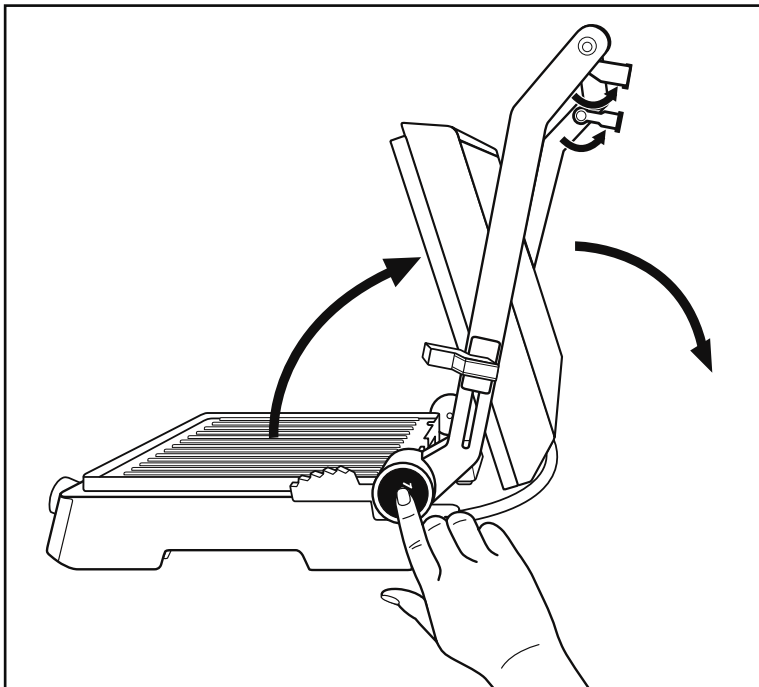


Fig. 1

- 3) Varmepladerne **10** ligger nu ved siden af hinanden og kan bruges som bordgrill (fig. 2).

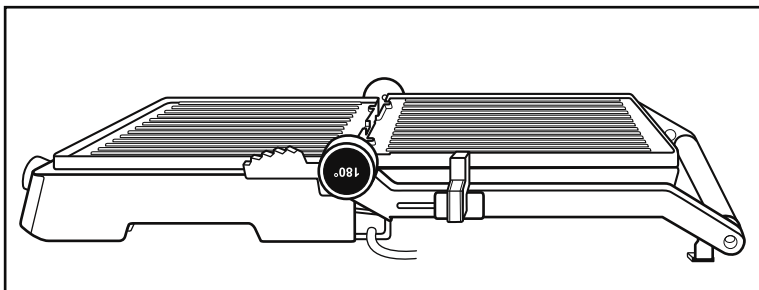


Fig. 2

- 4) Læg madvarerne, der skal grilles, på varmepladerne 10.
- 5) Vend madvarerne af og til, og tag dem af varmepladerne 10, når de er tilberedt.

OBS

Skader på produktet!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at vende/udtage de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne 10!

- 6) Stil varmeregulatoren 6 på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren 6 på MIN!

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Varmepladerne 10 har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

Sikkerhedsanvisninger



ADVARSEL!

LIVSFARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af produktet er der fare for personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Tag stikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan ødelægges, så det ikke kan repareres igen!

OBS

Skader på produktet!

- Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.
- Træk rengøringsskraberen 12 hen over varmepladerne 10, når varmepladerne 10 er afkølede, så fedt og rester samles, og hæld dem ned i fedtopsamlingskålen 7.
- Tør varmepladerne 10 af med en fugtig klud. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges. I tilfælde af fastsiddende snavs eller fastbrændte rester tages varmepladerne 10 af:
 - Åbn produktet.
 - Tryk på RELEASE-knappen 8, og tag samtidig den nederste varmeplade 10 af.
 - Hold fast i den øverste varmeplade 10, så den ikke falder ned, og tryk på RELEASE-knappen 11. Den øverste varmeplade 10 løsner sig fra produktet.

Rengør de afmonterede varmeplader 10 i varmt vand med lidt opvaskemiddel. I tilfælde af kraftige skorpedannelser kan varmepladerne 10 udblødes lidt i opvaskevandet. Efter rengøring skylles varmepladerne 10 med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Alt tørres grundigt af. Varmepladerne 10 skal være tørre, før de monteres på produktet igen!

BEMÆRK

For at sikre en skånsom rengøring af varmepladerne 10 anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes op i hånden. Man kan dog også rengøre varmepladerne 10 i opvaskemaskine.

Varmepladerne 10 monteres igen, ved at de sættes på soklen, så de to udskræmper ved siden af fedtudløbet 9 går i indgreb med krogene på soklen. Tryk derefter den forreste del af varmepladen 10 ned, indtil den klikker på plads med et tydeligt klik.

Gør det samme med den anden varmeplade 10.

- For at rengøre produktets yvendige sider skal du tørre dem af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Rester af opvaskemidlet tørres af med en klud, der kun er fugtet med vand.
Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.
- Tør rengøringsskraberen 12 af med en fugtig klud. I tilfælde af fastsiddende snavs kommes der lidt opvaskemiddel på kluden, eller den skylles i varmt vand med opvaskemiddel.

BEMÆRK

For skånsom rengøring af rengøringsskraberen 12 anbefaler vi, at den vaskes op i hånden som beskrevet. Du kan dog også rengøre rengøringsskraberen 12 i opvaskemaskinen.

- Skyl den tomme fedtopsamlingskål 7 i varmt vand og opvaskemiddel. Fjern rester af opvaskemiddel med rent vand, og tør af.

BEMÆRK

For skånsom rengøring af fedtopsamlingskålen 7 anbefaler vi, at den vaskes op i hånden som beskrevet. Du kan dog også rengøre fedtopsamlingskålen 7 i opvaskemaskinen.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen 2 hen til stillingen .

Opskrifter

BEMÆRK

Afhængigt af ingrediensernes sammensætning kan de angivne temperaturindstillinger eller tidsangivelser i opskrifterne variere!

Stilling "Kontaktgrill"

Mex-Tex-burger

900 g hakket oksekød

6 spsk. barbecuesauce

6 spsk. finthakket løg

3 spsk. frisk eller færdiglavet salsa

1/2 tsk. chilipulver

4 store hamburgerboller

- 1) Det hakkede oksekød, løg, salsa, chilipulver og barbecuesauce blandes i en stor skål.
- 2) Form farsen til fire lige store, knap 2 cm tykke hamburgerbøffer.
- 3) Varm produktet op (varmetrinsinterval 3/MAX).
- 4) Grill hamburgerbøfferne 8-10 min. i kontaktposition på det forvarmede produkt. Server derefter hamburgerne i bollerne sammen med tilbehør og krydderier efter eget valg.

Rumpsteak med sovs på forårsløg og urter

500 g mager rumpsteak (125 g pr. person)

120 g margarine

1 tsk. worcestershiresauce

1 finthakket fed hvidløg

4 spsk. hakket persille

4 finthakkede forårsløg

- 1) Bland margarine og worcestershiresauce i en lille skål og tilsæt hvidløg, persille samt forårsløg.
- 2) Varm produktet op (varmetrin MAX).
- 3) Grill kødet i 3 min. på varmetrin MAX.
- 4) Pensl kødet med forårsløg-/urtesovsen og grill videre i 4 min. i startområdet af varmetrins interval 2.

BEMÆRK

Kryddersovsen, der samler sig i fedtopsamlingsskålen, kan hældes over kødet ved servering!

Tunfisk med appelsinskiver

(4 personer)

4 friske tunsteaks (170 g pr. stk.)

1 appelsin

1 spsk. finthakket persille

Salt

Peber

- 1) Pil appelsinen og skær den i cirka 5 mm tykke skiver.
- 2) Varm produktet op (varmetrinsinterval 3).
- 3) Læg tunsteaksene på den forvarmede grill, drys persille over og krydr med salt og peber.
- 4) Læg appelsinskiverne på tunsteaksene og grill det hele i ca. 6-8 min.
- 5) Fjern appelsinskiverne før servering.

Stilling "Paninigrill"

Spinat-oste-panini

250 g bladspinat

1 løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olie

2 tsk. citronsaft

1 knsp. salt (og peber)

4 skiver toast-/franskrød

40 g kryddersmør

75 g mozzarella

20 g pinjekerner

- 1) Sortér og skyl spinaten.
- 2) Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- 3) Smør brødet med kryddersmørret.
- 4) Skær mozzarellaen i skiver.
- 5) Fordel mozzarella og den afdryppede spinat på 2 brødskeer og drys pinjekerner på.
- 6) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 7) Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninigrill, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.
- 8) Ved hjælp af sikkerhedslåsen ② indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade ⑩, og låget lukkes.
- 9) Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninigrillen.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet

20 g smør

Peber, salt, paprika

120 g bacon, i skiver

6 skiver franskbrød/toastbrød

3 spsk. salatdressing (yoghurt)

30 g icebergsalat

2 tomater

1 avocado

1 tsk. citronsaft

50 g salatgurk

- 1) Skyl kyllingefileterne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Steg dem kortvarigt i kontaktposition på produktet, som er forvarmet til varmetrin MAX.
- 2) Skru produktet ned til starten af varmetrinsinterval 3, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen og sæt dem til side.
- 3) Steg baconskiverne sprøde på en pande.
- 4) Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg også dem på.

- 5) Skær kyllingefiletten på langs, og læg den på tomaterne.
- 6) Læg baconskiverne på kyllingefiletten.
- 7) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løs den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- 8) Skær salatgurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- 9) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 10) Læg forsigtigt paninien på varmepladen 10.
- 11) Ved hjælp af sikkerhedslåsen 2 indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade 10, og låget lukkes.
- 12) Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninigrillen.

Senneps-baguette

- 1 baguette
- 1 fed hvidløg
- 50 g syltede agurker
- 40 g pecorino
- 1 spsk. stærk sennep
- 2 spsk. sød sennep
- 50 g smør
- 2 spsk. hakket purløg
- Salt, peber

- 1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2-3 centimeter.
- 2) Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- 3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurk, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- 4) Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
- 5) Læg baguetterne på varmepladen 10, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.

- 6) Ved hjælp af sikkerhedslåsen ② indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade ⑩, og låget lukkes.
- 7) Baguetterne skal være gyldenbrune.

Stilling "Bordgrill"

Kyllinge-/kalkunbryst

200 g kyllinge-/kalkunbryst

Lidt mel

- 1) Hæld lidt olie, som er egnet til stegning, på varmepladen ⑩, og varm produktet op til varmetrinsinterval 3.
- 2) Skær de 200 g kyllinge-/kalkunbryst i skiver og vend dem i melet.
- 3) Steg dem i ca. 4 minutter på den ene side, vend dem, salt dem en smule, og steg dem 4 minutter på den anden side.

Grillede grøntsager

2 peberfrugter

1 squash

1 aubergine

Olivenuolie

Salt

Peber

Provencekrydderi (krydderblanding)

- 1) Vask grøntsagerne grundigt. Halvér peberfrugterne, tag kernerne ud og skær peberfrugterne i strimler. Skær aubergine og squash i to halvdele på langs og derefter i ca. 0,5 cm tykke stykker.
- 2) Pensl grøntsagerne med olivenuolie.
- 3) Forvarm produktet (varmetrinsinterval 2).
- 4) Læg grøntsagerne på den forvarmede varmeplade ⑩ og gril dem på begge sider i ca. 8 - 10 minutter, til de har fået en lysebrun farve.
- 5) Drys grøntsagerne med salt, peber og provencekrydderier efter smag.

Rejer i kokoskarry

100 g rød karrypasta
50 ml kokosmælk
400 g rejer (eller krabber/jomfruhummerhaler)
200 g søde ærter
2 peberfrugter
2 løg
2 fed hvidløg
Salt og peber
Alufolie

- 1) Bland karrypasta og kokosmælk.
- 2) Skyl rejer, slikærter og peberfrugt.
- 3) Pil løgene og hvidløgsfeddene.
- 4) Skær løg, hvidløgsfed og peberfrugt i små stykker.
- 5) Fordel rejer og grøntsager ensartet på 4 stykker alufolie. Alufolien skal have en størrelse, der gør det muligt at pakke grøntsagerne ind til en lille pakke. Hæld karry-/kokossovsen over og krydr med salt og peber.
- 6) Luk pakkerne godt til, så der ikke kan løbe væske ud.
- 7) Forvarm produktet til slutningen af varmetrinsinterval 2.
- 8) Læg de fyldte pakker på den forvarmede varmeplade 10, og tilbered det hele i ca. 15 minutter på begge sider.

Grillede majscolber

2 søde majscolber
100 g kryddersmør
Hvidløgssalt
Salt
Peber
Alufolie

- 1) Smør et stykke alufolie med kryddersmør.
- 2) Kom salt på majscolberne og pak dem ind i alufolien.
- 3) Opvarm produktet til slutningen af varmetrinsinterval 2.
- 4) Læg pakkerne på varmepladen **10**.
- 5) Efter 15 minutter vendes pakkerne, og majscolberne tilberedes yderligere 15 minutter.
- 6) Krydr majscolberne med hvidløgssalt og peber.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Effektforbrug	2000 W
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 291985

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	28
Informations relatives à ce mode d'emploi	28
Droits d'auteur	28
Usage conforme	28
Avertissements	28
Sécurité	29
Consignes de sécurité fondamentales	29
Éléments de commande	33
Déballage et raccordement	33
Consignes de sécurité	33
Contenu de la livraison et inspection après transport	34
Déballer l'appareil	34
Élimination de l'emballage	34
Utilisation et fonctionnement	35
Avant la première utilisation	35
Régulateur de température	36
Utilisation	36
Position «Gril de contact»	37
Position «Gril à panini»	38
Position «Gril de table»	39
Conseils et astuces	40
Nettoyage et entretien	41
Consignes de sécurité	41
Rangement	42
Recettes	43
Position «Gril de contact»	43
Position «Gril à panini»	44
Position «Gril de table»	47
Mise au rebut	49
Annexe	49
Caractéristiques techniques	49
Garantie de Kompernass Handels GmbH	50
Service après-vente	51
Importateur	51

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

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.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :



Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

** ATTENTION**

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veillez 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.

**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.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ 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.

⚠ RISQUE DE BRÛLURE !

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.

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Pieds
- ❷ Fermeture de sécurité
- ❸ Touche de déverrouillage 180°
- ❹ Voyant de contrôle rouge «Power»
- ❺ Voyant de contrôle vert «Ready»
- ❻ Régulateur de température
- ❼ Bac collecteur de graisses
- ❽ Touche RELEASE (plaque chauffante inférieure)
- ❾ Sortie de la graisse
- ❿ Plaques chauffantes
- ⓫ Touche RELEASE (plaque chauffante supérieure)

Figure B :

- ❿ Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

ATTENTION

Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- 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.

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est équipé de série des composants suivants (voir le volet dépliant) :

- Gril multi-usage
- Bac collecteur de graisses
- Racloir 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 Service après-vente).

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.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Utilisation et fonctionnement

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

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre «Nettoyage 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 «Caractéristiques techniques». Faites chauffer l'appareil à température maximale pendant env. 5 minutes en plaçant le régulateur de température ⑥ sur MAX.

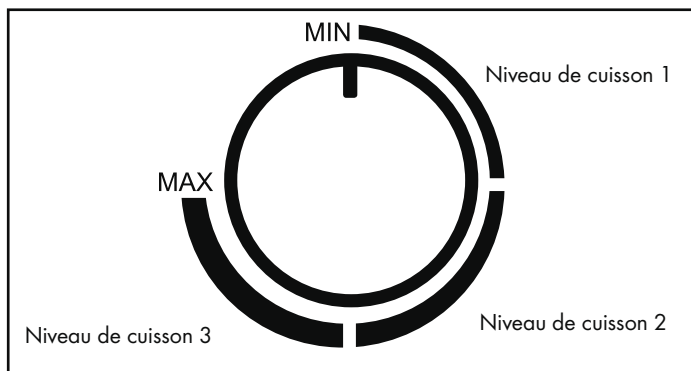
REMARQUE

- 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.

Régulateur de température

Le régulateur de température ❹ vous permet de régler la température.

- Niveau de cuisson 1 : niveau de préchauffage / température basse
- Niveau de cuisson 2 : température moyenne (par ex. cuisson de légumes)
- Niveau de cuisson 3 : température élevée (par ex. rôtir une viande)



REMARQUE

- Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'allume aussi lorsque le régulateur de température ❹ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ❹ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ 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» ❸ s'allume dès que l'appareil est branché dans une prise de courant.

Utilisation

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

REMARQUE

- Le voyant de contrôle vert «Ready» ⑤ s'allume aussi lorsque le régulateur de température ⑥ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ⑥ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert «Ready» ⑤ s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Le voyant de contrôle vert «Ready» ⑤ 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.

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 ⑩ mobile comme gril de contact, de manière à griller la viande des deux côtés.
- avec la plaque chauffante supérieure ⑩ fixe comme gril à panini, de manière à pouvoir faire griller des baguettes par ex.

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 ⑩ se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ⑩, 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.

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑩ !
- 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 ❹ sur MIN !

Position «Gril à panini».

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ❶.
- 2) Fermez la plaque chauffante supérieure ❶ et fixez-la à hauteur souhaitée en poussant la fermeture de sécurité ❷ en arrière (position MIN, II, III, IV, V). Plus la fermeture de sécurité ❷ est poussée vers l'arrière, plus l'écart entre les plaques chauffantes ❶ 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.

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ❶ !
- 5) Tournez le régulateur de température ❹ 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 ❹ sur MIN !

Position «Gril de table»

- 1) Déliez les deux pieds ❶ (fig. 1)
- 2) Appuyez sur la touche de déverrouillage 180° ❸ (fig. 1) et ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce que les deux plaques chauffantes ❷ puissent être utilisées comme gril de table.

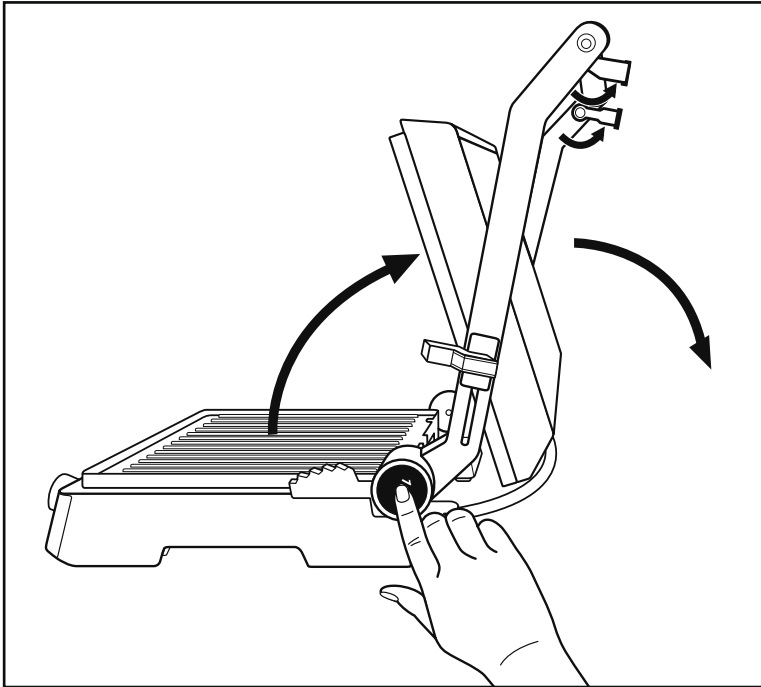


Fig. 1

- 3) Les plaques chauffantes ❷ sont maintenant l'une à côté de l'autre et peuvent être utilisées comme gril de table (fig. 2).

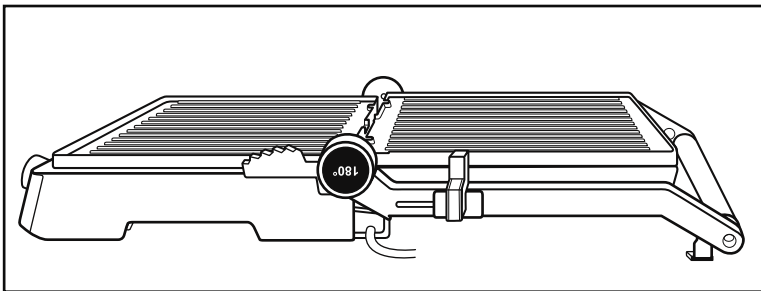


Fig. 2

- 4) Placez les aliments à griller sur les plaques chauffantes 10.
- 5) Retournez les aliments à griller de temps en temps et retirez-les des plaques chauffantes 10, une fois cuits.

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retourner/retirer les aliments grillés. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes 10 !
- 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 6 sur MIN !

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.
- 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.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- ▶ 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

Endommagement de l'appareil !

- ▶ 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 10, de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés et poussez-les dans le bac collecteur de graisses 7.
 - Essuyez les plaques chauffantes 10 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 10 :
 - Ouvrez l'appareil.
 - Appuyez sur la touche RELEASE 8 et levez parallèlement la plaque chauffante inférieure 10.
 - Tenez bien la plaque chauffante supérieure 10 pour qu'elle ne tombe pas à terre et appuyez sur la touche RELEASE 11. La plaque chauffante supérieure 10 se détache de l'appareil.

Nettoyez les plaques chauffantes ⑩ retirées à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations coriaces, faites tremper un peu les plaques chauffantes ⑩ dans l'eau de rinçage. Rincez ensuite les plaques chauffantes ⑩ à l'eau claire après le lavage afin d'éliminer les restes de liquide vaisselle. Bien sécher le tout. Les plaques chauffantes ⑩ doivent être sèches avant de les remonter dans l'appareil !

REMARQUE

Pour un nettoyage en douceur des plaques chauffantes ⑩ nous recommandons comme décrit, de les laver à la main. Vous pouvez cependant également laver les plaques chauffantes ⑩ au lave-vaisselle.

Pour remonter les plaques chauffantes ⑩, placez à nouveau les plaques chauffantes ⑩ 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 ⑩ de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.

Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante ⑩.

- 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 ⑫ 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.

REMARQUE

Pour un nettoyage en douceur du racloir de nettoyage ⑫, nous recommandons de le laver à la main conformément à la description. Cependant, vous pouvez aussi laver le racloir de nettoyage ⑫ au lave-vaisselle.

- Rincez le bac collecteur de graisses ⑦ 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 graisses ⑦, nous recommandons de le laver à la main comme décrit. Cependant, vous pouvez aussi laver le bac collecteur de graisses ⑦ au lave-vaisselle.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Verrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité ② en position .

Recettes

REMARQUE

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

Position «Gril de contact»

Mex-Tex-Burger

- 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 3/ 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 2.

REMARQUE

Vous pouvez verser sur le steak pour le servir la sauce aux herbes aromatiques qui coule dans le bac collecteur de graisse.

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 3).
- 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.

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 3/Max.
- 8) Avec la fermeture de sécurité ❷, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure ❶ 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 3 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 10.
- 11) Avec la fermeture de sécurité 2, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure 10 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 10 préchauffée au niveau de cuisson 3/Max.

- 6) Avec la fermeture de sécurité ❷, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure ❶ et fermez le couvercle.
- 7) Attendez que les baguettes aient doré / bruni.

Position «Gril de table»

Blanc de volaille

200 g de blanc de volaille

un peu de farine

- 1) Versez un peu d'huile adaptée à la cuisson sur les plaques chauffantes ❶ et préchauffez l'appareil sur le niveau de cuisson 3.
- 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 2).
- 4) Posez les légumes sur la plaque chauffante ❶ 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 2.
- 8) Posez les paquets garnis sur les plaques chauffantes 10 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 2.
- 4) Placez les petit paquets sur les plaques chauffantes 10.
- 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.

Mise au rebut



**Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-
DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 291985

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	54
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	54
Auteursrecht	54
Gebruik in overeenstemming met bestemming	54
Waarschuwingen	54
Veiligheid	55
Basisveiligheidsvoorschriften	55
Bedieningselementen	59
Uitpakken en aansluiten	59
Veiligheidsvoorschriften	59
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	60
Uitpakken	60
De verpakking afvoeren	60
Bediening en gebruik	61
Vóór de ingebruikname	61
Warmteniveauregelaar	62
Bedienen	62
Stand "Contactgrill"	63
Stand "Paninigrill"	64
Stand "Tafelgrill"	65
Tips en trucs	66
Reiniging en onderhoud	67
Veiligheidsvoorschriften	67
Opbergen	68
Recepten	69
Stand "Contactgrill"	69
Stand "Paninigrill"	70
Stand "Tafelgrill"	73
Afvoeren	75
Appendix	75
Technische gegevens	75
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	76
Service	77
Importeur	77

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

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.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:



GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.

**WAARSCHUWING**

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwingen in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Volg de aanwijzingen in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- 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.

**GEVAAR 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.

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ 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.

VERBRANDINGSGEVAAR!



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.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Steunvoetjes
- ❷ Veiligheidssluiting
- ❸ Ontgrendelknop 180°
- ❹ Rood indicatielampje "Power"
- ❺ Groen indicatielampje "Ready"
- ❻ Warmteniveauregelaar
- ❼ Vetopvangbak
- ❽ Knop RELEASE (onderste grillplaat)
- ❾ Vetuitloop
- ❿ Grillplaten
- ⓫ Knop RELEASE (bovenste grillplaat)

Afbeelding B:

- ❿ Reinigingsschraper

Uitpakken en aansluiten

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Bij de ingebruikname van het apparaat kan persoonlijk letsel en materiële schade optreden!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- 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.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd (zie uitvouwpagina):

- 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 Service) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

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

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bediening en gebruik

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

Vóór de ingebruikname

- 1) Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "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 ❷ op de stand  te zetten.
- 5) Open het apparaat.
- 6) Veeg de grillplaten ❶ 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 "Technische gegevens" beschreven spanning levert. Laat het apparaat ca. 5 minuten lang op de maximale temperatuurstand heet worden door de warmteniveauregelaar ❹ op MAX te zetten.

OPMERKING

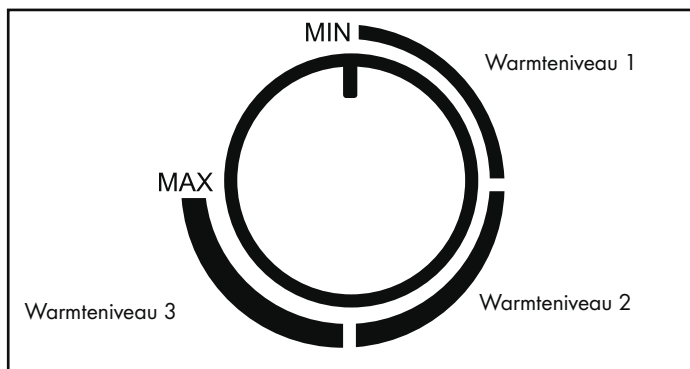
- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 9) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 10) Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Warmteniveauregelaar

Met de warmteniveauregelaar **6** stelt u de temperatuur in.

- Warmteniveau 1: Voorverwarmen/lage temperatuur
- Warmteniveau 2: Gemiddelde temperatuur (bijv. groente garen)
- Warmteniveau 3: Hoge temperatuur (bijv. vlees braden)



OPMERKING

- Het groene indicatielampje "Ready" **5** brandt wanneer de warmteniveauregelaar **6** op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar **6** op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** uit tot de temperatuur is bereikt.
- Het groene indicatielampje "Ready" **5** 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.

Bedienen

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 2) Schuif de vetopvangbak **7** 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 **6** op MIN staat.
- 4) Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar **6**. Het groene indicatielampje "Ready" **5** dooft. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** weer branden.

OPMERKING

- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ brandt ook wanneer de warmteniveauregelaar ⑥ op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar ⑥ op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" ⑤ uit tot de temperatuur is bereikt.
- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.

OPMERKING

U kunt deze grill op 3 verschillende manieren gebruiken:

- volledig opengeklappt, zodat u beide grillplaten ⑩ kunt gebruiken als tafelgrill;
- met een beweegbare bovenste grillplaat ⑩ als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees aan beide zijden kunt grillen;
- met vastgezette bovenste grillplaat ⑩ als paninigrill, zodat u bijvoorbeeld baguettes kunt afbakken.

Stand "Contactgrill"

- 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 ⑩ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dickere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat ⑩. 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.

OPMERKING

Begin met korte griltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden.

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

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑩ 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 ❹ op MIN te zetten!

Stand “Paninigrill”

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

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

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

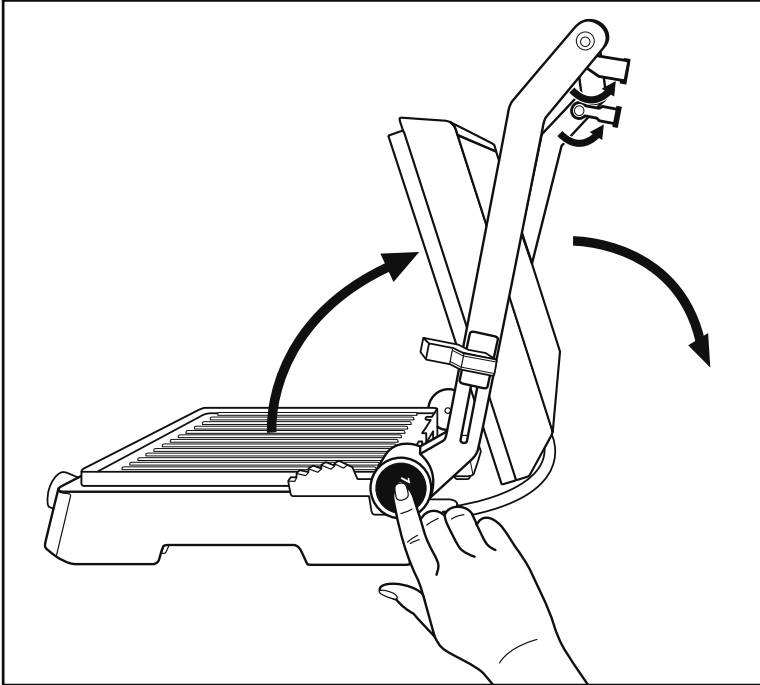
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ❶ beschadigen!
- 5) Draai de warmteniveauregelaar ❹ naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

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

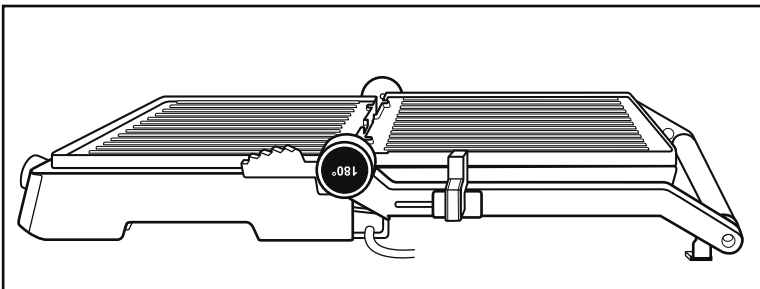
Stand "Tafelgrill"

- 1) Klap de beide steunvoetjes ❶ uit (afb. 1).
- 2) Druk op de ontgrendelknop ❸ 180° ❹ (afb. 1) en open het deksel van het apparaat zo ver dat de beide grillplaten ❷ als tafelgrill kunnen worden gebruikt.



Afb. 1

- 3) De grillplaten ❷ liggen nu naast elkaar en kunnen als tafelgrill worden gebruikt (afb. 2).



Afb. 2

- 4) Leg de te grillen levensmiddelen op de grillplaten 10.
- 5) Keer de te grillen levensmiddelen en neem ze van de grillplaten 10 als ze gaar zijn.

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct te keren of uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten 10 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 6 op MIN te zetten!

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marinieren. 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.
- 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.

Reiniging en onderhoud

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- ▶ 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

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ 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 **10** om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak **7** te schuiven.
- Veeg de grillplaten **10** 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 **10** van het apparaat:
 - Open het apparaat.
 - Druk op de knop RELEASE **8** en til tegelijkertijd de onderste grillplaat **10** van het apparaat.
 - Houd de bovenste grillplaat **10** vast om te voorkomen dat die valt en druk op de knop RELEASE **11**. De bovenste grillplaat **10** komt los uit het apparaat.

Reinig de verwijderde grillplaten 10 in warm water met een beetje afwasmiddel. Bij sterk aangekoekt vuil laat u de grillplaten 10 een tijdje weken in het warme sop. Spoel de grillplaten 10 na het reinigen af met schoon water om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af. De grillplaten 10 moeten droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet!

OPMERKING

We adviseren om de grillplaten 10 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de grillplaten 10 echter ook in de vaatwasser reinigen.

Steek de grillplaten 10, 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 10 omlaag tot deze hoorbaar vastklikt.

Ga met de tweede grillplaat 10 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 12 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.

OPMERKING

We adviseren om de reinigingsschraper 12 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de reinigingsschraper 12 echter ook in de vaatwasser reinigen.

- Spoel de geleegde vetopvangbak 7 in warm water met wat afwasmiddel. Verwijder afwasmiddelrestanten met schoon water en droog de bak af.

OPMERKING

We adviseren om de vetopvangbak 7 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat die beschadigd raakt. U kunt de vetopvangbak 7 echter ook in de vaatwasser reinigen.

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

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

Recepten

OPMERKING

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

Stand "Contactgrill"

Mex-Tex-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 hamburger-schijven.
- 3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 3/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-uitjes 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-uitjes

- 1) Meng de margarine en de Worcestershiresauce in een kleine kom en meng er de knoflook, de peterselie en de lente-uitjes 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 2.

OPMERKING

De kruidensaus die in de vetopvangbak komt, kunt u voor het serveren over de steak gieten!

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 3).
- 3) Leg de tonijnsteaks op de voorverwarmde 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.

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 tostibrood/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 3/Max voorverwarmde paninimaker.
- 8) Stel met de veiligheidssluiting ② de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ⑩ 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 3 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 10.
- 11) Stel met de veiligheidssluiting 2 de gewenste afstand tussen de beide grillplaten 10 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 3/Max voorverwarnde grillplaat 10.

- 6) Stel met de veiligheidssluiting ② de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ⑩ in en sluit het deksel.
- 7) De baguette moet goudbruin zijn.

Stand “Tafelgrill”

Kippen-/kalkoenborst

200 g kippen-/kalkoenborst

Een beetje bloem

- 1) Doe een beetje voor braden geschikte olie op de grillplaten ⑩ en verwarm het apparaat voor op verwarmingsniveau 3.
- 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 2).
- 4) Leg de groenten op de voorverwarmde grillplaat ⑩ 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 2.
- 8) Leg de gevulde pakketjes op de voorverwarmde grillplaten 10 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 2.
- 4) Leg het pakketje op de grillplaat **10**.
- 5) Keer het pakketje na 15 minuten en gaar de maïskolven nog 15 minuten.
- 6) Breng de maïskolven met knoflookzout en peper op smaak.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Vermogen	2000 W
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 291985

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	80
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	80
Urheberrecht	80
Bestimmungsgemäße Verwendung	80
Warnhinweise	80
Sicherheit	81
Grundlegende Sicherheitshinweise	81
Bedienelemente	85
Auspacken und Anschließen	85
Sicherheitshinweise	85
Lieferumfang und Transportinspektion	86
Auspacken	86
Entsorgung der Verpackung	86
Bedienung und Betrieb	87
Vor dem ersten Gebrauch	87
Heizstufenregler	88
Bedienen	88
Position „Kontaktgrill“	89
Position „Paninig grill“	90
Position „Tischgrill“	91
Tipps und Tricks	92
Reinigen und Pflegen	93
Sicherheitshinweise	93
Aufbewahren	94
Rezepte	95
Position „Kontaktgrill“	95
Position „Paninig grill“	96
Position „Tischgrill“	99
Entsorgung	101
Anhang	101
Technische Daten	101
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	102
Service	103
Importeur	103

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

** WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes 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 Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fett-Auffangschale
- 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 Service).

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

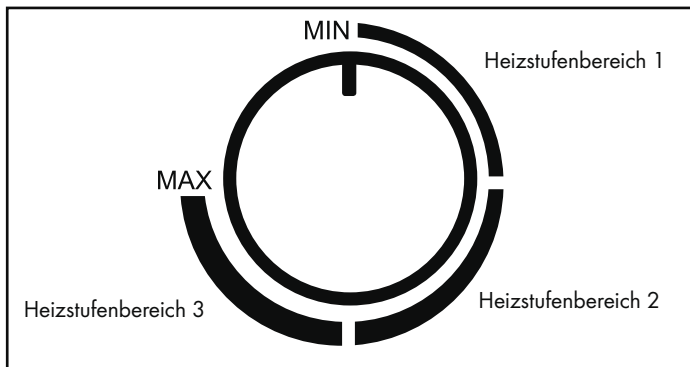
HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler ❹ stellen Sie die Temperatur ein.

- Heizstufenbereich 1: Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich 2: mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich 3: hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

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

Position „Kontaktgrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑩ beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler ⑥ auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

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

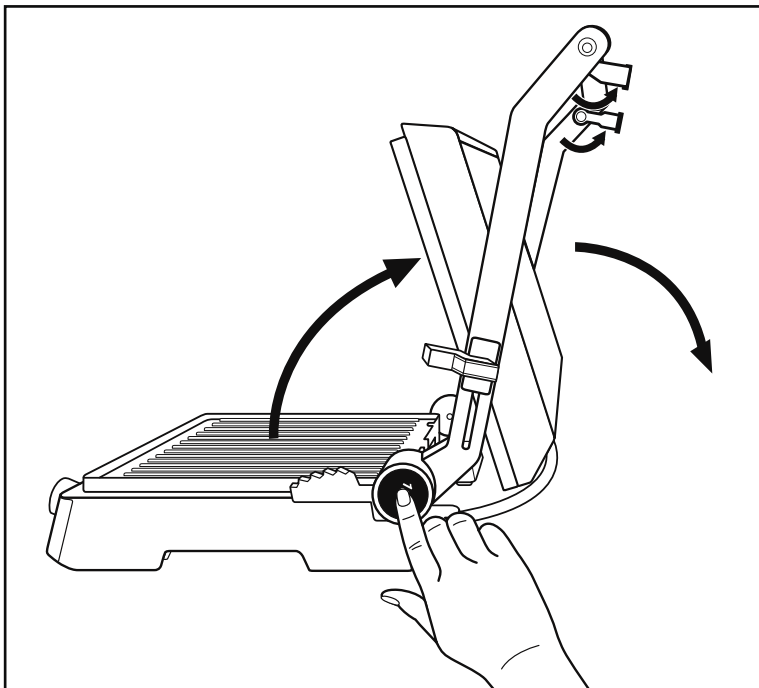


Abb. 1

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

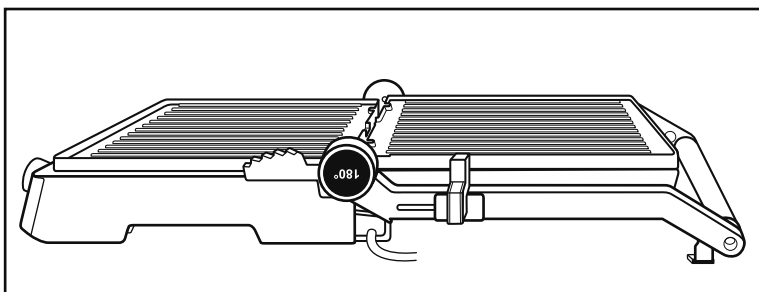


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunter zu nehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten 10 beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler 6 auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler 6 auf MIN zu stellen!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten 10 sind antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

HINWEIS

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

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

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte ⑩ genauso.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mex-Tex-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 3/Max).
- 4) Die Hamburger 8 - 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

HINWEIS

Die sich in der Ölauffangschale sammelnde Kräutersoße, können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

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 3).
- 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 - 8 Min.
- 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheizten Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte 10 legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte 10 legen.

- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust
etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

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

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie diese in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte ❶ 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 2 vor.
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **10** und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

Entsorgung



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 291985

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

09/2017 · Ident.-No.: SKGE2000C3-082017-2

IAN 291985