SILVERCREST®

KONTAKTGRILL
CONTACT GRILL
GRIL MULTI-USAGE SKGE 2000 C3

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL
Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

GRIL MULTI-USAGE
Mode d'emploi

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL
Návod k obsluze

(PT)

GRELHADOR ELÉCTRICO
Manual de instruções

(GB) (IE)

CONTACT GRILL
Operating instructions

(NL) (BE)

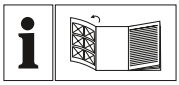
CONTACTGRILL
Gebruiksaanwijzing

(ES)

GRILL DE CONTACTO
Instrucciones de uso

IAN 291985

(OS)



(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.

(GB) (IE)

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

(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.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

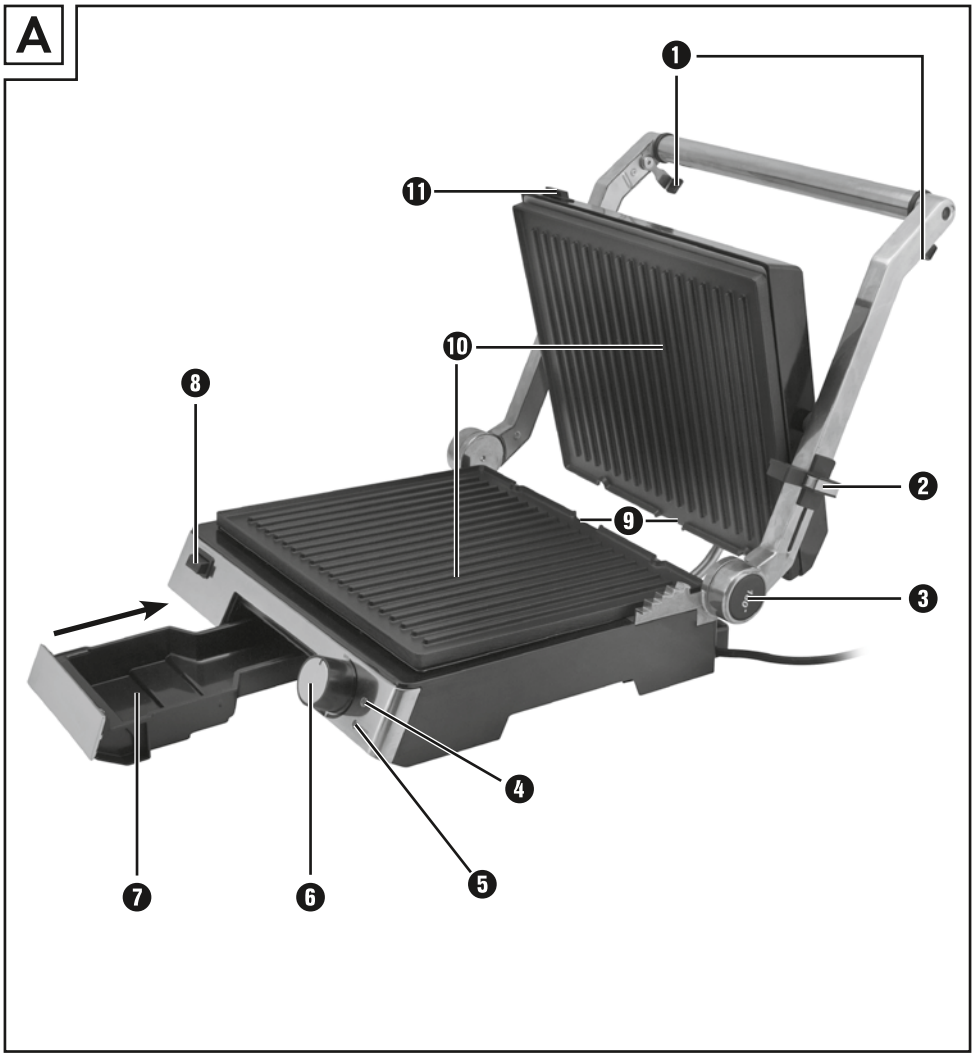
(ES)

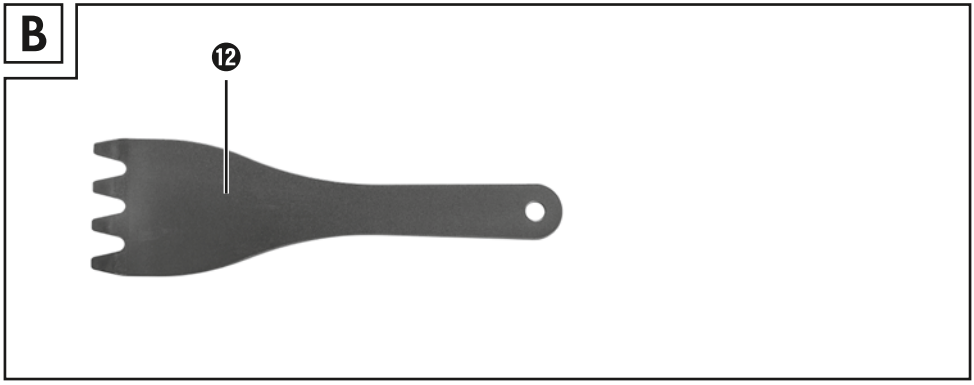
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	27
FR / BE	Mode d'emploi	Page	53
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	79
CZ	Návod k obsluze	Strana	105
ES	Instrucciones de uso	Página	131
PT	Manual de instruções	Página	157


A
1
11
10
8
2
9
3
4
7
6
5


B
12

Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 2
Urheberrecht 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2
Warnhinweise 2

Sicherheit 3
Grundlegende Sicherheitshinweise 3

Bedienelemente 7

Auspacken und Anschließen 7
Sicherheitshinweise 7
Lieferumfang und Transportinspektion 8
Auspacken 8
Entsorgung der Verpackung 8

Bedienung und Betrieb 9
Vor dem ersten Gebrauch 9
Heizstufenregler 10
Bedienen 10
Position „Kontaktgrill“ 11
Position „Paninigrill“ 12
Position „Tischgrill“ 13

Tipps und Tricks 14

Reinigen und Pflegen 15
Sicherheitshinweise 15

Aufbewahren 16

Rezepte 17
Position „Kontaktgrill“ 17
Position „Paninigrill“ 18
Position „Tischgrill“ 21

Entsorgung 23

Anhang 23
Technische Daten 23
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 24
Service 25
Importeur 25

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 Innenbreich. 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:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- 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 Fernwirksystem, 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 Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

⓬ 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 ❷ in die Position 🔓 stellen.
5) Öffnen Sie das Gerät.
6) Wischen Sie die Heizplatten ❿ 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 ❻ auf MAX stellen.

HINWEIS

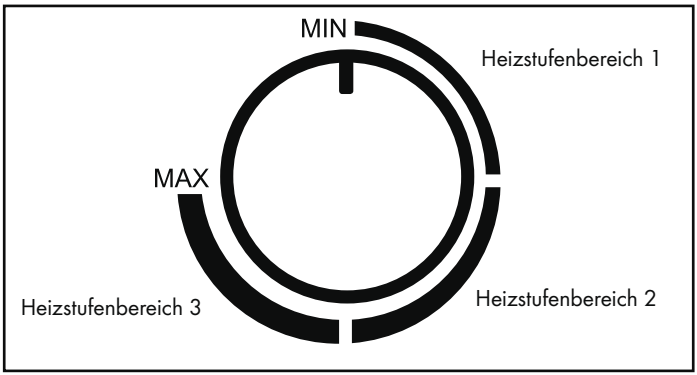
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

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 ❻ 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 ❻ auf MIN steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ 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 ❼ 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 ❻ auf MIN steht.
4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ❻ 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“ ❺ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ❻ auf MIN steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ 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!

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten ❿ als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte ❿ als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte ❿ 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 ❿.
2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
3) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ❿ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❿. 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 ❿ beschädigen!

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

Position „Paninigrill“

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❿.
2) Schließen Sie die obere Heizplatte ❿ und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❷ nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Je weiter der Sichherheitsverschluß ❷ nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten ❿.
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 ❿ beschädigen!

5) Drehen Sie den Heizstufenregler ❻ 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 ❻ auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

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

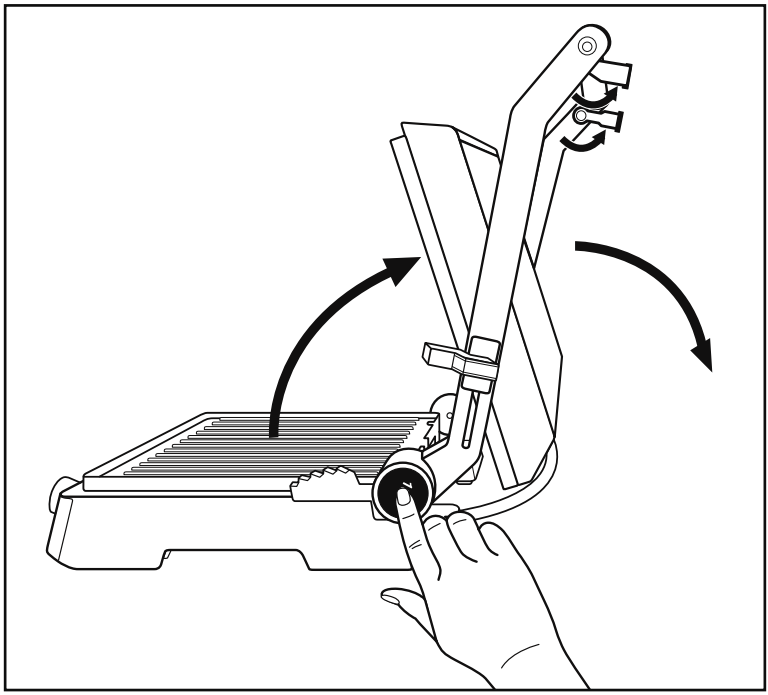


Abb.1

3) Die Heizplatten ❿ liegen nun nebeneinenader und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

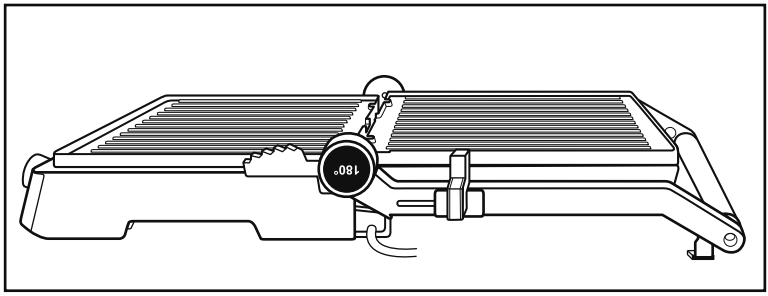


Abb. 2

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 ❻ 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 ❻ 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 antihaftbeschichtet, 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 Antihaftbeschichtung 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. Trocken 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 ihn in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trockenen 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 ⓾ 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 ❷ 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 ❿ 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 ❿ 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 ❿ 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

Knoblauchsalz

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 Knoblauchsalz 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

Contents

Introduction **28**
Information concerning these operating instructions 28
Copyright 28
Intended use 28
Warning notes 28

Safety **29**
Basic safety guidelines 29

Operating components **33**

Unpacking and installation **33**
Safety instructions 33
Package contents and transport inspection 34
Unpacking 34
Disposal of packaging materials 34

Handling and operation **35**
Before initial use 35
Heat level control 36
Operation 36
"Contact grill" position 37
"Panini grill" position 38
"Table grill" position 39

Tips and tricks **40**

Cleaning and care **41**
Safety instructions 41

Storage **42**

Recipes **43**
"Contact grill" position 43
"Panini grill" position 44
"Table grill" position 47

Disposal **49**

Appendix **49**
Technical data 49
Kompernass Handels GmbH warranty 50
Service 51
Importer 51

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

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

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

Warning notes

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

⚠ DANGER

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

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

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

⚠ WARNING!

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

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

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

CAUTION

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

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

Safety

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

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

Basic safety guidelines

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

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Arrange for customer service to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ RISK OF BURNS!

Caution! Hot surface!

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

⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Operating components

Figure A:

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

Figure B:

⓬ Cleaning scraper

Unpacking and installation

Safety instructions

⚠ WARNING!

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

Package contents and transport inspection

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

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

NOTE

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

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

Unpacking

♦ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.

♦ Remove all packaging materials and any films and labels.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

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

NOTE

► If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Handling and operation

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

Before initial use

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

NOTE

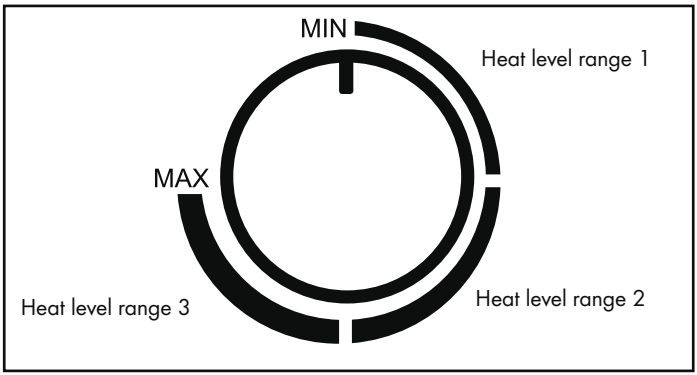
► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

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

Heat level control

The temperature is set using the heat level control ❻.

- Heat level range 1: heating up range / low temperature
- Heat level range 2: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
- Heat level range 3: high temperature (e.g. grill-roasting meat)



NOTE

- The green control lamp "Ready" ❺ lights up when the heat level control ❻ is set at MIN. As soon as you set the heat level control ❻ to the desired position, the green control lamp "Ready" ❺ goes out until the temperature has been reached.
- The green control lamp "Ready" ❺ may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.
- The red control lamp "Power" ❹ lights up as soon as the appliance is connected to the mains.

Operation

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

NOTE

- The green control lamp "Ready" ❺ also comes on when the heat level control ❻ is set to MIN. As soon as you set the heat level control ❻ to the desired position, the green control lamp "Ready" ❺ goes out until the temperature has been reached.
- The green control lamp "Ready" ❺ may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.

NOTE

You can use this grill in 3 different ways:

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

"Contact grill" position

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

NOTE

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

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

CAUTION

Damage to the appliance!

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

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

CAUTION

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

"Panini grill" position

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

NOTE

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

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

CAUTION

Damage to the appliance!

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

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

CAUTION

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

"Table grill" position

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

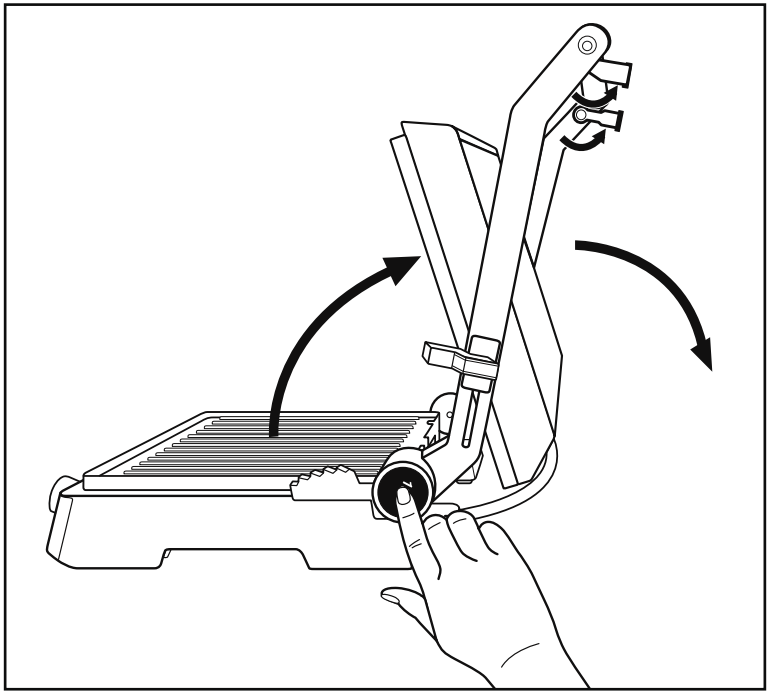


Fig.1

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

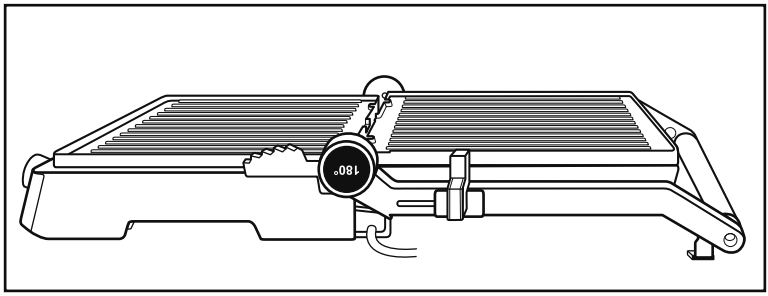


Fig. 2

4) Place the food to be grilled onto the hotplates ⑩.

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

CAUTION

Damage to the appliance!

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

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

CAUTION

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

Tips and tricks

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

Cleaning and care

Safety instructions

⚠ WARNING!
DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ► To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
- ► When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.

- ■ Draw the cleaning scraper ⑫ over the hotplates ⑩ after the hotplates ⑩ have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray ⑦.
- ■ Wipe the hotplates ⑩ with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
  For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates ⑩:
  - – Open the appliance.
  - – Press the RELEASE button ⑧ and at the same time, remove the lower hotplate ⑩.
  - – Hold the upper hotplate ⑩ in place to prevent it from falling and press the RELEASE button ⑪. The upper hotplate ⑩ is released from the appliance.

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

NOTE

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

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

Proceed in the same way with the second hotplate ⑩.

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch ② to the position 🔒.

Recipes

NOTE

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

"Contact grill" position

Mex-Tex burger

900 g minced beef

6 tbsp. BBQ sauce

6 tbsp. finely chopped onions

3 tbsp. fresh or ready-made salsa

1/2 tsp. chilli powder

4 large hamburger buns

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

500 g lean rump steak (each 125 g)

120 g margarine

1 tsp. Worcestershire sauce

1 finely chopped garlic clove

4 tbsp. finely chopped parsley

4 finely chopped spring onions

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

NOTE

The herb sauce collected in the oil collector tray can be poured over the steak when served.

Tuna with slices of orange

(4 people)

4 fresh tuna steaks (each 170 g)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

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

"Panini grill" position

Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread / white bread

40 g herb butter

75 g mozzarella

20 g pine nuts

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

Chicken breast panini

400 g chicken breast

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g bacon, in strips

6 slices of toasting bread / white bread

3 tbsp. salad dressing (yoghurt)

30 g of iceberg lettuce

2 tomatoes

1 avocado

1 tsp. lime juice

50 g cucumber

1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Grill briefly in the pre-heated appliance, set to the contact position, with the heat level set to MAX.
2) Switch the appliance back to the start of heat level range 3 and then grill-roast the chicken breasts for about 10 minutes until done. After grill-roasting, season with salt, pepper and paprika and set aside.
3) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
4) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.

5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
7) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
9) Top the panini with a second slice of bread.
10) Carefully place the panini onto the hotplate ⑩.
11) Using the safety catch ❷, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
12) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

1 baguette

1 garlic clove

50 g mustard-pickled gherkins

40 g Pecorino

1 tbsp. hot mustard

2 tbsp. sweet mustard

50 g butter

2 tbsp. chopped chives

Salt, pepper

1) Cut into the baguette at 2 - 3 centimetre intervals, but do not cut all the way through.
2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the Pecorino cheese.
3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate ⑩ set to heat level range 3/Max.

6) Using the safety catch ❷, set the desired distance of the upper hotplate ❿ and close the lid.
7) The baguette should be golden brown.

"Table grill" position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

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

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

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

Coconut curry prawns

100 g red curry paste

50 ml coconut milk

400 g prawns (alternatively crab or shrimps)

200 g sugar snaps

2 peppers

2 onions

2 garlic cloves

Salt and pepper

Aluminium foil

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

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt

Pepper

Aluminium foil

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

Disposal

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

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

Appendix

Technical data

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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

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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 291985

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction 54
Informations relatives à ce mode d'emploi 54
Droits d'auteur 54
Usage conforme 54
Avertissements 54

Sécurité 55
Consignes de sécurité fondamentales 55

Éléments de commande 59

Déballage et raccordement 59
Consignes de sécurité 59
Contenu de la livraison et inspection après transport 60
Déballer l'appareil 60
Élimination de l'emballage 60

Utilisation et fonctionnement 61
Avant la première utilisation 61
Régulateur de température 62
Utilisation 62
Position «Gril de contact» 63
Position «Gril à panini» 64
Position «Gril de table» 65

Conseils et astuces 66

Nettoyage et entretien 67
Consignes de sécurité 67

Rangement 68

Recettes 69
Position «Gril de contact» 69
Position «Gril à panini» 70
Position «Gril de table» 73

Mise au rebut 75

Annexe 75
Caractéristiques techniques 75
Garantie de Kompernass Handels GmbH 76
Service après-vente 77
Importateur 77

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 :

⚠ DANGER

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

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

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.

■ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

⚠ 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 :

⓬ 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 ❷ en position 🔓.
5) Ouvrez l'appareil.
6) Essuyez les plaques chauffantes ⓾ 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 ❻ sur MAX.

REMARQUE

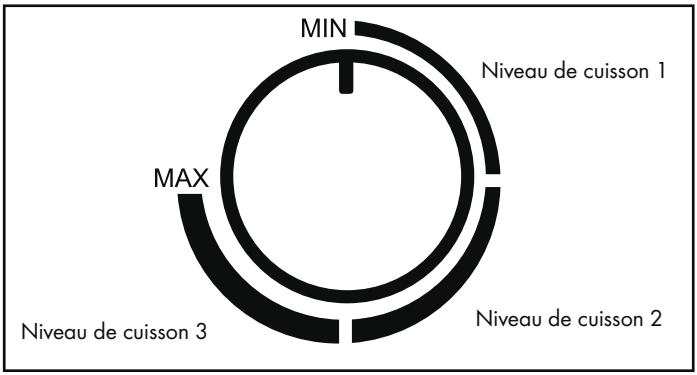
► Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

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 ❻ 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 ❻ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ❻ 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» ❹ 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 ❼ dans l'appareil.
3) Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge «Power» ❹ s'allume. Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'allume lorsque le régulateur de température ❻ se trouve sur MIN.
4) Réglez le régulateur de température ❻ 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» ❺ s'allume aussi lorsque le régulateur de température ❻ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ❻ 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.

REMARQUE

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

- entièrement rabattu, de manière à ce que les plaques chauffantes ❿ puissent être utilisées comme gril de table.
- avec la plaque chauffante supérieure ❿ mobile comme gril de contact, de manière à griller la viande des deux côtés.
- avec la plaque chauffante supérieure ❿ 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 ❿.
2) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
3) Comme elle présente une charnière mobile, la plaque chauffante supérieure ❿ se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ❿, 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 ❿ !

6) Tournez le régulateur de température ❻ 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 ❻ sur MIN !

Position «Gril à panini».

1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ❿.
2) Fermez la plaque chauffante supérieure ❿ 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 ❿ 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 ❿ !

5) Tournez le régulateur de température ❻ 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 ❻ 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 ❿ puissent être utilisées comme gril de table.

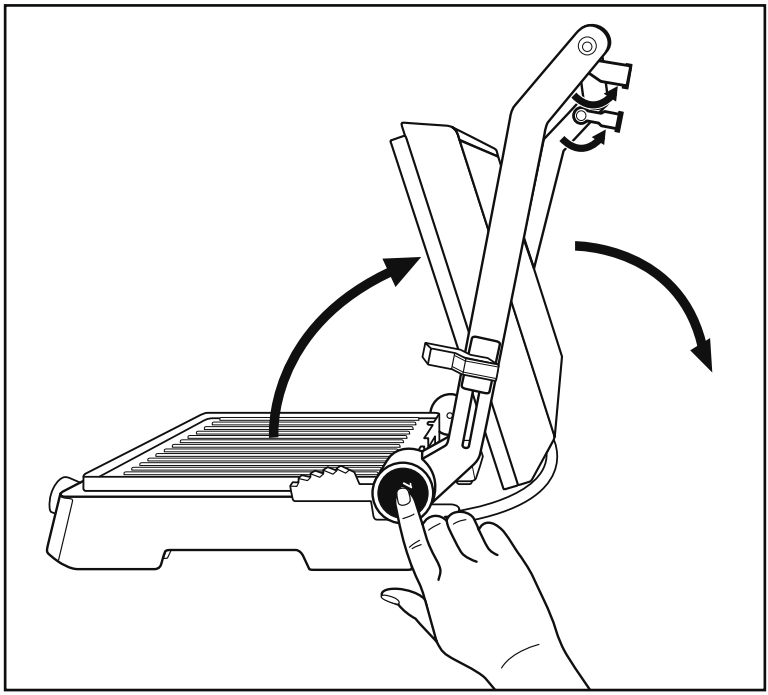


Fig. 1

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

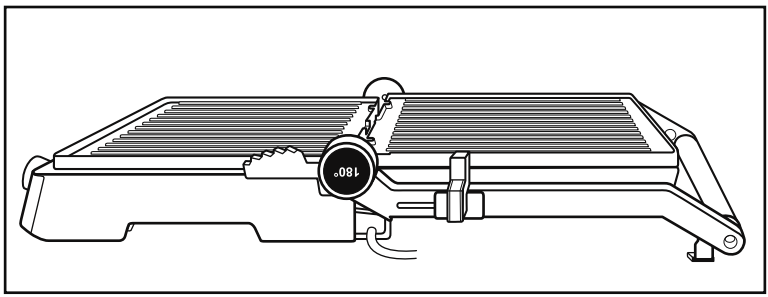


Fig. 2

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 ❻ 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 ❻ sur MIN !

Conseils et astuces

- Pour attendrir 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 ❾ 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 ❼ 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 ❼, nous recommandons de le laver à la main comme décrit. Cependant, vous pouvez aussi laver le bac collecteur de graisses ❼ au lave-vaisselle.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.
Verrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité ❷ 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 mozarella en tranches.
5) Répartissez la mozarella 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 ❿ 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 ❷, 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 ❿ 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 ❿ 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) Préhauffez l'appareil (niveau de cuisson 2).
4) Posez les légumes sur la plaque chauffante ❿ 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 assujetti 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 80
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing 80
Auteursrecht 80
Gebruik in overeenstemming met bestemming 80
Waarschuwingen 80

Veiligheid 81
Basisveiligheidsvoorschriften 81

Bedieningselementen. 85

Uitpakken en aansluiten 85
Veiligheidsvoorschriften 85
Inhoud van het pakket en inspectie na transport 86
Uitpakken 86
De verpakking afvoeren 86

Bediening en gebruik. 87
Vóór de ingebruikname 87
Warmteniveauregelaar. 88
Bedienen 88
Stand “Contactgrill” 89
Stand “Panini grill” 90
Stand “Tafelgrill” 91

Tips en trucs. 92

Reiniging en onderhoud 93
Veiligheidsvoorschriften 93

Opbergen 94

Recepten 95
Stand “Contactgrill” 95
Stand “Panini grill” 96
Stand “Tafelgrill” 99

Afvoeren 101

Appendix 101
Technische gegevens 101
Garantie van Kompernaß Handels GmbH 102
Service 103
Importeur 103

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 voorgeschreven 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.

⚠ GEVAAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistofresten 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:

⓬ 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 ❿ 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 ❻ op MAX te zetten.

OPMERKING

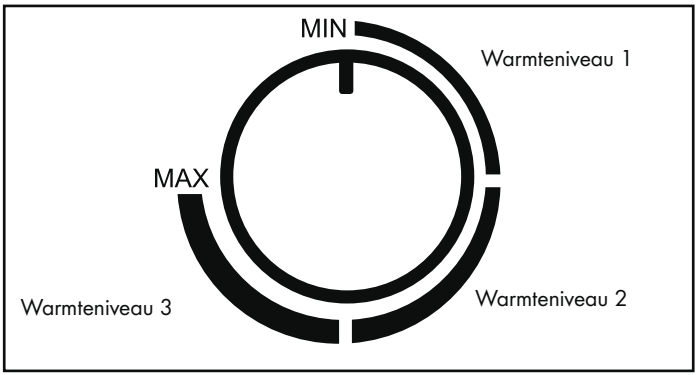
► Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

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 ❻ 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" ❺ brandt wanneer de warmteniveauregelaar ❻ op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar ❻ op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" ❺ uit tot de temperatuur is bereikt.
- Het groene indicatielampje "Ready" ❺ kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.
- Het rode indicatielampje "Power" ❹ brandt zodra de stekker in een stopcontact wordt gestoken.

Bedienen

1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
2) Schuif de vetopvangbak ❼ in het apparaat.
3) Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ❹ gaat branden. Het groene indicatielampje "Ready" ❺ gaat branden, wanneer de warmteniveauregelaar ❻ op MIN staat.
4) Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar ❻. Het groene indicatielampje "Ready" ❺ dooft. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het groene indicatielampje "Ready" ❺ weer branden.

OPMERKING

- Het groene indicatielampje "Ready" ❺ brandt ook wanneer de warmteniveauregelaar ❻ op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar ❻ op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" ❺ uit tot de temperatuur is bereikt.
- Het groene indicatielampje "Ready" ❺ 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 opengeklapt, zodat u beide grillplaten ❿ kunt gebruiken als tafelgrill;
- met een beweegbare bovenste grillplaat ❿ als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees aan beide zijden kunt grillen;
- met vastgezette bovenste grillplaat ❿ 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 ❿.
2) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
3) Doordat de bovenste grillplaat ❿ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikkere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat ❿. 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 grilltijden 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 ❿ beschadigen!

6) Draai de warmteniveauregelaar ❻ 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 ❻ op MIN te zetten!

Stand “Paninigrill”

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

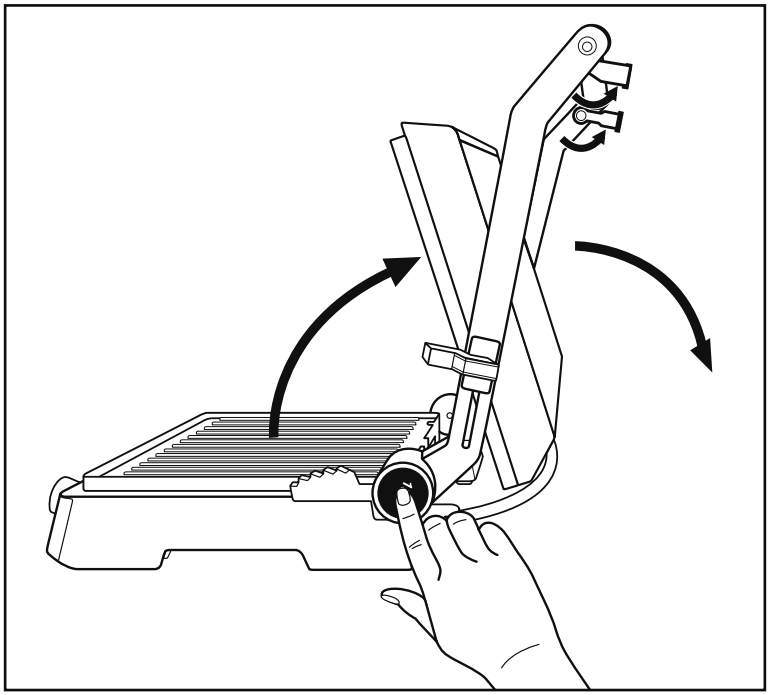
5) Draai de warmteniveauregelaar ❻ naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

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

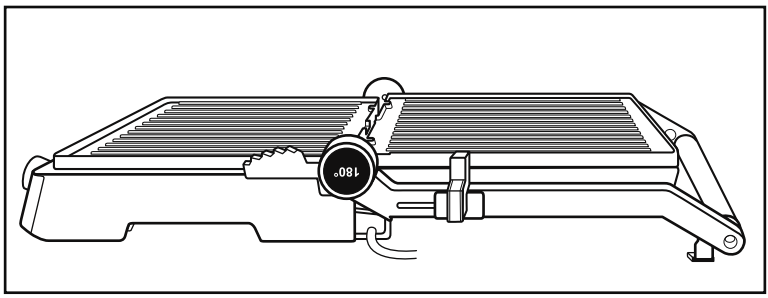
Stand “Tafelgrill”

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



Afb. 1

3) De grillplaten ❿ 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 ❻ 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 ❻ op MIN te zetten!

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- 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 ⓬, nadat de grillplaten ⓾ zijn afgekoeld, over de grillplaten ⓾ om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak ❼ te schuiven.
- ■ Veeg de grillplaten ⓾ 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 ⓾ van het apparaat:
  - – Open het apparaat.
  - – Druk op de knop RELEASE ❽ en til tegelijkertijd de onderste grillplaat ⓾ van het apparaat.
  - – Houd de bovenste grillplaat ⓾ vast om te voorkomen dat die valt en druk op de knop RELEASE ⓫. De bovenste grillplaat ⓾ 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 ❼ in warm water met wat afwasmiddel. Verwijder afwasmiddelrestanten met schoon water en droog de bak af.

OPMERKING

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

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.
Vergrendel het apparaat door de veiligheidssluiting ❷ 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 hamburgerschijven.
3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 3/Max).
4) Grill de hamburgers 8 - 10 min. in het voorverwarmde 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) Sorteer 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 ❷ de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ❿ 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/tostibrood

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 yoghurtdressing 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 draaibeweging 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 ❷ 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 voorverwarmde grillplaat ⑩.

6) Stel met de veiligheidssluiting ❷ de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ❿ 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 ❿ 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 ❿ 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 contract 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

Obsah

Úvod 106
Informace k tomuto návodu k obsluze 106
Autorské právo 106
Použití v souladu s určením 106
Výstražná upozornění 106

Bezpečnost 107
Základní bezpečnostní pokyny 107

Ovládací prvky 111

Vybalení a zapojení 111
Bezpečnostní pokyny 111
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě 112
Vybalení 112
Likvidace obalu 112

Obsluha a provoz 113
Před prvním použitím 113
Regulátor topných stupňů 114
Obsluha 114
Poloha „kontaktní gril“ 115
Poloha „gril na panini“ 116
Poloha „stolní gril“ 117

Tipy a triky 118

Čištění a údržba 119
Bezpečnostní pokyny 119

Uložení 120

Recepty 121
Poloha „kontaktní gril“ 121
Poloha „gril na panini“ 122
Poloha „stolní gril“ 125

Likvidace 127

Příloha 127
Technické údaje 127
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 128
Servis 129
Dovozce 129

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i pouze částečným způsobem, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro grilování potravin ve vnitřních prostorách. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských nebo průmyslových podnicích.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

⚠ NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

⚠ VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

► Za účelem zabránění zranění osob je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

► Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

► Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

V této kapitole jsou uvedeny důležité bezpečnostní pokyny ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití může vést ke zranění osob a hmotným škodám.

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokrém prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrýma rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Pozor! Horký povrch!

- Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. V takovém případě se přístroje dotýkejte pouze na rukojeti.

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Ovládací prvky

Obrázek A:

❶ opěrné nožky
❷ bezpečnostní uzávěr
❸ odjišťovací tlačítko 180°
❹ červená kontrolní indikace „Power“
❺ zelená kontrolní indikace „Ready“
❻ regulátor topných stupňů
❼ odkapávací miska na tuk
❽ tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
❾ odtok tuku
❿ topné desky
⓫ tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

⓬ stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

⚠ VÝSTRAHA

Při uvedení přístroje do provozu může dojít ke zranění osob a věcným škodám!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění k elektrickému zapojení přístroje, aby se zabránilo hmotným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami (viz výklopná stránka):

- kontaktní gril
- odkapávací miska na tuk
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.

► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola Servis).

Vybalení

♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.

♦ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

► Uschovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

Před prvním použitím

1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
2) Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
4) Odblokuje přístroj uvedením bezpečnostního uzávěru ❷ do polohy 🔓.
5) Přístroj otevřete.
6) Otřete topné desky ⑩ vlhkým hadříkem.
7) Přístroj zapojte do sítě.
8) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívat při maximálním nastavení teploty otočením regulátoru topných stupňů ❻ do polohy MAX.

UPOZORNĚNÍ

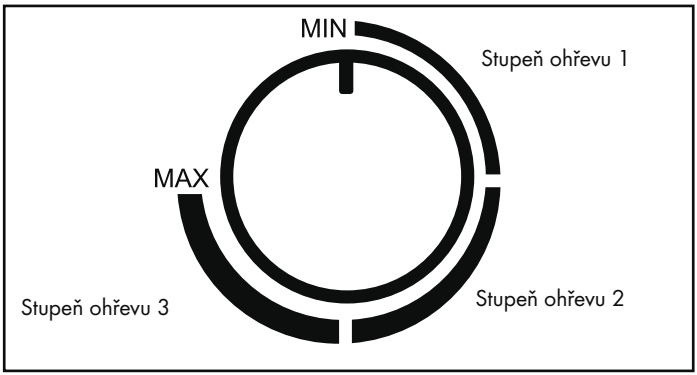
► Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
10) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných ❻ stupňů nastavte teplotu.

- Topný stupeň 1: nahřívání/nízká teplota
- Topný stupeň 2: středně vysoká teplota (např. pro vaření zeleniny)
- Topný stupeň 3: vysoká teplota (např. pro pečení masa)



UPOZORNĚNÍ

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ svítí, když je regulátor topných stupňů ❻ nastavený na MIN. Jakmile regulátor topných stupňů ❻ nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- Červená kontrolní indikace „Power“ ❹ se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

1) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
2) Zasuňte odkapávací misku na tuk ❼ do přístroje.
3) Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Červená kontrolní indikace „Power“ ❹ svítí. Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ se rozsvítí, jestliže je regulátor topných stupňů ❻ nastavený na MIN.
4) Regulátorem topných stupňů ❻ nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ zhasne. Jakmile je dosaženo nastaveného stupně ohřevu, zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ se znovu rozsvítí.

UPOZORNĚNÍ

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ svítí také, když je regulátor topných stupňů ❻ nastavený na MIN. Jakmile regulátor topných stupňů ❻ nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!

UPOZORNĚNÍ

Tento gril můžete používat třemi různými způsoby:

- kompletně otevřený, takže obě topné desky ❿ slouží jako stolní gril.
- s pohyblivou horní topnou deskou ❿ jako kontaktní gril, přičemž se např. maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou ❿ jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku ❿.
2) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce ❿ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou ❿. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

5) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek ❿!

6) Otočte regulátor topných stupňů ❻ na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

► Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů ❻ na MIN!

Poloha „gril na panini“

1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku ❿.
2) Zavřete horní topnou desku ❿ a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr ❷ směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr ❷ posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami ❿.
3) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

4) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

► Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek ❿!

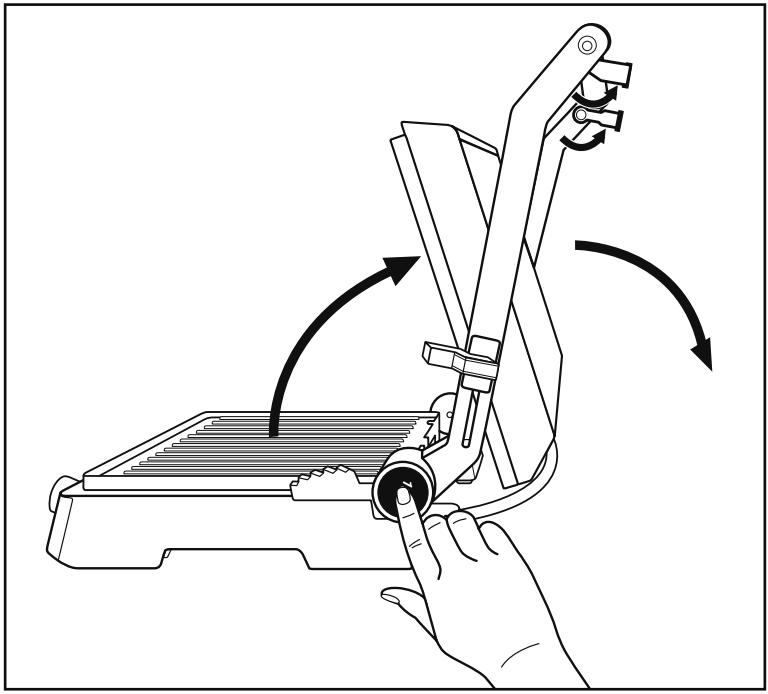
5) Otočte regulátor topných stupňů ❻ na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

► Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů ❻ na MIN!

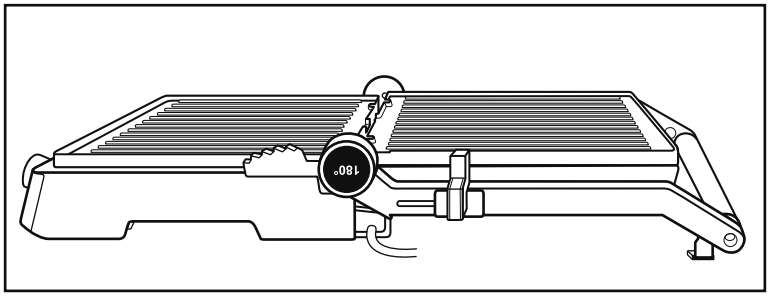
Poloha „stolní gril“

1) Vyklopte obě opěrné nožky ❶ (obr. 1).
2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° ❸ (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky ❿ používat jako stolní gril.



Obr. 1

3) Topné desky ❿ nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr. 2

4) Položte na topné desky ⑩ potraviny, které chcete grilovat.

5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek ⑩.

POZOR

Poškození přístroje!

► Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění/otáčení grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek ⑩!

6) Otočte regulátor topných stupňů ❻ na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

► Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů ❻ na MIN!

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šťáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Nejlépe ho v ní nechte přes noc odstát.
- Topné desky ⑩ jsou opatřeny antiadhezivní vrstvou, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk / olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- ► Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, až přístroj úplně vychladne. Nebezpečí zranění!
- ► Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou a neponořujte jej nikdy do vody. Přístroj se může nenávratně poškodit!

POZOR

Poškození přístroje!

- ► Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- ► Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.

- ■ Po vychladnutí přejeďte stěrkou na čištění ⓬ po topných deskách ⓾ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk ❼.
- ■ Otřete topné desky ⓾ vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
  Vyskytne-li se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky ⓾ odeberte:
  - – Přístroj otevřete.
  - – Stiskněte tlačítko RELEASE ❽ a současně nadzdvihněte dolní topnou desku ⓾.
  - – Pevně přidržte horní topnou desku ⓾, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE ⓫. Horní topná deska ⓾ se uvolní od přístroje.

Uvolněné topné desky ⑩ omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Je-li znečištění silnější, nechte topné desky ⑩ nejprve odmočit v trošce vody. Topné desky ⑩ opláchněte po vyčištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky ⑩ musí být suché, než je nasadíte zpět do přístroje!

UPOZORNĚNÍ

Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění topných desek ⑩ vám doporučujeme ruční mytí. Topné desky ⑩ ale můžete mýt také v myčce na nádobí.

Chcete-li topné desky ⑩ vrátit zpátky do přístroje, nasaďte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku ⑨ zasahovaly do výstupků na základně. Poté stlačte přední část topné desky ⑩ směrem dolů, až se slyšitelně zajistí.

U druhé topné desky ⑩ postupujte stejně.

- Vnější plochy přístroje vyčistěte otřením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycím prostředku. Otřete zbytky čisticího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou.
  Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Otřete stěrku na čištění ⑫ vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čisticí prostředek nebo stěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

UPOZORNĚNÍ

K šetrnému čištění čisticího škrabáku ⑫ jej doporučujeme mýt ručně podle popisu. Čisticí škrabák ⑫ však můžete mýt i v myčce nádobí.

- Vyprázdněnou odkapávací misku na tuk ❼ opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

UPOZORNĚNÍ

Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění odkapávací misky na tuk ❼ vám doporučujeme ruční mytí. Odkapávací misku na tuk ❼ ale můžete také mýt v myčce na nádobí.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru ❷ do polohy 🔒.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

V závislosti na vlastnostech použitých přísad se mohou nastavení teplot nebo časové údaje uvedené v receptech lišit!

Poloha „kontaktní gril“

Burger Mex Tex

900 g mletého hovězího masa

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 lžičky čili prášku

4 velké hamburgerové bulky

1) Ve velké míse smíchejte mleté maso, cibuli, salsu, čili a barbecue omáčku.
2) Z masové hmoty vytvarujte čtyři stejně velké, asi 2 cm silné hamburgery.
3) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3/Max).
4) Hamburgery grilujte po dobu 8 až 10 minut na rozehřátém přístroji v poloze „kontaktní gril“. Následně servírujte hamburgery v bulce společně s přísadami a kořením dle vlastní chuti.

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

500 g libového hovězího masa na rumpsteak (1 porce = 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu MAX).
3) Na stupni ohřevu MAX grilujte steaky po dobu 3 minut.
4) Potřete steaky omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a upravujte ho další 4 minuty na začátku stupně ohřevu 2.

UPOZORNĚNÍ

Bylinkovou omáčku, která se nashromáždila v odkapávací misce na tuk, můžete při servírování přelít přes steaky!

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

1) Oloupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3).
3) Položte steaky z tuňáka na předehřátý gril, posypte je petrželkou, osolte a opepřete.
4) Na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče a grilujte asi 6 až 8 minut.
5) Před servírováním grilované plátky pomeranče odeberte.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarelly

20 g piniových oříšků

1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklovatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
3) Potřete toast bylinkovým máslem.
4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
5) Položte kolečka mozzarelly na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehřátý na stupeň ohřevu 3/Max.
8) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❿ a zavřete víko.
9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny, proužky

6 krajíců bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresinku (jogurt)

30 g ledového hlávkového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citronové šťávy

50 g salátové okurky

1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou. Krátce je opečte na rozehřátém přístroji vv kontaktní pozici a rozehřátém na stupeň MAX.
2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu 3 a kuřecí prsíčka dále grilujte cca 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
3) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
4) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je položte je navrch.

5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.
8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
10) Panini opatrně položte na grilovací desku ⑩.
11) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ⑩ a zavřete víko.
12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

1 bageta
1 stroužek česneku
50 g nakládaných okurek
40 g Pecorino
1 PL ostré hořčice
2 PL sladké hořčice
50 g másla
2 PL pažitky
sůl, pepř

1) Bagetu příčně nařízněte na plátky, hrubé cca 2-3 cm, ale ji úplně neprořízněte.
2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
4) Vetřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
5) Bagety položte na topnou desku ⑩ předehřátou na stupeň ohřevu 3/Max.

6) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❿ a zavřete víko.
7) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

200 g kuřecích nebo krůtích prsou

troška mouky

1) Na topné desky ❿ naneste malé množství oleje na smažení a předehřejte přístroj na stupeň ohřevu 3.
2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 lilek

olivový olej

sůl

pepř

provensálské koření (směs koření)

1) Zeleninu důkladně omyjte. Papriku nakrájejte na půlky, odstraňte zrníčka a nakrájejte ji na proužky. Lilek a cuketu rozkrojte podélně na dvě půlky a potom je nakrájejte vždy na cca 0,5 cm velké kusy.
2) Potřete zeleninu olivovým olejem.
3) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 2).
4) Položte zeleninu na předehřátou topnou desku ❿ a grilujte ji z obou stran vždy cca 8–10 minut, dokud nezíská světle hnědou barvu.
5) Posypte zeleninu solí, pepřem a podle chuti provensálským kořením.

Kari garnáty s kokosovým mlékem

100 g červené kari pasty

50 ml kokosového mléka

400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)

200 g cukrových lusků

2 papriky

2 cibule

2 stroužky česneku

sůl a pepř

alobal

1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky ⑩ a nechte vše grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

Grilovaná kukuřice

2 cukrové kukuřice

100 g bylinkového másla

česneková sůl

sůl

pepř

alobal

1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
3) Rozehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
4) Položte balíčky na topné desky ⑩.
5) Obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
6) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

Likvidace

V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ | 50 Hz/60 Hz
Příkon	2000 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 291985

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción 132
Información sobre estas instrucciones de uso. 132
Derechos de propiedad industrial 132
Uso previsto 132
Advertencias. 132

Seguridad 133
Indicaciones de seguridad básicas 133

Elementos de control 137

Desembalaje y conexión 137
Indicaciones de seguridad 137
Volumen de suministro e inspección de transporte. 138
Desembalaje 138
Desecho del embalaje 138

Manejo y funcionamiento 139
Antes del primer uso. 139
Regulador del nivel de calor 140
Manejo. 140
Posición "grill de contacto" 141
Posición "grill para bocadillos". 142
Posición "grill de mesa" 143

Consejos y trucos 144

Limpieza y mantenimiento 145
Indicaciones de seguridad 145

Almacenamiento 146

Recetas 147
Posición "grill de contacto" 147
Posición "grill para bocadillos". 148
Posición "grill de mesa" 151

Desecho. 153

Anexo 153
Características técnicas 153
Garantía de Kompernass Handels GmbH 154
Asistencia técnica 155
Importador 155

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

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

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

Advertencias

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

⚠ PELIGRO

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

ATENCIÓN

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

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

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

INDICACIÓN

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

Seguridad

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

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

Indicaciones de seguridad básicas

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anula la garantía.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

⚠ ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

Elementos de control

Figura A:

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

Figura B:

⓬ Rasqueta de limpieza

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

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

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

INDICACIÓN

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

Desembalaje

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

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

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

INDICACIÓN

- ► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Manejo y funcionamiento

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

Antes del primer uso

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

INDICACIÓN

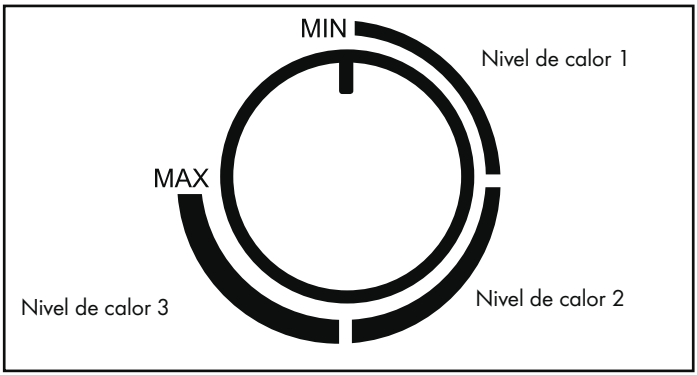
► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

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

Regulador del nivel de calor

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

- Nivel de calor 1: Nivel de calentamiento/temperatura baja
- Nivel de calor 2: Temperatura media (p. ej., para verduras)
- Nivel de calor 3: Temperatura alta (p. ej., para carne)



INDICACIÓN

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

Manejo

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

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

Este grill puede utilizarse de 3 maneras distintas:

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

Posición "grill de contacto"

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

INDICACIÓN

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

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

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

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

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

ATENCIÓN

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

Posición "grill para bocadillos"

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

INDICACIÓN

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

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

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

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

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

ATENCIÓN

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

Posición "grill de mesa"

1) Despliegue ambos pies de apoyo ❶ (fig.1).
2) Pulse el botón de desencastre 180° ❸ (fig.1) y abra la tapa del aparato hasta que ambas placas de calentamiento ⓾ puedan utilizarse como grill de mesa.

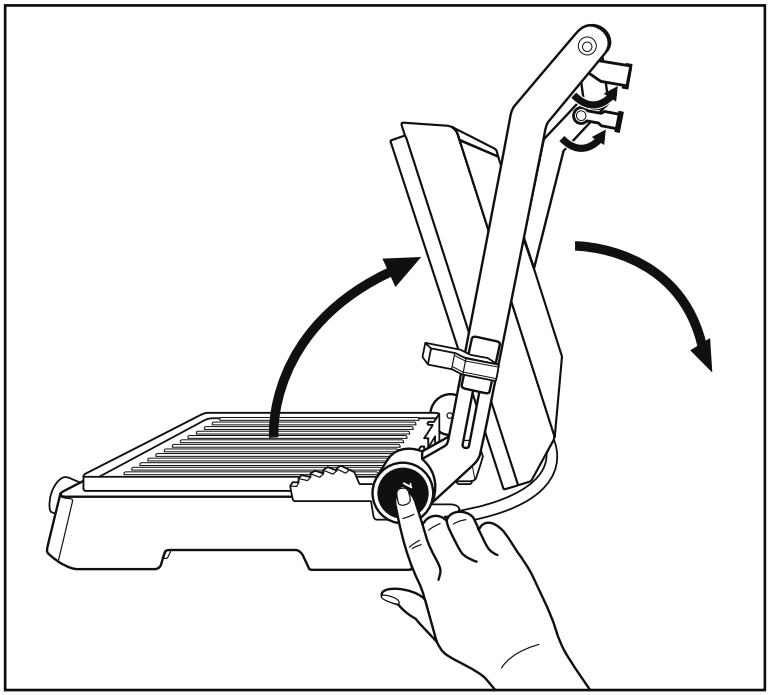


Fig.1

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

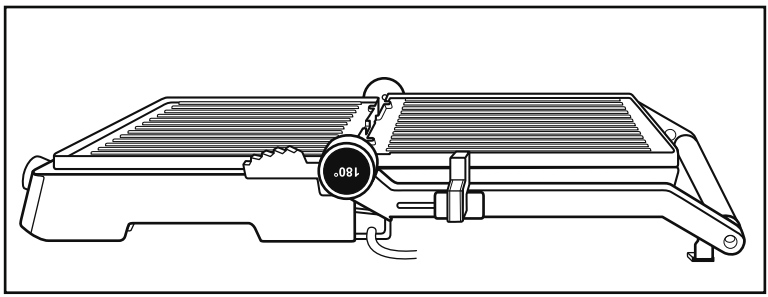


Fig. 2

4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las placas de calentamiento ⑩.

5) Deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las placas de calentamiento ⑩ cuando estén hechos.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

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

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

ATENCIÓN

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

Consejos y trucos

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

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ► Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- ► Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.

- Pase la rasqueta de limpieza ⓬ por las placas de calentamiento ⓾ cuando las placas de calentamiento ⓾ se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos más fácilmente hasta la bandeja colectora de grasa ❼.
- Limpie las placas de calentamiento ⓾ con un paño húmedo. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
  Para los restos incrustados o requemados, desmonte las placas de calentamiento ⓾:
  - Abra el aparato.
  - Pulse el botón RELEASE ❽ y levante al mismo tiempo la placa de calentamiento inferior ⓾.
  - Sujete la placa de calentamiento superior ⓾ para que no se caiga y pulse el botón RELEASE ⓫. Con esto, la placa de calentamiento superior ⓾ se suelta del aparato.

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

INDICACIÓN

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

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

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

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

INDICACIÓN

Para limpiar la rasqueta de limpieza ⑫ de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la rasqueta de limpieza ⑫ en el lavavajillas.

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

INDICACIÓN

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

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.
Bloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad ② en la posición 🔒.

Recetas

INDICACIÓN

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

Posición "grill de contacto"

Hamburguesa "tex-mex"

900 g de carne de ternera picada

6 cucharadas de salsa barbacoa

6 cucharadas de cebolla finamente picada

3 cucharadas de salsa recién hecha o ya preparada

1/2 cucharadita de cayena molida

4 panes de hamburguesa grandes

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

Filete de cadera con salsa de cebolletas y hierbas

500 g de filetes magros de cadera (cada uno de 125 g)

120 g de margarina

1 cucharadita de salsa Worcester

1 diente de ajo finamente picado

4 cucharadas de perejil finamente picado

4 cebolletas finamente picadas

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

INDICACIÓN

La salsa de hierbas que haya caído a la bandeja colectora de aceite puede servirse sobre el filete.

Atún con rodajas de naranja

(4 personas)

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

1 naranja

1 cucharada de perejil finamente picado

Sal

Pimienta

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

Posición "grill para bocadillos"

Bocadillos de queso y espinacas

250 g de hojas de espinacas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

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

Bocadillos de pechuga de pollo

400 g de pechugas de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de panceta en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepinos

1) Lave brevemente las pechugas de pollo con agua corriente y séquelas con un trozo de papel de cocina. Cocínelas brevemente en la posición de contacto con el aparato ya precalentado en el nivel de calor MAX.
2) Baje la temperatura a la parte inicial del nivel de calor 3 y deje que las pechugas de pollo se sigan haciendo unos 10 minutos. A continuación, condiméntelas con sal, pimienta y pimentón y retírelas.
3) Fría las tiras de panceta en una sartén hasta que estén crujientes.
4) Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte los tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.

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

Baguette con mostaza

1 baguette

1 diente de ajo

50 g de pepinillos

40 g de queso Pecorino

1 cucharada de mostaza fuerte

2 cucharadas de mostaza dulce

50 g de mantequilla

2 cucharadas de cebollino finamente picado

Sal y pimienta

1) Haga cortes en la baguette con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal pero sin seccionarla.
2) Pele el ajo y tritúrelo, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso Pecorino.
3) Mezcle la mostaza fuerte y la dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso Pecorino y el cebollino y condimente con sal y pimienta.
4) Rellene los cortes de la baguette con esta mezcla y envuelva la baguette en papel de aluminio.
5) Coloque la baguette sobre la placa de calentamiento ⑩ ya precalentada al nivel de calor 3/Max.

6) Utilice el bloqueo de seguridad ❷ para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior ❿ y cierre la tapa.
7) La baguette debe obtener un color tostado.

Posición "grill de mesa"

Pechuga de pollo/pavo

Pechuga de pollo/pavo de 200 g

Un poco de harina

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

Verduras al grill

2 pimientos

1 calabacín

1 berenjena

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Hierbas de Provenza

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

Gambas con salsa de curry y coco

100 g de pasta de curry rojo

50 ml de leche de coco

400 g de gambas (o camarones)

200 g de tirabeques

2 pimientos

2 cebollas

2 dientes de ajo

Sal y pimienta

Papel de aluminio

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

Mazorcas de maíz al grill

2 mazorcas de maíz

100 g de mantequilla de hierbas

Sal de ajo

Sal

Pimienta

Papel de aluminio

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

Desecho

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

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

Anexo

Características técnicas

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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

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

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 291985

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução. 158
Informações acerca deste manual de instruções 158
Direitos de autor 158
Utilização correta 158
Indicações de aviso 158

Segurança 159
Instruções básicas de segurança 159

Elementos de comando 163

Retirar da embalagem e ligar 163
Instruções de segurança 163
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte 164
Desembalagem 164
Eliminação da embalagem 164

Operação e funcionamento 165
Antes da primeira utilização 165
Regulador de níveis de aquecimento 166
Utilização 166
Posição "grelhador de contacto" 167
Posição "grelhador de Panini" 168
Posição "grelhador de mesa" 169

Dicas e truques 170

Limpeza e conservação 171
Instruções de segurança 171

Guardar 172

Receitas 173
Posição "grelhador de contacto" 173
Posição "grelhador de Panini" 174
Posição "grelhador de mesa" 177

Eliminação 179

Anexo 179
Dados técnicos 179
Garantia da Kompernass Handels GmbH 180
Assistência Técnica 181
Importador 181

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

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

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

Indicações de aviso

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

⚠ PERIGO

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

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

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

⚠ AVISO

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

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

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

ATENÇÃO

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

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

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

NOTA

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

Segurança

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

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

Instruções básicas de segurança

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

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.

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

- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- Retire a ficha da tomadaem caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

⚠ PERIGO DE QUEIMADURAS!

Atenção! Superfície quente!

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

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Elementos de comando

Figura A:

❶ Pés de apoio
❷ Fecho de segurança
❸ Tecla de desbloqueio 180°
❹ Luz de controlo vermelha "Power"
❺ Luz de controlo verde "Ready"
❻ Regulador de níveis de aquecimento
❼ Recipiente de recolha de gordura
❽ Tecla RELEASE (placa de aquecimento inferior)
❾ Saída de gordura
❿ Placas de aquecimento
⓫ Tecla RELEASE (placa de aquecimento superior)

Figura B:

⓬ Raspador de limpeza

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança

⚠ AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes (ver lado desdobrável):

- Grelhador elétrico
- Recipiente de recolha de gordura
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

NOTA

► Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.

► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo Assistência Técnica).

Desembalagem

♦ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.

♦ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas e autocolantes.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

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

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Operação e funcionamento

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

Antes da primeira utilização

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

NOTA

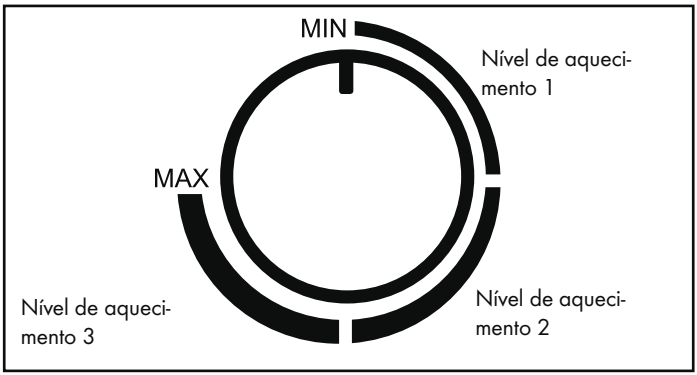
► Na primeira vez que aquecer o aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

9) Retire a ficha da tomada depois do aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
10) Limpe o aparelho mais uma vez com um pano húmido.

Regulador de níveis de aquecimento

No regulador de níveis ❻ de aquecimento regula a temperatura.

- Nível de aquecimento 1: Início de aquecimento/temperatura reduzida
- Nível de aquecimento 2: Temperatura média (p. ex. cozer legumes)
- Nível de aquecimento 3: Alta temperatura (p. ex. grelhar carne)



NOTA

- A luz de controlo verde "Ready" ❺ está acesa, quando o regulador de níveis de aquecimento ❻ está em MIN. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento ❻ na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" ❺ apaga-se até a temperatura ser alcançada.
- A luz de controlo verde "Ready" ❺ pode apagar-se entretanto novamente. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!
- A luz de controlo vermelha "Power" ❹ acende, assim que o aparelho estiver ligado à corrente.

Utilização

1) Feche a tampa do aparelho pela pega.
2) Introduza o recipiente de recolha de gordura ❼ no aparelho.
3) Insira a ficha novamente na tomada. A luz de controlo vermelha "Power" ❹ está acesa. A luz de controlo verde "Ready" ❺ acende-se, se o regulador de níveis de aquecimento ❻ estiver em MIN.
4) Ajuste o nível desejado no regulador de níveis de aquecimento ❻. A luz de controlo verde "Ready" ❺ apaga-se. Logo que o nível de aquecimento ajustado seja atingido, a luz de controlo verde "Ready" ❺ acende-se novamente.

NOTA

- A luz de controlo verde "Ready" ❺ acende-se, quando o regulador de níveis de aquecimento ❻ está em MIN. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento ❻ na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" ❺ apaga-se até a temperatura ser alcançada.
- A luz de controlo verde "Ready" ❺ pode apagar-se entretanto novamente. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!

NOTA

Pode utilizar este grelhador de 3 formas diferentes:

- totalmente aberto, podendo as duas placas de aquecimento ❿ ser utilizadas como grelhador de mesa.
- com a placa de aquecimento superior móvel ❿ como grelhador de contacto, de tal forma que p. ex. a carne é grelhada dos dois lados.
- com a placa de aquecimento superior fixa ❿ como grelhador de Panini, de tal forma que p. ex. baguetes possam ser gratinados.

Posição "grelhador de contacto"

1) Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ❿.
2) Feche a tampa do aparelho pela pega.
3) Devido à placa de aquecimento de apoio oscilante superior ❿, esta encontra-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior ❿. Desta forma é possível obter um resultado ideal.
4) Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso abra a tampa do aparelho pela pega.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

5) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento ❿!

6) Rode o regulador de níveis de aquecimento ❻ para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

► Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento ❻ para MIN não é suficiente!

Posição "grelhador de Panini"

1) Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ❿.
2) Feche a placa de aquecimento superior ❿ e fixe-a na altura desejada, carregando no fecho de segurança ❷ para trás (posição MIN, II, III, IV, V). Quanto mais o fecho de segurança ❷ for carregado para trás, maior é a distância entre as placas de aquecimento ❿.
3) Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso, abra a tampa do aparelho pela pega.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

4) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

► Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento ❿!

5) Rode o regulador de níveis de aquecimento ❻ para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

► Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento ❻ para MIN não é suficiente!

Posição "grelhador de mesa"

1) Abra os dois pés de apoio ❶ (fig. 1).
2) Carregue na tecla de desbloqueio 180° ❸ (fig. 1) e abra a tampa do aparelho de tal forma que ambas as placas de aquecimento ❿ possam ser utilizadas como grelhador de mesa.

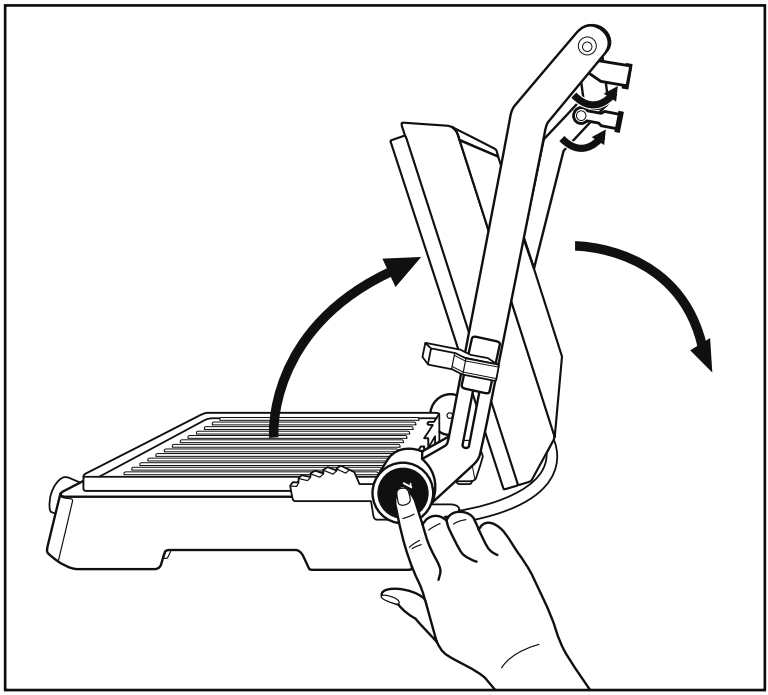


Fig. 1

3) As placas de aquecimento ❿ estão agora lado a lado e podem ser utilizadas como grelhador de mesa (fig. 2).

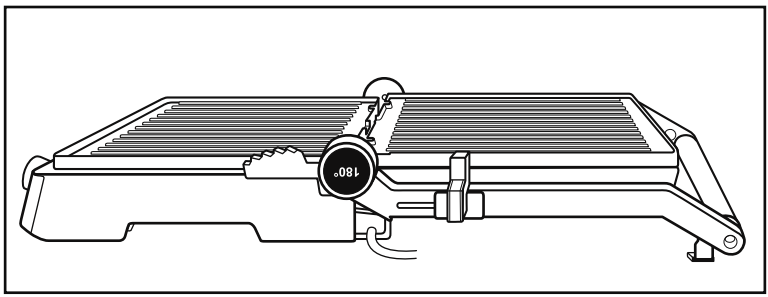


Fig. 2

4) Coloque os alimentos a grelhar nas placas de aquecimento ⑩.

5) Vire os alimentos a grelhar de vez em quando e retire-os da placa de aquecimento ⑩, quando estiverem prontos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

► Não utilize objetos afiados ou cortantes, para virar/retirar os alimentos a grelhar. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento ⑩!

6) Rode o regulador de níveis de aquecimento ❻ para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

► Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento ❻ para MIN não é suficiente!

Dicas e truques

- Para tornar a carne mais macia e acelerar o grelhado, pode marinar a carne primeiro. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leitelho ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione, conforme o sabor, ervas aromáticas e condimentos. Não adicione sal, porque o sal retira a água da carne e torna-a dura. Coloque a carne assim na marinada de forma que esta fique toda tapada e feche o recipiente. O ideal é deixá-la de molho na marinada durante a noite.
- As placas de aquecimento ⑩ possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Se não tiver a certeza, se os alimentos já estão grelhados também por dentro, utilize um termómetro de carne à venda nas lojas da especialidade.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança

⚠ AVISO!
PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ► Antes da limpeza, tire a ficha e espere até o aparelho ter arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!
- ► Nunca lave o aparelho com água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ► Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ► Não utilize, na limpeza das superfícies, produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.

- Passe com o raspador de limpeza ⓬, depois das placas de aquecimento ⓾ terem arrefecido, por cima das placas de aquecimento ⓾, de tal forma que gordura e resíduos sejam reunidos e empurre-os para dentro do recipiente de recolha de gordura ❼.
- Limpe as placas de aquecimento ⓾ com um pano húmido. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados na limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente.
  Em caso de sujidades mais resistentes ou resíduos queimados, retire as placas de aquecimento ⓾:
  - Abra o aparelho.
  - Carregue na tecla RELEASE ❽ e levante ao mesmo tempo a placa de aquecimento inferior ⓾.
  - Segure bem na placa de aquecimento superior ⓾ para que esta não caia e prima a tecla RELEASE ⓫. A placa de aquecimento superior ⓾ solta-se do aparelho.

Lave as placas de aquecimento ⑩ retiradas em água morna, com um pouco de detergente da loiça. Caso existam crostas espessas, ponha as placas de aquecimento ⑩ de molho em água com detergente da loiça,durante algum tempo. Passe as placas de aquecimento ⑩ depois da lavagem por água limpa, para eliminar resíduos de detergente. Seque tudo muito bem. As placas de aquecimento ⑩ têm de estar secas, antes de as voltar a montar no aparelho!

NOTA

Para uma limpeza cuidada das placas de aquecimento ⑩, aconselhamos que as mesmas sejam lavadas à mão, como descrito. Pode, no entanto, também lavar as placas de aquecimento ⑩ na máquina de lavar loiça.

Para voltar a montar as placas de aquecimento ⑩, introduza as placas de aquecimento ⑩ de tal forma sobre a base que os dois entalhes ao lado da saída de gordura ⑨ encaixem nos ganchos da base. Carregue depois a peça da frente da placa de aquecimento ⑩ para baixo, de forma a que esta encaixe de forma audível.

Proceda do mesmo modo com a segunda placa de aquecimento ⑩.

- Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho utilize um pano humedecido com água e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente da loiça com um pano humedecido apenas com água.
  Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- Limpe o raspador de limpeza ⑫ com um pano húmido. Em caso de sujidades mais resistentes deite um pouco de detergente da loiça suave no pano ou lave-as em água quente e detergente.

NOTA

Para uma limpeza cuidadosa do raspador de limpeza ⑫, recomendamos que o lave à mão, tal como descrito. No entanto, também pode lavar o raspador de limpeza ⑫ na máquina de lavar loiça.

- Lave o recipiente de recolha de gordura ⑦ com água quente e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente com água limpa e seque bem o recipiente.

NOTA

Para uma limpeza cuidadosa do recipiente de recolha de gordura ⑦, recomendamos que o lave à mão, tal como descrito. No entanto, também pode lavar o recipiente de recolha de gordura ⑦ na máquina de lavar loiça.

Guardar

Guarde o aparelho limpo num local seco.

Bloqueie o aparelho, colocando o fecho de segurança ② na posição 🔒.

Receitas

NOTA

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

Posição "grelhador de contacto"

Hambúrguer Mex-Tex

900 g de carne picada de vaca

6 Colheres de sopa de molho de Barbecue

6 Colheres de sopa de cebolas bem picadas

3 Colheres de sopa de salsa fresca ou seca

1/2 Colher de chá de piripiri em pó

4 Pãezinhos de hambúrguer grandes

1) Misture a carne picada, a cebola, o piripiri e o molho de Barbecue numa grande tigela.
2) Forme a pasta de carne em quatro hambúrgueres do mesmo tamanho com aprox. 2 cm de espessura .
3) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento 3/MAX).
4) Grelhe os hambúrgueres 8 - 10 minutos sobre o aparelho aquecido previamente na posição de contacto. Em seguida sirva os hambúrgueres com ingredientes e especiarias a seu gosto nos pãezinhos para a hambúrguer.

Bife com molho de cebolinho e especiarias

500 g de bifes magros (125 g cada)

120 g de margarina

1 Colheres de chá de molho Worcestershire

1 Dente de alho bem picado

4 Colheres de sopa de salsa bem picada

4 Cebolinhos bem picados

1) Misture a margarina e o molho Worcestershire numa pequena tigela e adicione o alho, a salsa e os cebolinhos.
2) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento MAX).
3) Grelhe o bife durante 3 min. no nível de aquecimento MAX.
4) Unte o bife com o molho de ervas e cebolinho e grelhe-o mais 4 min. no início do nível de aquecimento 2.

NOTA

O molho de ervas que se vai juntando no recipiente de recolha de gordura, pode ser deitado por cima do bife!

Atum com fatias de laranja

(4 pessoas)

4 Bifes de atum fresco (170 g cada)

1 Laranja

1 Colher de sopa de salsa bem picada

Sal

Pimenta

1) Descasque a laranja e corte-a em fatias de 5 mm.
2) Aqueça o aparelho previamente (nível de aquecimento 3/MAX).
3) Coloque os bifes de atum sobre o grelhador aquecido previamente, polvilhe com salsa e tempere com sal e pimenta.
4) Coloque as fatias de laranja sobre os bifes de atum e grelhe tudo aprox. 6-8 min.
5) Retire as fatias de laranja grelhadas antes de servir.

Posição "grelhador de Panini"

Panini de espinafre e queijo

250 g de folhas de espinafres

1 Cebola

1 Dente de alho

1 Colher de sopa de óleo

2 Colheres de chá de sumo de limão

1 Pitada de sal (e pimenta)

4 Fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozzarella

20 g de pinhões

1) Escolha e lave os espinafres.
2) Descasque e pique a cebola e o dente de alho, refogue em óleo quente até ficarem louros. Adicione os espinafres. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
3) Unte a tosta com manteiga de ervas.
4) Corte o mozzarella em fatias.
5) Distribua o mozzarella e os espinafres escorridos sobre 2 fatias de tosta e coloque alguns pinhões por cima.
6) Cubra os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
7) Coloque cuidadosamente os Panini sobre o Paninimaker, aquecido previamente no nível de aquecimento 3/Max.
8) Com o fecho de segurança ❷ ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior ❿ e feche a tampa.
9) Aguarde até os Panini estarem torrados, apresentando uma cor castanha-dourada. Depois retire-os do grelhador de Panini.

Panini de peito de frango

400 g de peito de frango

20 g de manteiga

Pimenta, sal, colorau

120 g de bacon em tiras

6 Fatias de pão branco/de forma

3 Colheres de sopa de molho de salada (iogurte)

30 g de alface Iceberg

2 Tomates

1 Abacate

1 Colher de chá de sumo de lima

50 g de pepino

1) Lave brevemente o peito de frango à torneira em água corrente e seque-o com papel de cozinha. Grelhe-o brevemente na posição de contacto no aparelho previamente aquecido no nível de aquecimento MAX.
2) Baixe o aparelho para o início do nível de aquecimento 3 e deixe cozer o peito de frango 10 minutos. Depois de grelhados, tempere com sal, pimenta e colorau, retire e ponha de lado.
3) Frite as fatias de bacon numa frigideira até ficarem estaladiças.

4) Distribua molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, coloque por cima alface Iceberg, corte tomates às fatias, tempere e coloque por cima.
5) Corte os peitos de frango ao comprido e coloque-os sobre o tomate.
6) Coloque fatias de bacon sobre o peito de frango.
7) Corte o abacate ao comprido a toda a volta e separe-o do caroço por meio de um movimento rotativo. Descasque o abacate e corte-o às fatias. Salpique o abacate com o sumo de lima, para que não fique castanho. Coloque as fatias sobre os Panini.
8) Corte o pepino em fatias e coloque-as sobre o abacate.
9) Cubra os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
10) Coloque os Panini cuidadosamente sobre a placa de aquecimento ⑩.
11) Com o fecho de segurança ❷ ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior ⑩ e feche a tampa.
12) Aguarde até os Panini estarem torrados com uma cor castanha-dourada e retire-os com cuidado do grelhador de Panini.

Baguete de mostarda

1 Baguete

1 Dente de alho

50 g de pepinos de conserva com mostarda

40 g de queijo Pecorino

1 Colher de sopa de mostarda picante

2 Colheres de sopa de mostarda doce

50 g de manteiga

2 Colheres de sopa de rolinhos de cebolinho

Sal, pimenta

1) Faça transversalmente golpes na baguete de 2-3 centímetros de distância, mas não corte totalmente.
2) Descasque o alho e esmague-o, corte os pepinos de conserva com mostarda em pedaços pequenos e raspe o Pecorino.
3) Misture a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, pepinos e cebolinho e tempere com sal e pimenta.
4) Introduza a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhe a baguete em papel de alumínio.
5) Coloque as baguetes na placa de aquecimento ⑩, aquecida previamente no nível de aquecimento 3/Max.

6) Com o fecho de segurança ❷ ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior ❿ e feche a tampa.
7) A baguete deve ter uma cor castanha-dourada.

Posição "grelhador de mesa"

Peito de frango/peru

200 g de peito de frango/peru

Um pouco de farinha

1) Coloque um pouco de óleo para fritar sobre a placa de aquecimento ❿ e aqueça o aparelho no nível de aquecimento 3.
2) Corte o peito de frango/peru em fatias e passe-as por um pouco de farinha.
3) Grelhe aprox. 4 minutos de um lado, depois vire, tempere com um pouco de sal e grelhe o outro lado aprox. 4 minutos.

Legumes grelhados

2 Pimentos

1 Curgete

1 Beringela

Azeite

Sal

Pimenta

Ervas da Provença (mistura de ervas)

1) Lave bem os legumes. Corte os pimentos ao meio, retire as sementes e corte-os em tiras. Corte as beringelas e as curgetes em metades ao comprido e depois em pedaços de aprox. 0,5 cm respetivamente.
2) Unte os legumes com azeite.
3) Aqueça o aparelho previamente (nível de aquecimento 2/MAX).
4) Coloque os legumes sobre a placa de aquecimento ❿, aquecida previamente, e grelhe os legumes dos dois lados durante aprox. 8 - 10 minutos, até alcançarem uma cor castanha clara.
5) Polvilhe os legumes com sal, pimenta e se gostar com ervas da Provença.

Gambas com caril e coco

100 g de pasta de caril vermelha

50 ml de leite de coco

400 g de gambas (alternativa camarões)

200 g de ervilhas de quebrar

2 Pimentos

2 Cebolas

2 Dentes de alho

Sal e pimenta

Película de alumínio

1) Misture a pasta de caril com o leite de coco.
2) Lave as gambas, as ervilhas de quebrar e os pimentos.
3) Descasque as cebolas e os alhos.
4) Corte as cebolas, os alhos e os pimentos em pedaços pequenos.
5) Distribua as gamas e os legumes de forma uniforme sobre 4 pedaços de película de alumínio. A película de alumínio tem de ser tão grande que dê para enrolar os ingredientes lá dentro como se fosse um pequeno pacote. Salpique com o molho de caril e coco e tempere tudo com sal e pimenta.
6) Feche bem os pacotes de forma a não sair líquido.
7) Aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento 2.
8) Coloque os pacotes cheios sobre a placa de aquecimento ⑩, aquecida previamente e cozinhe tudo dos dois lados aprox. 15 minutos respetivamente.

Maçarocas de milho

2 Maçarocas de milho doce

100 g de manteiga de ervas

Sal de alho

Sal

Pimenta

Película de alumínio

1) Unte um pedaço de película de milho com manteiga de ervas.
2) Ponha sal na maçaroca e embrulhe-a na película de alumínio.
3) Aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento 2.
4) Coloque o pacotinho na placa para grelhar ⑩.
5) Volte-o depois de 15 minutos e cozinhe as maçarocas de milho mais 15 minutos.
6) Tempere as maçarocas com sal de alho e pimenta.

Eliminação

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

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

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 – 240 V ~ | 50 Hz/60 Hz
Consumo de energia	2000 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

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

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 291985

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:
09/2017 · Ident.-No.: SKGE2000C3-082017-2