SILVERCREST®

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

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)
CONTACT GRILL
Operating instructions

(FR) (BE) (CH)
GRIL MULTI-USAGE
Mode d'emploi

(CZ)
KONTAKTNÍ GRIL
Návod k obsluze

(SK)
KONTAKTNÝ GRIL
Návod na obsluhu

(DK)
KONTAKTGRILL
Betjeningsvejledning

(HU)
KONTAKTGRILL
Használati utasítás

(DE) (AT) (BE) (CH)
KONTAKTGRILL
Bedienungsanleitung

(NL) (BE)
CONTACTGRILL
Gebruiksaanwijzing

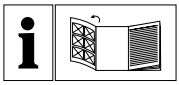
(PL)
GRILL KONTAKTOWY
Instrukcja obsługi

(ES)
PARRILLA DE CONTACTO
Instrucciones de uso

(IT)
PIASTRA ELETTRICA
Istruzioni per l'uso

IAN 490910_2504

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK) (ES)



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

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

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

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

(FR) (BE) (CH)

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

(NL) (BE)

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

(CZ)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(ES)

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

(DK)

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

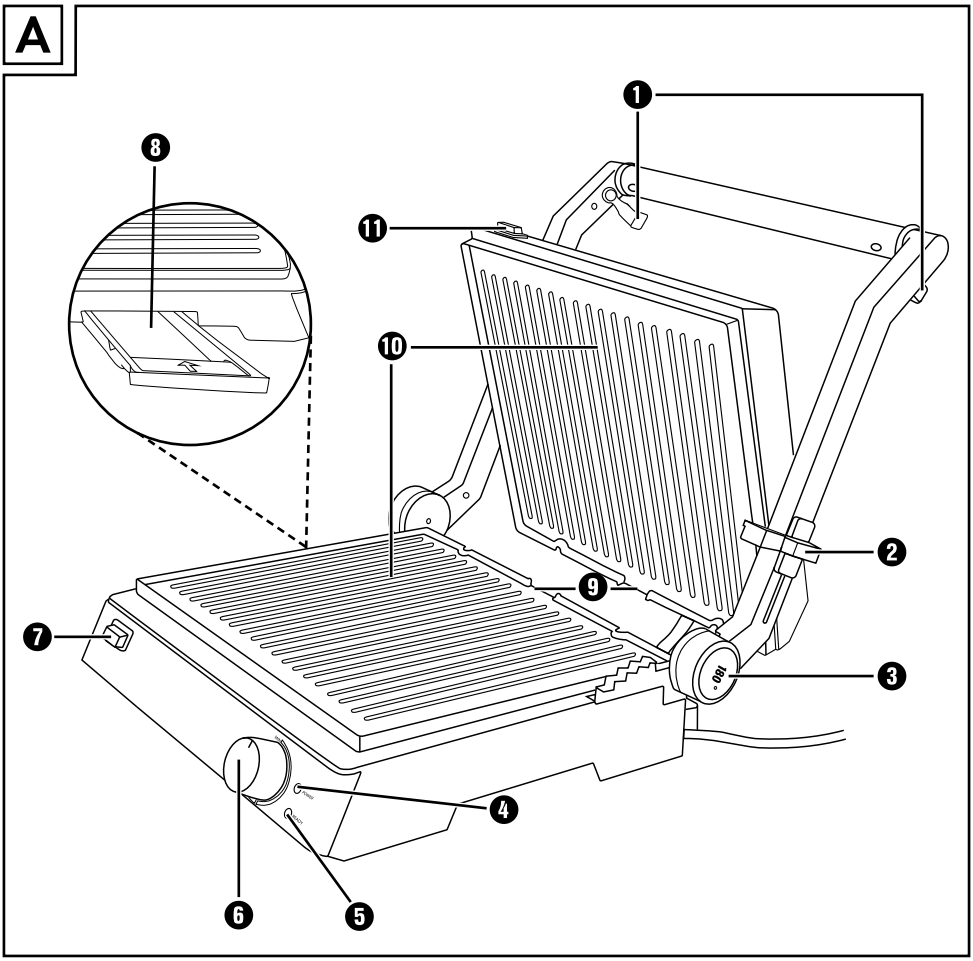
(IT) (CH) (MT)

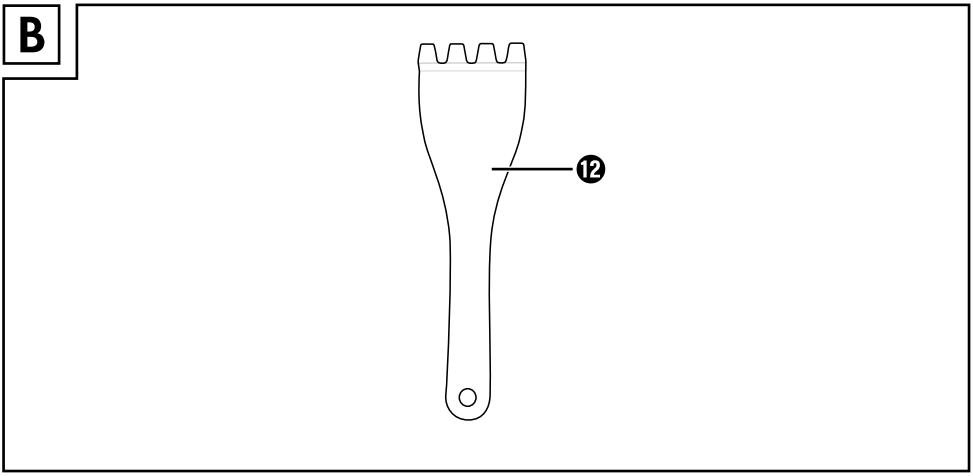
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	19
Français	Mode d'emploi	Page	39
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
Češki	Návod k obsluze	Strana	79
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	95
Slovaška	Návod na obsluhu	Strana	115
Español	Instrucciones de uso	Página	133
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	153
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	171
Magyar	Használati utasítás	Oldal	189


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


B
12

Contents

Introduction 2

Intended use 2

Warnings and symbols used 2

Safety 3

Basic safety guidelines. . . . 3

Operating components 6

Unpacking and installation 6

Package contents and transport inspection . . . 6

Unpacking . . . 6

Handling and operation 6

Before initial use . . . 6

Heat level control. . . . 7

Operation . . . 7

"Contact grill" position . . . 7

"Panini grill" position . . . 8

"Table grill" position. . . . 8

Cooking table . . . 9

Tips and tricks 10

Cleaning and care 10

Storage 11

Recipes 11

"Contact grill" position . . . 11

"Panini grill" position . . . 12

"Table grill" position. . . . 14

Ordering replacement parts 15

Disposal 15

Disposal of the appliance . . . 15

Disposal of the packaging. . . . 16

Appendix 16

Technical data . . . 16

Kompernass Handels GmbH warranty . . . 16

Service. . . . 17

Importer. . . . 17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

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

Intended use

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

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

Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Read the instructions.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Dishwasher-proof.
	Caution! Hot surface!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Caution! Hot surface!

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

⚠ 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.

ⓘ Note

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

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 RELEASE button (lower hotplate)
❽ Fat collector tray
❾ Fat outlet
❿ Hotplates
⓫ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

⓬ Cleaning scraper

Unpacking and installation

⚠ WARNING

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

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.

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

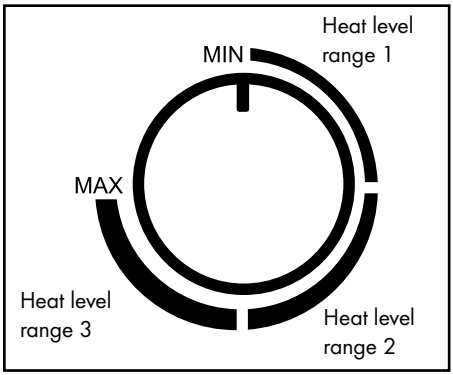
- ► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

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 „Ready“ control lamp ❺ lights up when the heat level control ❻ is set to MIN or in the front area of the heat level range 1. 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 ❽ 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

- 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 or fish 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

Note

- To ensure the hygienic cooking of fish, we recommend using the “Contact grill” position.

1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate 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. For your orientation, please also refer to the section "Cooking table".

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

CAUTION!

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

6) Turn the heat level control 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 ⑩.
2) Close the upper hotplate ⑩ and lock it at the desired height by pressing the safety catch ❷ back (position MIN, II, III, IV, V). When adjusting the safety catch ❷, lift the hot plate ⑩ a little way. The further back you press the safety catch ❷, the greater the distance between the hotplates ⑩.
3) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

Note

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

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

CAUTION!

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

5) Turn the heat level control 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 ⑩ can be used as a table grill.

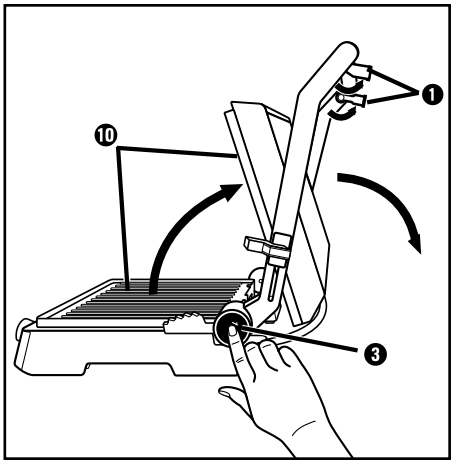


Fig.1

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

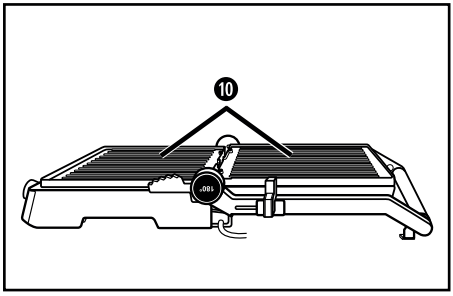


Fig. 2

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 hot-plates ⑩ once it is cooked.

CAUTION!

- 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!

Cooking table

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

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

Tips and tricks

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

Cleaning and care

⚠ WARNING!

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

ⓘ CAUTION!

- ► 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 ⑧.
- 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 ❼ 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. The undersides of the griddles ⑩ may stain slightly after cleaning in the dishwasher. However, this does not represent any impairment of the appliance or its function.

- To refit the hotplates ⑩, place the hotplates ⑩ onto the base such that both notches next to the fat outlet ❾ 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 withw 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 ❽ 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 ❽ we recommend that you wash it by hand as described above. You can, however, also clean the fat collector tray ❽ in the dishwasher.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

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

Recipes

ⓘ Note

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

"Contact grill" position

Mexican Burger

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

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.

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 ❿ 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 ⑩ and close the lid.
7) The baguette should be golden brown.

"Table grill" position

Chicken/turkey breast

- 200 g chicken/turkey breast
- A little flour

1) 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 ⑩ and grill them on both sides, allowing around 8 – 10 minutes for each side, until they are light brown in colour.
5) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence to taste.

Coconut curry prawns

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

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.

Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 490910_2504 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Disposal

Applies only to France:

The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance

The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

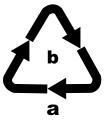
The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

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

Disposal of the packaging

The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Applies only to Spain:

The packaging contains paper and/or cardboard components.

The packaging contains plastic and/or metal components.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Power consumption in off mode	< 0,5 W

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 490910_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 490910_2504.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 490910_2504

Importer

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **20**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **20**

Verwendete Warnhinweise und Symbole **20**

Sicherheit **21**

Grundlegende Sicherheitshinweise 21

Bedienelemente **25**

Auspacken und Anschließen **25**

Lieferumfang und Transportinspektion 25

Auspacken 25

Bedienung und Betrieb **25**

Vor dem ersten Gebrauch 25

Heizstufenregler 26

Bedienen 26

Position „Kontaktgrill“ 27

Position „Paninigrill“ 27

Position „Tischgrill“ 28

Gartabelle 28

Tipps und Tricks **29**

Reinigen und Pflegen **30**

Aufbewahren **31**

Rezepte **31**

Position „Kontaktgrill“ 31

Position „Paninigrill“ 32

Position „Tischgrill“ 34

Ersatzteile bestellen **35**

Entsorgung **35**

Gerät entsorgen 35

Verpackung entsorgen 36

Anhang **36**

Technische Daten 36

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 36

Service 38

Importeur 38

Einleitung

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Achtung! Heiße Oberfläche!

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ⓘ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

ⓘ Hinweis

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

Bedienelemente

Abbildung A:

❶ Stützfüße
❷ Sicherheitsverschluss
❸ Entriegelungstaste 180°
❹ rote Indikationsleuchte „Power“
❺ grüne Indikationsleuchte „Ready“
❻ Heizstufenregler
❼ Taste RELEASE (untere Grillplatte)
❽ Fettauffangschale
❾ Fettauslauf
❿ Grillplatten
⓫ Taste RELEASE (obere Grillplatte)

Abbildung B:

⓬ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

⚠ WARNUNG!

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- 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.

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.

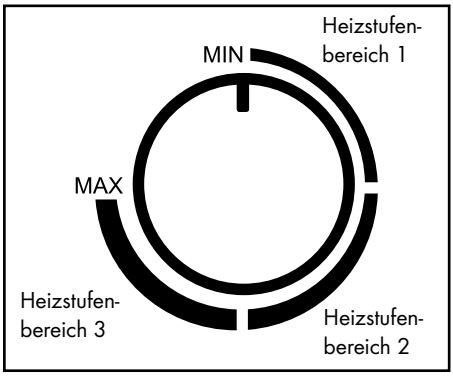
9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

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 Indikationsleuchte „Ready“ ❺ leuchtet, wenn der Heizstufenregler ❻ auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ❺, bis die Temperatur erreicht ist.

► Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ❺ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

► Die rote Indikationsleuchte „Power“ ❹ leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.

2) Schieben Sie die Fettauffangschale ❽ in das Gerät.

3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ❹ leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler ❻ auf MIN steht.

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

Hinweis

► Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten ❿ als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Grillplatte ❿ als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Grillplatte ❿ als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

Position „Kontaktgrill“

Hinweis

► Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.

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

Hinweis

► Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

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

ACHTUNG!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten 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!

Position „Panigrill“

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

Hinweis

► Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

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

ACHTUNG!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten ⑩ 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 Grillplatten ❿ als Tischgrill benutzt werden können.

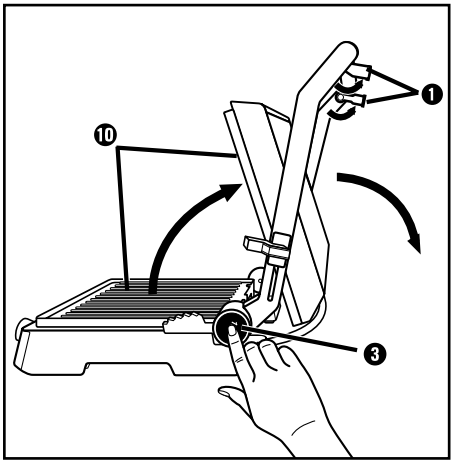


Abb.1

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

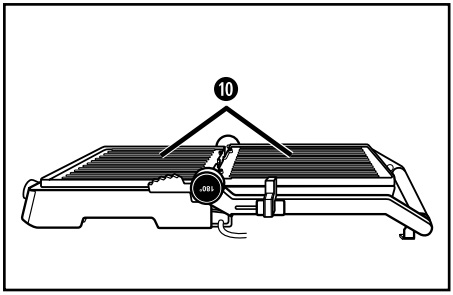


Abb. 2

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

ⓘ ACHTUNG!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten 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!

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus. Achten Sie zudem darauf, dass Sie das Grillgut bei der Position „Tischgrill“ zwischendurch wenden müssen, daher wird die Garzeit verlängert.

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Nicht nur Fleisch, auch Fisch können Sie grillen. Wir empfehlen für Fisch die Zubereitung in der Position „Kontaktgrill". Durch das Grillen bei geschlossenem Gerätedeckel wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzt.
- Die Grillplatten ⑩ sind 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

⚠ GEFAHR!

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

ⓘ ACHTUNG!

- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber ⓬, nachdem sich die Grillplatten ⓾ abgekühlt haben, über die Grillplatten ⓾, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale ❽.
- Wischen Sie die Grillplatten ⓾ mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten ⓾ ab:
  - Öffnen Sie das Gerät.
  - Drücken Sie die Taste RELEASE ❼ und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte ⓾ ab.
  - Halten Sie die obere Grillplatte ⓾ fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE ⓫. Die obere Grillplatte ⓾ löst sich aus dem Gerät.
- Reinigen Sie die abgenommenen Grillplatten ⓾ in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Grillplatten ⓾ ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Grillplatten ⓾ nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Grillplatten ⓾ müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

ⓘ Hinweis

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

- Um die Grillplatten ⓾ wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten ⓾ so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf ❾ in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Grillplatte ⓾ nach unten, so dass diese hörbar einrastet.
- Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte ⓾ 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 ⓬ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

ⓘ Hinweis

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

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale ❽ in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

ⓘ Hinweis

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.
Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❷ auf Position 🔒 schieben.

Rezepte

ⓘ Hinweis

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

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

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.

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) Schälen Sie die Zwiebel und Knoblauchzehe und hacken Sie diese. Dünsten Sie sie in heißem Öl glasig. Den Spinat zufügen. Würzen Sie alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
6) Bedecken Sie die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast.
7) Legen Sie die Panini vorsichtig auf das auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Gerät.
8) Stellen Sie mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ❿ ein und schließen Sie den Deckel.
9) Warten Sie, bis die Panini gold-braun geröstet sind.

Hähnchenbrust-Panini

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

1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 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 Grillplatte ⓾ legen.
11) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ⓾ 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 Grillplatte ⓾ legen.
6) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ⓾ einstellen und den Deckel schließen.
7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

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

Kokos-Curry-Garnelen

- 100 g rote Curry-Paste
- 50 ml Kokosmilch
- 400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
- 200 g Zuckerschoten
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz 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 Grillplatten 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 Grillplatten 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.

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

ⓘ Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 490910_2504 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:

Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

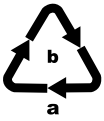
Für den deutschen Markt gilt:
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

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

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Für Spanien gilt:

Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.

Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 490910_2504 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 490910_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 490910_2504

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction 40
Usage conforme 40
Avertissements et symboles utilisés 40
Sécurité 41
Consignes de sécurité fondamentales . . . 41
Éléments de commande 45
Déballage et raccordement 45
Contenu de la livraison et inspection après transport . . . 45
Déballer l'appareil . . . 45
Utilisation et fonctionnement 45
Avant la première utilisation . . . 45
Régulateur de température . . . 46
Utilisation . . . 46
Position « Gril de contact » . . . 47
Position « Gril à panini » . . . 47
Position « Gril de table » . . . 48
Tableau de cuisson . . . 48
Conseils et astuces 49
Nettoyage et entretien 50
Rangement 51
Recettes 51
Position « Gril de contact » . . . 51
Position « Gril à panini » . . . 52
Position « Gril de table » . . . 54
Commander des pièces de rechange 55
Recyclage 55
Recyclage de l'appareil . . . 55
Recyclage de l'emballage . . . 56
Annexe 56
Caractéristiques techniques . . . 56
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France . . . 56
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique . . . 58
Service après-vente . . . 59
Importateur . . . 59

Introduction

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.

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 et symboles utilisés

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

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque: Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Lire le mode d'emploi.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Attention ! Surface brûlante !

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.
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Attention ! Surface brûlante !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

ⓘ Remarque

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

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 Touche RELEASE (plaque chauffante inférieure)

❽ Bac collecteur de graisses

❾ Sortie de la graisse

❿ Plaques chauffantes

⓫ Touche RELEASE (plaque chauffante supérieure)

Figure B :

⓬ Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

⚠ ATTENTION!

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

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.

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 ❿ 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.

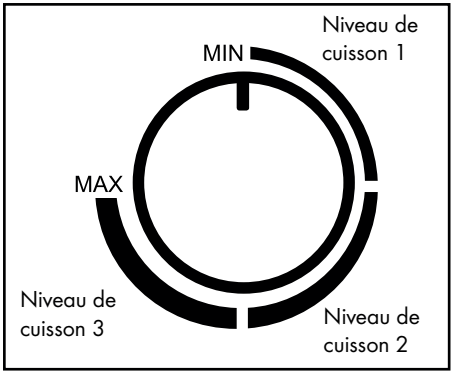
9) Après le chauffage, retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

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 lorsque le régulateur de température ❻ se trouve sur MIN dans la zone antérieure de la plage des niveaux de cuisson 1.

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 ❽ 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

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 ❿ supérieure mobile comme gril de contact, de manière à griller la viande ou le poisson 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 »

Remarque

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

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

Remarque

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

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

⚠ ATTENTION !

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

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

Remarque

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

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

⚠ ATTENTION !

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

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.

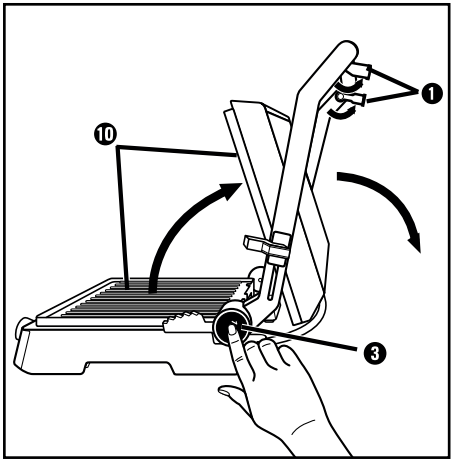


Fig. 1

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

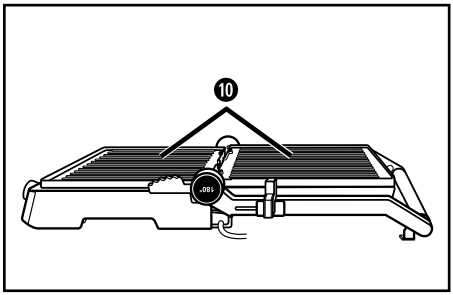


Fig. 2

4) Placez les aliments à griller sur les plaques chauffantes ❿.

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

⚠ ATTENTION !

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

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 !

Tableau de cuisson

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

ALIMENTS	PIÈCES/ GRAM-MES	INTENSITÉ DE CHAUFFAGE	POSITION	TEMPS DE CUISSON
Galettes de viande hachée	900 g	3	Gril de contact	10-15 min
Poitrine de porc	3 x 250 g	MAX	Gril de contact	10 min
Steaks d'échine de porc	3 pièces	MAX	Gril de table	2 x 13-16 min
Filets de saumon	4 x 125 g	3	Gril de contact	8-10 min
Steaks de thon	4 x 125 g	3	Gril de contact	6-8 min
Légumes grillés à l'huile	1 - 2 Au-bergine en tranches	2	Gril de table	2 x 3-6 min
Croque-fromage	4 pièces	MAX	Gril de contact	3-4 min
Baguettes gratinées au fromage	2 pièces	3	Gril à paninis	4-8 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.
- Vous pouvez griller non seulement de la viande, mais aussi du poisson. Pour le poisson, nous recommandons de le préparer sur la position «gril de contact». En grillant avec le couvercle de l'appareil fermé, l'aliment à griller est chauffé simultanément des deux côtés.
- Les plaques chauffantes ⑩ sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ ATTENTION !

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

- Passez le racloir de nettoyage ⑫, une fois les plaques chauffantes ⑩ refroidies sur les plaques chauffantes ⑩, de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés et poussez-les dans le bac collecteur de graisses ⑧.
- Essuyez les plaques chauffantes 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 antiadhésif.
  En cas de salissures tenaces ou de résidus incrustés, retirez les plaques chauffantes ⑩ :
  - Ouvrez l'appareil.
  - Appuyez sur la touche RELEASE ⑦ 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. Les parties inférieures des plaques de gril ⑩ peuvent se décolorer légèrement après le nettoyage au lave-vaisselle. Cela ne signifie toutefois pas que l'appareil ou son fonctionnement en est affecté.

- Pour remonter les plaques chauffantes ⑩,placez à nouveau les plaques chauffantes ⑩ sur la base de manière à ce que les deux évidements à côté de la sortie du jus ⑨ s'encliquètent dans les crochets. Appuyez ensuite sur la partie avant de la plaque chauffante ⑩ de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
- Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante ⑩.
- Pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil, essuyez-les avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon uniquement humidifié d'eau.
  Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.
- Essuyez le racloir de nettoyage ⑫ avec un chiffon humide. En cas de salissures plus coriaces, mettez un liquide vaisselle doux sur le chiffon ou rincez-le à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Remarque

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

- Rincez le bac collecteur de graisses ❽ 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 ❽, nous recommandons de le laver à la main comme décrit. Cependant, vous pouvez aussi laver le bac collecteur de graisses ❽ 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 »

Burger Mexique

- 900 g de viande hachée
- 6 c. à soupe de sauce barbecue
- 6 c. à soupe d'oignons finement hachés
- 3 c. à soupe de salsa fraîche ou prête à l'emploi
- 1/2 cc de piment en poudre
- 4 grands pains à hamburger

1) Mélangez la viande hachée, les oignons, la salsa, le piment en poudre et la sauce barbecue dans un grand saladier.
2) Formez quatre galettes hamburger de 2 cm d'épaisseur avec la masse de viande hachée.
3) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson 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.

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 ⑩ 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) Préchauffer l'appareil sur le niveau de chauffe 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 ⑩ 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.

Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.

Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 490910_2504.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Recyclage

Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil

Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

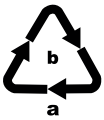
Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage

Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Valable pour l'Espagne :

L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.

L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

Annexe

Caractéristiques techniques

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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
   - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 490910_2504 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 490910_2504.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 490910_2504 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 490910_2504.

Service après-vente

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

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 490910_2504

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

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding 62

Gebruik in overeenstemming met bestemming 62

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen 62

Veiligheid 63

Basisveiligheidsvoorschriften 63

Bedieningselementen 66

Uitpakken en aansluiten 66

Inhoud van het pakket en inspectie na transport 66
Uitpakken. 67

Bediening en gebruik 67

Vóór de ingebruikname 67
Warmteniveauregelaar 67
Bedienen 68
Stand “Contactgrill”. 68
Stand “Panini grill” 68
Stand “Tafelgrill” 69
Gaartabel 69

Tips en trucs 70

Reiniging en onderhoud 71

Opbergen 72

Recepten 72

Stand “Contactgrill”. 72
Stand “Panini grill” 73
Stand “Tafelgrill” 74

Vervangingsonderdelen bestellen 75

Afvoeren 76

Apparaat afvoeren 76
Verpakking afvoeren 76

Appendix 76

Technische gegevens 76
Garantie van Kompernaß Handels GmbH 77
Service. 78
Importeur 78

Inleiding

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.

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.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Let op! Heet oppervlak!

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.
- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

Let op! Heet oppervlak!

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

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.

- Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

ⓘ Opmerking

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

Bedieningselementen

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

⓬ Reinigingsschraper

Uitpakken en aansluiten

⚠ WAARSCHUWING

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

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.

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

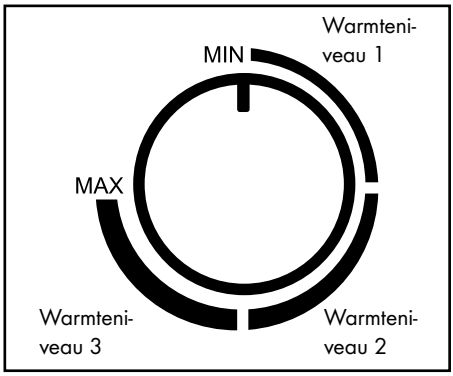
► Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

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 en het voorste bereik van het warmteniveaubereik 1. 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 ❽ 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

► 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 of vis aan beide zijden kunt grillen.
- met vastgezette bovenste grillplaat ❿ als panini grill, zodat u bijvoorbeeld baguettes kunt afbakken.

Stand "Contactgrill"

ⓘ Opmerking

► Voor hygiënisch garen van vis verdient het gebruik van de stand "Contactgrill" aanbeveling.

1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat 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. Raadpleeg voor richtlijnen ook het hoofdstuk "Gaartabel".

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

ⓘ LET OP!

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

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). Til bij het afstellen van de veiligheidssluiting ❷ de grillplaat ❿ iets op. 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. Raadpleeg voor richtlijnen ook het hoofdstuk "Gaartabel".

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

LET OP!

► Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑩ beschadigen!

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

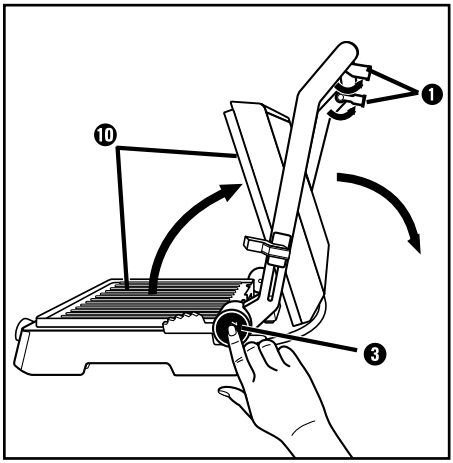
LET OP!

► Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar ⑥ op MIN te zetten!

Stand "Tafelgrill"

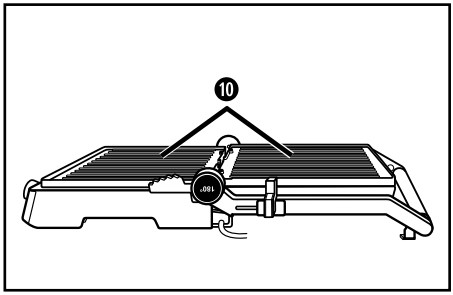
1) Klap de beide steunvoetjes ❶ uit (afb.1).

2) Druk op de ontgrendelknop 180° ❸ (afb.1) en open het deksel van het apparaat zo ver dat de beide grillplaten ⑩ als tafelgrill kunnen worden gebruikt.



Afb.1

3) De grillplaten ⑩ 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!

► Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct te keren of uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑩ beschadigen!

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

LET OP!

► Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar ⑥ op MIN te zetten!

Gaartabel

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

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

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marineren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- U kunt niet alleen vlees maar ook vis grillen. Voor vis verdient bereiding op de stand "Contactgrill" aanbeveling. Door te grillen terwijl het deksel van het apparaat gesloten is, wordt het te grillen product aan beide kanten tegelijk verhit.
- 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

⚠ WAARSCHUWING!

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

(!) LET OP!

- ► Zorg ervoor dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ► Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.

- Trek de reinigingsschraper ⑫, nadat de grillplaten ⑩ zijn afgekoeld, over de grillplaten ⑩ om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak ⑧ te schuiven.
- Veeg de grillplaten ⑩ af met een vochtige doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Neem bij hardnekkig vuil of aangekoekte resten de grillplaten ⑩ van het apparaat:
  - Open het apparaat.
  - Druk op de knop RELEASE ⑦ en til tegelijkertijd de onderste grillplaat ⑩ van het apparaat.
  - Houd de bovenste grillplaat ⑩ vast om te voorkomen dat die valt en druk op de knop RELEASE ⑪. De bovenste grillplaat ⑩ komt los uit het apparaat.
- Reinig de verwijderde grillplaten ⑩ in warm water met een beetje afwasmiddel. Bij sterk aangekoekt vuil laat u de grillplaten ⑩ een tijdje weken in het warme sop. Spoel de grillplaten ⑩ na het reinigen af met schoon water om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af. De grillplaten ⑩ moeten droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet!

(i) 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. De onderkanten van de grillplaten ⑩ kunnen na reiniging in de vaatwasser licht verkleuren. Dit beïnvloedt het apparaat en de werking ervan echter niet.

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

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

ⓘ Opmerking

We adviseren om de vetopvangbak ❽ op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat die beschadigd raakt. U kunt de vetopvangbak ❽ 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"

Mexico-burger

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

1) Meng het rundergehakt, de uien, de salsa, het chilipoeder en de barbecuesaus in een grote kom.
2) Verdeel het rundergehaktmengsel in vier even grote 2 cm dikke hamburgerschijven.
3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 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.

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

Stand "Tafelgrill"

Kippen-/kalkoenborst

- 200 g kippen-/kalkoenborst
- Een beetje bloem

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

Gegrillde groenten

- 2 paprika's
- 1 courgette
- 1 aubergine
- Olijfolie
- Zout
- Peper
- Provençaalse kruiden (kruidenmengsel)

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

Kokos-curry-garnalen

- 100 g rode currypasta
- 50 ml kokosmelk
- 400 g garnalen (eventueel krabbetjes)
- 200 g sugarsnaps
- 2 paprika's
- 2 uien
- 2 knoflooktenen
- Zout en peper
- Aluminiumfolie

1) Meng de currypasta en de kokosmelk.
2) Was de garnalen, de sugarsnaps en de paprika.
3) Pel de uien en de knoflookteentjes.
4) Snijd de uien, de knoflookteentjes en de paprika in kleine stukjes.
5) Verdeel de garnalen en de groenten gelijkmatig over 4 stukken aluminiumfolie. De stukken aluminiumfolie moeten zo groot zijn dat u er de ingrediënten in kunt wikkelen tot een pakketje. Druppel de curry-kokossaus erover en kruid het geheel met zout en peper.
6) Vouw de pakketjes zorgvuldig dicht, zodat er geen vocht uit kan lopen.
7) Verwarm het apparaat voor op het laatste deel van verwarmingsniveau 2.
8) Leg de gevulde pakketjes op de voorverwarmde grillplaten ⑩ en gaar ze aan beide zijden elk ong. 15 minuten.

Gegrillde maïskolven

- 2 suikermaïskolven
- 100 g kruidenboter
- Knoflookzout
- Zout
- Peper
- Aluminiumfolie

1) Bestrijk een stuk aluminiumfolie met de kruidenboter.
2) Zout de maïskolven en wikkel ze in het aluminiumfolie.
3) Verwarm het apparaat voor op het laatste deel van verwarmingsniveau 2.
4) Leg het pakketje op de grillplaat ⑩.
5) Keer het pakketje na 15 minuten en gaar de maïskolven nog 15 minuten.
6) Breng de maïskolven met knoflookzout en peper op smaak.

Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.

Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

ⓘ Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 490910_2504 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:

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

Apparaat afvoeren

Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

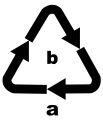
Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Voor Spanje geldt:

De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.

De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

Appendix

Technische gegevens

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 490910_2504 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst 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 handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 490910_2504 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 490910_2504

Importeur

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

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

Obsah

Úvod 80

Použití v souladu s určením 80

Použitá výstražná upozornění a symboly 80

Bezpečnost 81

Základní bezpečnostní pokyny . . . 81

Ovládací prvky 84

Vybalení a zapojení 84

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě . . . 84

Vybalení . . . 84

Obsluha a provoz 84

Před prvním použitím . . . 84

Regulátor topných stupňů . . . 85

Obsluha . . . 85

Poloha „kontaktní gril“ . . . 85

Poloha „gril na panini“ . . . 86

Poloha „stolní gril“ . . . 86

Tabulka tepelné úpravy . . . 87

Tipy a triky 88

Čištění a údržba 88

Uložení 89

Recepty 89

Poloha „kontaktní gril“ . . . 89

Poloha „gril na panini“ . . . 90

Poloha „stolní gril“ . . . 91

Objednávání náhradních dílů 92

Likvidace 93

Likvidace přístroje . . . 93

Likvidace obalu . . . 93

Příloha 93

Technické údaje . . . 93

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH . . . 93

Servis . . . 94

Dovozce . . . 94

Úvod

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.

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.

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Přečtěte si návod.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	POZOR! Horký povrch!

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.
- 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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.

ⓘ Upozornění

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

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 tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
❽ odkapávací miska na tuk
❾ odtok tuku
❿ topné desky
⓫ tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

⓬ stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

⚠ VÝSTRAHA

- 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.

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 ⓾ 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.

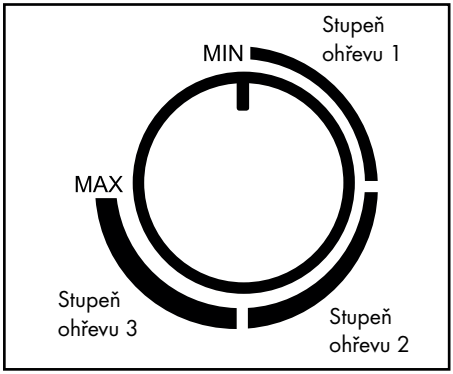
9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

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 nastaven na MIN a v přední oblasti topného stupně na 1. 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 ❽ 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

► 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. ryba nebo maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou ❿ jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

Upozornění

► Aby se dosáhlo hygienického tepelného zpracování ryby, doporučujeme použít polohu „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 ⑩ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou ⑩. 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. Pro orientaci dodržujte také kapitolu „Tabulka tepelné úpravy".

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

⚠ POZOR!

► Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění 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!

Poloha „gril na panini"

1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku ⑩.

2) Zavřete horní topnou desku ⑩ a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr ❷ směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru ❷ mírně nadzvedněte topnou desku ⑩. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr ❷ posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami ⑩.

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. Pro orientaci dodržujte také kapitolu „Tabulka tepelné úpravy".

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

⚠ POZOR!

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

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

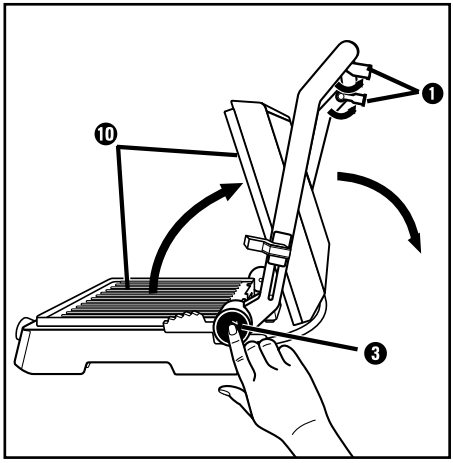
⚠ POZOR!

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

Poloha „stolní gril"

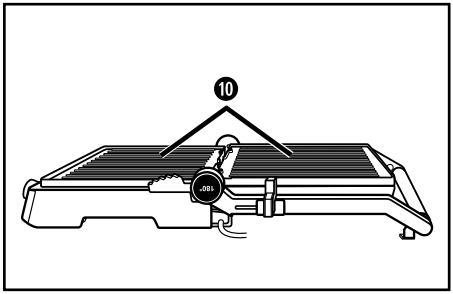
1) Vyklopte obě opěrné nožky ❶ (obr. 1).

2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° ❸ (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky ⑩ používat jako stolní gril.



Obr.1

3) Topné desky ⑩ 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!

► 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!

Tabulka tepelné úpravy

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady tepelné úpravy různých potravin. Údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Na dobu tepelné úpravy mají vliv zejména příslušné vlastnosti potraviny, jako je velikost, tloušťka nebo kvalita. Vezměte také na vědomí, že při použití polohy „stolní gril" budete muset pokrm občas obracet, a proto bude doba přípravy delší.

POTRAVINA	KUSY / GRAM	STUPEŇ OHŘEVU	POLOHA	DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY
karbanátky	900 g	3	kontaktní gril	10–15 min
slanina	3 x 250 g	MAX	kontaktní gril	10 min
steaky z vepřové krkovice	3 kusy	MAX	stolní gril	2× 13–16 min
filet z lososa	4 x 125 g	3	kontaktní gril	8–10 min
steaky z tuňáka	4 x 125 g	3	kontaktní gril	6–8 min
grilovaná zelenina s olejem	1 - 2 g Lilek na plátků	2	stolní gril	2× 3–6 min
sýrové sendviče	4 kusy	MAX	kontaktní gril	3–4 min
bagety zapečené se sýrem	2 kusy	3	gril na panini	4–8 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.
- Lze grilovat nejen maso, ale i ryby. Pro ryby doporučujeme přípravu v poloze „Kontaktní gril". Grilováním při zavřeném víku přístroje se potraviny ke grilování ohřívají současně z obou stran.
- 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

⚠ VÝSTRAHA!

- ► 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!

- ► 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 ⑫ po topných deskách ⑩ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk ❽.
- Otřete topné desky ⑩ 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 ⑩ odeberte:
  - Přístroj otevřete.
  - Stiskněte tlačítko RELEASE ❼ a současně nadzdvihněte dolní topnou desku ⑩.
  - Pevně přidržte horní topnou desku ⑩, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE ⑪. Horní topná deska ⑩ 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. Spodní strany grilovacích desek ⑩ mohou po umytí v myčce na nádobí mírně pustit barvu. Tím však není nijak dotčen samotný přístroj ani jeho funkce.

- Chcete-li topné desky ⑩ vrátit zpátky do přístroje, nasaďte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku ❾ 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 ❽ 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 ❽ vám doporučujeme ruční mytí. Odkapávací misku na tuk ❽ 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“

Mexiko burger

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.

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 ⑩ 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) Přístroj zahřejte 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 ⑩ 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.

Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 490910_2504.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:

Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje

Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

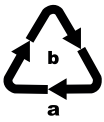
Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu

Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztřiďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Pro Španělsko platí:

Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.

Obal obsahuje plast a/nebo kov.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W

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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, 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 (IAN) 490910_2504 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 490910_2504 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

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

IAN 490910_2504

Dovozce

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

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

Spis treści

Wstęp **96**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem **96**

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole **96**

Bezpieczeństwo **97**

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 97

Elementy obsługowe **101**

Wypakowanie i podłączenie **101**

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu 101
Rozpakowanie 101

Obsługa i eksploatacja **101**

Przed pierwszym użyciem 101
Regulator mocy grzania 102
Obsługa 102
Pozycja „grill stykowy” 103
Pozycja „grill do panini” 103
Pozycja „grill stołowy” 104
Tabela gotowania 104

Wskazówki i porady **105**

Czyszczenie i konserwacja **106**

Przechowywanie **107**

Przepisy **107**

Pozycja „grill stykowy” 107
Pozycja „grill do panini” 108
Pozycja „grill stołowy” 110

Zamawianie części zamiennych **111**

Utylizacja **111**

Utylizacja urządzenia 111
Utylizacja opakowania 112

Załącznik **112**

Dane techniczne 112
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 112
Serwis 113
Importer 113

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.

Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania produktów spożywczych wewnątrz pomieszczeń. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.

Roszczenia wszelkiego rodzaju w związku ze szkodami powstałymi wskutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmianami wprowadzonymi bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki, dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Mimo to, nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia u ludzi i szkody materialne.

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.

- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenia, które uległy uszkodzeniu lub nie działają prawidłowo, należy oddać natychmiast do przeglądu lub naprawy w serwisie.
- Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku.
- Uważaj, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.

- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- Chwytaj przewód sieciowy zawsze za wtyk. Nigdy nie ciągnij za przewód i nigdy nie chwytaj przewodu mokrymi rękoma, gdyż może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym.
- Nie ustawiaj urządzenia lub mebli albo innych przedmiotów na przewodzie sieciowym i dopilnuj, by się nie zakleszczył.
- Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go naprawiać lub modyfikować. Przy otwartej obudowie lub samowolnych przeróbkach istnieje zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, a gwarancja wygasa.
- Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.
- Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

UWAGA! Gorąca powierzchnia!

- Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury. Dlatego należy dotykać tylko uchwytów urządzenia.

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- Chroń powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być już używane.
- Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.

ⓘ Wskazówka

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

❶ Nóżki
❷ Zamek bezpieczeństwa
❸ Przycisk odryglowania 180°
❹ Czerwona kontrolka „Power”
❺ Zielona kontrolka „Ready”
❻ Regulator mocy grzania
❼ Przycisk RELEASE (dolna płyta grzewcza)
❽ Pojemnik na tłuszcz
❾ Odpływ tłuszczu
❿ Płyty grzewcze
⓫ Przycisk RELEASE (górna płyta grzewcza)

Rysunek B:

⓬ Skrobak do czyszczenia

Wypakowanie i podłączenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Przestrzegaj wskazówek w sprawie podłączenia elektrycznego urządzenia, by uniknąć szkód rzeczowych.

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami
(patrz odchylana okładka):

- Grill kontaktowy
- Pojemnik na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

ⓘ Wskazówka

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział Serwis).

Rozpakowanie

- Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

Obsługa i eksploatacja

W niniejszym rozdziale podano ważne wskazówki dotyczące obsługi i użytkowania urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

1) Oczyść wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
2) Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
3) Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
4) Odrygluj urządzenie, ustawiając przełącznik ❷ w położenie 🔓.
5) Otwórz urządzenie.
6) Wytrzyj płytki grzewcze ❿ wilgotną szmatką.
7) Zamknij urządzenie.
8) Włóż wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania ❻ do pozycji MAX.

Wskazówka

► Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

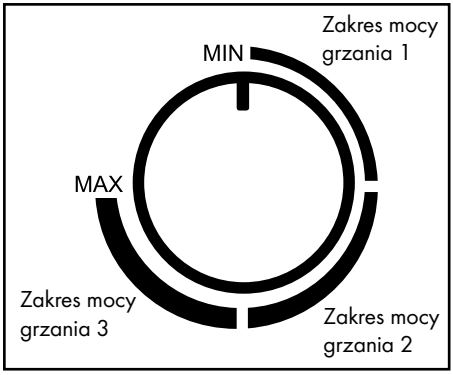
9) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

10) Oczyść urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania ❻.

- Zakres mocy grzania 1:
  zakres nagrzewania / niska temperatura
- Zakres mocy grzania 2:
  średnia temperatura (np. duszenie warzyw)
- Zakres mocy grzania 3:
  wysoka temperatura (np. pieczenie mięsa)



Wskazówka

► Zielona kontrolka „Ready" ❺ świeci się, gdy regulator mocy grzania ❻ znajduje się w położeniu MIN, a w przedniej części stopni mocy grzania 1. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ❻ w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready" ❺ aż do osiągnięcia zadanej temperatury.

► W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready" ❺. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.

► Czerwona kontrolka „Power" ❹ świeci się zawsze, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

Obsługa

1) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

2) Wsuń do urządzenia pojemnik na tłuszcz ❽.

3) Włóż wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka „Power" ❹ świeci się. Zielona kontrolka „Ready" ❺ świeci się, gdy regulator mocy grzania ❻ jest ustawiony na MIN.

4) Regulatorem mocy grzania ❻ ustaw teraz żądaną moc. Zielona kontrolka „Ready" ❺ gaśnie. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zielona kontrolka „Ready" ❺ zaświeci się ponownie.

Wskazówka

► Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:

- kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grzewczych ❿ można korzystać jak z grilla stołowego;
- z ruchomą górną płytą grzewczą ❿ jako grillem stykowym tak, że można np. grillować mięso lub ryby z obu stron;
- z ustawioną na stałe górną płytą grzewczą ❿ jak grill do panini, co umożliwia np. zapiekanie bagietek.

Pozycja „grill stykowy”

Wskazówka

► Aby uzyskać higieniczne przyrządzanie ryb, zalecamy korzystanie z pozycji „Grill stykowy”.

1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ⑩.
2) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej ⑩ nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej ⑩. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
4) Po pewnym czasie należ sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

Wskazówka

► Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Tabela gotowania”.

5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA!

► Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ⑩!

6) Przestaw regulator mocy grzania ❻ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

► Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętła regulacji mocy grzania ❻ do położenia MIN!

Pozycja „grill do panini”

1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ⑩.
2) Zamknij górną płytę grzewczą ⑩ i zamocuj ją w żądanym położeniu, naciskając do tyłu zamknięcie bezpieczeństwa ❷ w jednym z położeń MIN, II, III, IV, V. Podczas regulacji zamka bezpieczeństwa ❷ podnieś lekko płytę grzewczą ⑩. Im dalej do tyłu naciśniesz zamknięcie bezpieczeństwa ❷, tym większy będzie odstęp między płytami grzewczymi ⑩.
3) Po pewnym czasie należ sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

Wskazówka

► Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Tabela gotowania”.

4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA!

► Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ⑩!

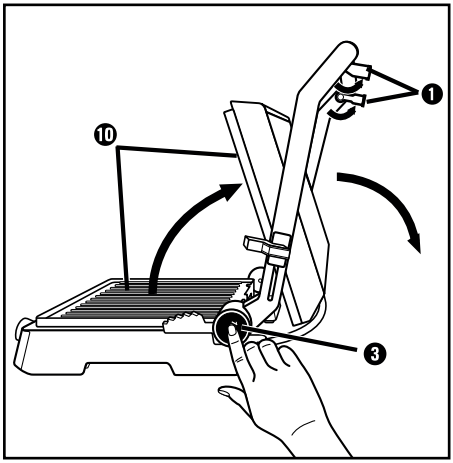
5) Przestaw regulator mocy grzania ❻ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

► Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętła regulacji mocy grzania ❻ do położenia MIN!

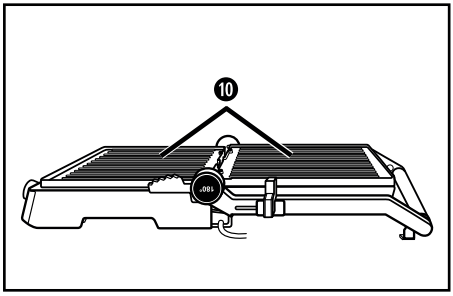
Pozycja „grill stołowy”

1) Rozłóż obie nóżki ❶ (rys. 1).
2) Naciśnij przycisk odryglowania 180° ❸ (rys. 1) i otwórz pokrywę urządzenia na tyle, by można było korzystać z obu płyt grzewczych ❿ grilla jak z grilla stołowego.



Rys.1

3) Obie płyty grzewcze ❿ znajdują się teraz obok siebie i można z nich korzystać jak z grilla stołowego (rys. 2).



Rys.2

4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych ❿.
5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych ❿, gdy są gotowe.

⚠ UWAGA!

► Do obracania/zdejmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ❿!

6) Przestaw regulator mocy grzania ❻ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

⚠ UWAGA!

► Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętła regulacji mocy grzania ❻ do położenia MIN!

Tabela gotowania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny i przedstawia przykłady gotowania różnych produktów spożywczych. Dostosuj te informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Na czas gotowania wpływają w szczególności cechy produktu spożywczego, jak np. jego wielkość, grubość lub jakość. Należy również zwrócić uwagę, że w przypadku pozycji „grill stołowy” konieczne będzie w międzyczasie obracanie grillowanych produktów, co powoduje wydłużenie czasu przyrządzania.

PRODUKT SPOŻYWCZY	SZTUK / GRAMÓW	STOPIEŃ GRZANIA	POZYCJA	CZAS GOTOWANIA
Kotlety mielone	900 g	3	Grill stykowy	10 - 15 min
Boczek wieprzowy	3 x 250 g	MAKS.	Grill stołowy	10 min
Steki z karkówki	3 sztuk	MAKS.	Grill stołowy	2 x 13 - 16 min
Filety z łososia	4 x 125 g	3	Grill stykowy	8 - 10 min
Steki z tuńczyka	4 x 125 g	3	Grill stykowy	6 – 8 min
Grillowane warzywa z olejem	1 - 2 Bakłażan w plastrach	2	Grill stołowy	2 x 3 - 6 min
Kanapki z serem	4 sztuk	MAKS.	Grill stykowy	3 - 4 min
Bagietki zapiekane z serem	2 sztuk	3	Grill do panini	4-8 min

Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Można grillować nie tylko mięso, ale także ryby. Zalecamy przyrządzanie ryb w pozycji „Grill stykowy". Dzięki grillowaniu przy zamkniętej pokrywie urządzenia grillowane potrawy są podgrzewane z obu stron jednocześnie.
- Płyty grzewcze ⑩ są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, posłuż się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyk kabla zasilającego z gniazda i odczekaj na całkowite schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie. Grozi to nieodwracalnym uszkodzeniem urządzenia!

(!) UWAGA!

- Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.

- Po schłodzeniu się płyt grzewczych ⑩ użyj skrobaka ⑫ do usunięcia z płytek grzewczych ⑩ tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz ⑧.
- Wytrzyj płytki grzewcze ⑩ wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze ⑩:
  - Otwórz urządzenie.
  - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE ⑦, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą ⑩.
  - Przytrzymaj górną płytę grzewczą ⑩, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE ⑪. Górna płyta grzewcza ⑩ oddzieli się od urządzenia.
- Umyj zdjęte płyty grzewcze ⑩ ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń. Przy silnych zapieczeniach namocz obie płyty grzewcze ⑩ w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz płyty grzewcze ⑩ w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części. Przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu obie płyty grzewcze ⑩ muszą być całkowicie suche!

(i) Wskazówka

Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt grzewczych ⑩, zalecamy myć je ręcznie, jak opisano powyżej. Płyty grzewcze ⑩ można też jednak myć w zmywarce do naczyń. Die Unterseiten der Grillplatten ⑩ können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

- Aby ponownie zamontować płyty grzewcze ⑩, umieść płyty grzewcze ⑩ w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu ⑨ trafiły na haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej ⑩ w dół, by wyraźnie się zatrzasnęła.
- Z drugą płytą grzewczą ⑩ postąp tak samo.
- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy ściereczka zwilżona płynem do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.
  Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Skrobak do czyszczenia ⑫ wytrzyj wilgotną szmatką. W razie uporczywych zanieczyszczeń dodaj na szmatkę nieco środka do mycia naczyń lub namocz go w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

Wskazówka

Aby nie dopuścić do uszkodzenia skrobaka do czyszczenia ⓬, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Skrobak do czyszczenia ⓬ można jednak również myć w zmywarce do naczyń.

- Opróżniony pojemnik na tłuszcz ❽ zmywaj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie odłóż element do wyschnięcia.

Wskazówka

Aby nie dopuścić do uszkodzenia pojemnika na tłuszcz ❽, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Pojemnik na tłuszcz ❽ można też jednak również myć w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa ❷ w położeniu 🔒.

Przepisy

Wskazówka

Zależnie od właściwości składników, podane ustawienia temperatury lub czasy grillowania mogą się różnić!

Pozycja „grill stykowy”

Burger meksykański

- 900 g mielonego mięsa wołowego
- 6 łyżek stołowych sosu barbecue
- 6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli
- 3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy
- 1/2 łyżeczki chili w proszku
- 4 duże bułki do hamburgerów

1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, sproszkowane chili i sos barbecue w dużej misce.
2) Uformuj masę do postaci czterech jednakowo dużych hamburgerów o grubości do 2 cm.
3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3/MAX).
4) Grilluj hamburgery przez 8 - 10 minut w rozgrzanym urządzeniu w pozycji stykowej. Następnie podaj hamburgery z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do hamburgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

- 500 g chudego rumsztyku (po 125 g)
- 120 g margaryny
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
- 4 drobno posiekane szalotki

1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania MAX).
3) Grilluj steki przez 3 minuty przy mocy grzania MAX.
4) Posmaruj steki sosem z szalotek i ziół i smaż je jeszcze przez 4 minuty w początkowym zakresie stopnia mocy grzania 2.

Tuńczyk z plastrami pomarańczy

- Ilość dla 4 osób
- 4 świeże steki z tuńczyka (ok. 170 g każdy)
- 1 pomarańcza
- 1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
- Sól
- Pieprz

1) Obierz pomarańcze ze skórki i pokrój je na plastry o grubości ok. 5 mm.
2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3).
3) Umieść steki z tuńczyka na rozgrzanym grillu, posyp pietruszką, dopraw solą i pieprzem.
4) Ułóż plastry pomarańczy na stekach z tuńczyka i grilluj wszystko przez 6 – 8 minut.
5) Przed podaniem usuń plastry pomarańczy.

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

- 250 g liści szpinaku
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka stołowa oleju
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 szczypta soli i pieprzu
- 4 kromki białego chleba tostowego
- 40 g masła ziołowego
- 75 g mozarelli
- 20 g orzeszków piniowych

1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
4) Pokrój mozarellę w plasterki.
5) Rozłóż mozarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
7) Ułóż ostrożnie panini na grillu rozgrzanym do stopnia mocy grzania 3/MAX.
8) Zamknięciem bezpieczeństwa ❷ ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ❿ i zamknij pokrywę.
9) Odczekaj, aż panini staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Panini z piersią kurczaka

- 400 g filetów z piersi kurczaka
- 20 g masła
- Pieprz, sól, papryka w proszku
- 120 g plastrów bekonu
- 6 kromek białego chleba tostowego
- 3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek
- 30 g sałaty lodowej
- 2 pomidory
- 1 awokado
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 50 g ogórka sałatkowego

1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu 3 i smaż filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłóż na bok.
3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
4) 3 kromki tostów/białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.
5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
6) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
7) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrązowiały. Plastry ułóż na panini.
8) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
10) Ułóż ostrożnie panini na płycie grzewczej ⑩.
11) Zamknięciem bezpieczeństwa ❷ ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ⑩ i zamknij pokrywę.
12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

Bagietka z musztardą

- 1 bagietka
- 1 ząbek czosnku
- 50 g ogórków konserwowych
- 40 g sera pecorino
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 2 łyżki słodkiej musztardy
- 50 g masła
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- Sól, pieprz

1) Bagietkę natnij w poprzek co 2 – 3 cm, ale nie przecinaj jej.
2) Czosnek obierz i zmiażdż, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
3) Ostrą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
4) Mieszaninę wetrzyj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
5) Ułóż bagietki na płycie grzewczej ⑩, rozgrzanej do stopnia mocy grzania 3/MAX.
6) Zamknięciem bezpieczeństwa ❷ ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ⑩ i zamknij pokrywę.
7) Bagietka powinna być złoto-brązowa.

Pozycja „grill stołowy”

Pierś z kurczaka/indyka

- 200 g piersi z kurczaka/indyka
- nieco mąki

1) Rozgrzej urządzenie na stopniu mocy grzania 3.
2) 200 g piersi z kurczaka/indyka pokrój w plastry i lekko oprósz mąką.
3) Smaż przez ok. 4 minuty z jednej strony, następnie odwróć, lekko posól i smaż na drugiej stronie przez kolejne ok. 4 minuty.

Grillowane warzywa

- 2 papryki
- 1 cukinia
- 1 bakłażan
- Oliwa
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

1) Umyj warzywa dokładnie. Pokrój papryki na pół, usuń pestki i potnij je na paski. Przekrój bakłażana i cukinię wzdłuż na dwie połowy i następnie na kawałki po ok. 0,5 cm.
2) Posmaruj warzywa oliwą.
3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 2).
4) Ułóż warzywa na rozgrzanej płycie grzewczej ⑩ i grilluj warzywa z obu stron przez ok. 8 – 10 minut, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
5) Posyp warzywa solą, pieprzem i według uznania ziołami prowansalskimi.

Krewetki curry z kokosem

- 100 g czerwonej pasty curry
- 50 ml mleczka kokosowego
- 400 g krewetek (alternatywnie kraby)
- 200 g groszku cukrowego
- 2 papryki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- Sól i pieprz
- Folia aluminiowa

1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
3) Obierz cebulę i ząbki czosnku.
4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w nią zawinąć składniki, jak paczkę. Polej je sosem curry z kokosem oraz dopraw solą i pieprzem.
6) Zawiń paczuszki dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
7) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 2).
8) Ułóż wypełnione paczuszki na rozgrzanej płycie grzewczej ⑩ i opiekaj wszystko z obu stron po ok. 15 minut.

Grillowane kolby kukurydzy

- 2 kolby kukurydzy cukrowej
- 100 g masła ziołowego
- Sól czosnkowa
- Sól
- Pieprz
- Folia aluminiowa

1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
2) Posól kolby kukurydzy i zawiń je w folię aluminiową.
3) Rozgrzej urządzenie (końcowy zakres stopnia mocy grzania 2).
4) Połóż paczuszki na płycie do grillowania ⑩.
5) Obróć paczuszki po 15 minutach i grilluj kukurydzę przez kolejne 15 minut.
6) Przyprawy kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.

Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

ⓘ Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 490910_2504.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:

Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia

Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

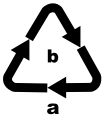
Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu.

Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Zasady dla Hiszpanii:

Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.

Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 490910_2504 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 490910_2504.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 490910_2504

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

Obsah

Úvod **116**

Používanie v súlade s určením **116**

Použité výstražné upozornenia a symboly **116**

Bezpečnosť **117**

Základné bezpečnostné upozornenia 117

Ovládacie prvky **120**

Vybalenie a zapojenie **120**

Rozsah dodávky a kontrola po doručení 120

Vybalenie 120

Obsluha a prevádzka **121**

Pred prvým použitím 121

Regulátor stupňov ohrevu 121

Obsluha 122

Poloha „kontaktný gril“ 122

Poloha „Panini gril“ 122

Poloha „stolový gril“ 123

Tabuľka časov pečenia 123

Tipy a triky **124**

Čistenie a údržba **124**

Uskladnenie **126**

Recepty **126**

Poloha „kontaktný gril“ 126

Poloha „Panini gril“ 127

Poloha „stolový gril“ 128

Objednávanie náhradných dielov **129**

Likvidácia **130**

Likvidácia prístroja 130

Likvidácia obalu 130

Dodatok **130**

Technické údaje 130

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 131

Servis 132

Dovozca 132

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja. Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality.

Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie potravín v interiéri. Iné alebo nad rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením. Prístroj nie je určený na používanie v obchodných alebo komerčných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním mimo účelu určenia, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Prečítajte si návod.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	POZOR! Horúci povrch!

Bezpečnosť

V tejto kapitole sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia na zaobchádzanie s prístrojom.

Tento prístroj je v súlade s príslušnými bezpečnostnými ustanoveniami. Jeho neodborné používanie môže viesť k zraneniam osôb a vecným škodám.

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.

- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

- Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.
- Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

POZOR! Horúci povrch!

- Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi intenzívne zohriať. Prístroja sa potom dotýkajte iba na rukoväti.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Na prevádzku prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!

- Chráňte antiadhéznu vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézna vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

ⓘ Upozornenie

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

❶ oporné nohy
❷ bezpečnostný uzáver
❸ tlačidlo odblokovania 180°
❹ červená kontrolka „Power“
❺ zelená kontrolka „Ready“
❻ regulátor stupňov ohrevu
❼ tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
❽ zberná miska na tuk
❾ odtok tuku
❿ vyhrievacie platne
⓫ tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

⓬ škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

⚠ VÝSTRAHA

► Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
► Rešpektujte pokyny na elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhli vecným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po doručení

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi (pozri roztváraciu stranu):

- kontaktný gril
- zberná miska na tuk
- škrabka na čistenie
- návod na obsluhu

ⓘ Upozornenie

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu Servis).

Vybalenie

♦ Vyberte všetky diely prístroja a návod na použitie z kartónového obalu.
♦ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky

Obsluha a prevádzka

V tejto kapitole sú uvedené dôležité informácie o obsluhe a prevádzke prístroja.

Pred prvým použitím

1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistite všetky súčasti príslušenstva podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“.
2) Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
4) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru ❷ do polohy .
5) Otvorte prístroj.
6) Poutierajte vyhrievacie platne ❿ vlhkou utierkou.
7) Prístroj zatvorte.
8) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“.
   Nechajte prístroj zohriať ca. 5 minút pri maximálnej teplote po otočení regulátora stupňov ohrevu ❻ na MAX.

ⓘ Upozornenie

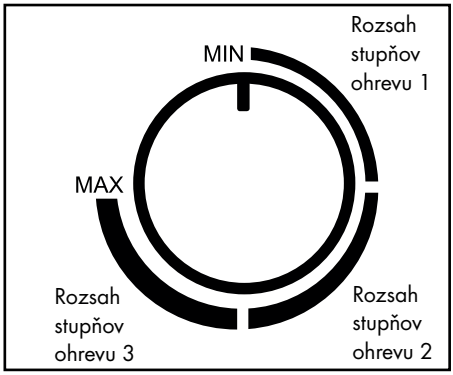
► Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

9) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
10) Ešte raz vyčistite prístroj vlhkou utierkou.

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu ❻ nastavte teplotu.

– Rozsah stupňa ohrevu 1:
  vyhrievací rozsah/nízka teplota
– Rozsah stupňa ohrevu 2:
  stredná teplota (napr. dusenie zeleniny)
– Rozsah stupňa ohrevu 3:
  vysoká teplota (napr. pečenie mäsa)



ⓘ Upozornenie

► Zelená kontrolka „Ready“ ❺ sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu ❻ nachádza na MIN a v prednej oblasti rozsahu stupňov ohrevu 1. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu ❻ do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ ❺, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.

► Zelená kontrolka „Ready“ ❺ sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!

► Červená kontrolka „Power“ ❹ svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

Obsluha

1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
2) Zastrčte zbernú misku na tuk ❽ do prístroja.
3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ❹ svieti. Zelená kontrolka „Ready“ ❺ sa rozsvieti, keď sa regulá-tor stupňov ohrevu ❻ nachádza na MIN.
4) Pomocou regulátora stupňov ohrevu ❻ nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolka „Ready“ ❺ zhasne. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ ❺.

ⓘ Upozornenie

► Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, takže obidve vyhrievacie platne ❿ sa môžu používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou ❿ ako kontaktný gril, takže napr. mäso alebo ryba sa môže grilovať z oboch strán.
- so zaaretovanou hornou vyhrievacou platňou ❿ ako Panini gril, takže sa môžu napr. zapekať bagety.

Poloha „kontaktný gril“

ⓘ Upozornenie

► Na dosiahnutie hygienického prepečenia ryby odporúčame použitie polohy „Kontaktný gril“.

1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu ❿.
2) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa ❿ na spodnú vyhrievaciu platňu ❿ vždy rovnobežne, a to aj pri tlstejších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
4) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

ⓘ Upozornenie

► Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu „Tabuľka časov pečenia“.

5) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

ⓘ POZOR!

► Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní ❿!

6) Otočte regulátor stupňov ohrevu ❻ na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

ⓘ POZOR!

► Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu ❻ do polohy MIN!

Poloha „Panini gril“

1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu ❿.
2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu ❿ a zafixujte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru ❷ dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V).
Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru ❷ mierne nadvihnite vyhrievaciu platňu ❿. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver ❷ zatlačený dozadu, o to väčší je odstup medzi vyhrievacími platňami ❿.
3) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

Upozornenie

► Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu „Tabuľka časov pečenia“.

4) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

POZOR!

► Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní ⑩!

5) Otočte regulátor stupňov ohrevu ⑥ na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

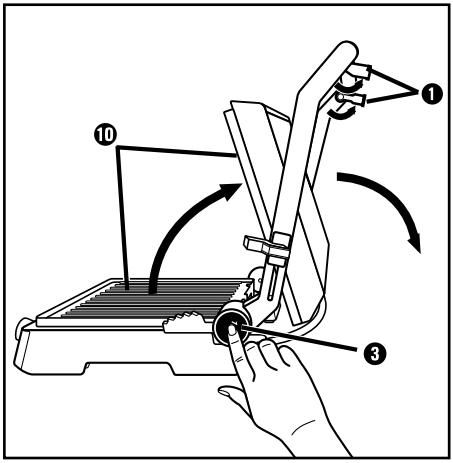
POZOR!

► Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu ⑥ do polohy MIN!

Poloha „stolový gril“

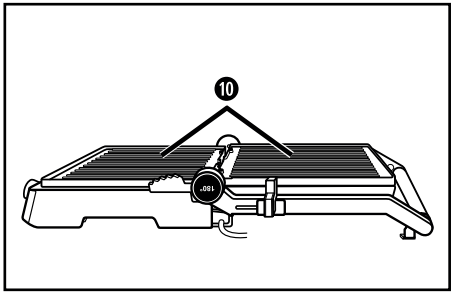
1) Vyklopte obidve oporné nohy ❶ (obr. 1).

2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° ❸ (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne ⑩ mohli používať ako stolový gril.



Obr.1

3) Vyhrievacie platne ⑩ ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

4) Na vyhrievaciu platňu ⑩ položte potraviny určené na grilovanie.

5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacej platne ⑩, keď sú prepečené.

POZOR!

► Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní ⑩!

6) Otočte regulátor stupňov ohrevu ⑥ na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR!

► Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu ⑥ do polohy MIN!

Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu. Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín. Údaje prispôsobte receptu a vlastnej chuti. Čas pečenia ovplyvňujú najmä charakteristiky príslušnej potraviny, ako je veľkosť, hrúbka alebo kvalita. Upozorňujeme tiež, že jedlo, ktoré chcete grilovať, musíte v polohe „stolový gril“ z času na čas otočiť, a preto sa čas pečenia predĺži.

POTRAVINA	KUSOV / GRAMOV	STUPEŇ OHREVU	POLOHA	ČAS PEČENIA
fašírky z mletého mäsa	900 g	3	kontaktný gril	10 – 15 min.
bravčový bôčik	3 x 250 g	MAX	kontaktný gril	10 min.
steaky z bravčovej krkovičky	3 kusov	MAX	stolový gril	2 x 13 – 16 min.
filety z lososa	4 x 125 g	3	kontaktný gril	8 – 10 min.
steaky z tuniaka	4 x 125 g	3	kontaktný gril	6 – 8 min.
grilovaná zelenina s olejom	1 - 2 Baklažán v plátkoch	2	stolový gril	2 x 3 – 6 min.
syrové sendviče	4 kusov	MAX	kontaktný gril	3 – 4 min.
zapekané bagety so syrom	2 kusov	3	panini gril	4 – 8 min.

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesoľte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a toto by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Môžete grilovať nielen mäso, ale aj rybu. Pre rybu odporúčame prípravu v polohe „Kontaktný gril". Grilovaním pri zatvorenom veku prístroja sa grilované jedlo rovnomerne zohreje z obidvoch strán.
- Vyhrievacie platne ⑩ sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

- ► Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na úplné vychladnutie prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- ► Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou a nikdy ho do nej ani neponárajte. Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

POZOR!

- Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapraviteľnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.

- Prejdite škrabkou na čistenie ⑫, po vychladnutí vyhrievacích platní ⑩, po povrchu vyhrievacích platní ⑩ tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosuňte ich do zbernej misky na tuk ❽.
- Poutierajte vyhrievacie platne ⑩ vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabránite tak poškodeniu nepriľnavej povrchovej úpravy.
  V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškoch odoberte vyhrievacie platne ⑩:
  - Otvorte prístroj.
  - Stlačte tlačidlo RELEASE ❼ a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu ⑩.
  - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu ⑩, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE ⑪. Horná vyhrievacia platňa ⑩ sa uvoľní z prístroja.
- Umyte odobraté vyhrievacie platne ⑩ v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. Pri veľmi priľnavých nečistotách nechajte vyhrievacie platne ⑩ trocha namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne ⑩ čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha. Vyhrievacie platne ⑩ musia byť suché, než ich znova nasadíte na prístroj!

Upozornenie

Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platní ⑩ odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne ⑩ môžete však umývať aj v umývačke riadu. Spodné strany grilovacích platní ⑩ môžu po umytí v umývačke riadu ľahko stratiť farbu. To avšak nepredstavuje žiadne obmedzenie prístroja alebo funkcie.

- Na opätovné nasadenie vyhrievacích platní ⑩ zastrčte vyhrievacie platne ⑩ na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku ❾ zaskočili do hákov na základne. Zatlačte potom predný diel vyhrievacej platne ⑩ nadol, aby počuteľne zaskočil.
- Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni ⑩.
- Na čistenie vonkajších plôch prístroja použite utierku navlhčenú umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou navlhčenou vodou.
  Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie ⑫ vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacom prostriedku.

Upozornenie

Kvôli šetrnému čisteniu škrabky na čistenie ⑫ odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Škrabku na čistenie ⑫ môžete však umývať tiež v umývačke riadu.

- Vyprázdnenú zbernú misku na tuk ❽ umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

Upozornenie

Kvôli šetrnému čisteniu zbernej misky na tuk ❽ odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Zbernú misku na tuk ❽ môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste. Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru ❷ do polohy 🔒.

Recepty

Upozornenie

Podľa vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy uvedené v receptoch odlišovať!

Poloha „kontaktný gril“

Mexický burger

- 900 g hovädzieho mletého mäsa
- 6 PL omáčky barbecue
- 6 PL jemne nakrájanej cibule
- 3 PL čerstvej alebo hotovej salsy
- 1/2 ČL práškového čili korenia:
- 4 veľké hamburgerové pečivá

1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na 4 rovnako veľké časti v hrúbke 2 cm do plátkov vo forme hamburgera.
3) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 3/Max).
4) Hamburger grilujeme na predhriatom prístroji 8 – 10 min. v kontaktnej pozícii. Následne servírujeme plátky vo forme hamburgera spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerového pečiva.

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibuľky a byliniek

- 500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)
- 120 g margarínu
- 1 ČL worcestrovej omáčky
- 1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku
- 4 PL jemne nakrájaného petržlenu
- 4 jemne nakrájané jarné cibuľky

1) V malej miske zmiešame margarín a worcestrovú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibuľky.
2) Predhrejeme prístroj (stupeň ohrevu Max).
3) Steak grilujeme 3 min. na stupni ohrevu Max.
4) Steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme ďalšie 4 min. v počiatočnom rozsahu stupňov ohrevu 2.

Tuniak s pomarančovými plátkami

- (4 osoby)
- 4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)
- 1 pomaranč
- 1 PL jemne nakrájaného petržlenu
- soľ
- čierne korenie

1) Olúpeme pomaranč a pokrájame ho na približne 5 mm hrubé plátky.
2) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 3).
3) Na predhriaty gril položíme tuniakové steaky, posypeme ich petržlenom a okoreníme soľou a čiernym korením.
4) Na tuniakové steaky položíme pomarančové plátky a všetko spolu grilujeme približne 6 – 8 min.
5) Pred servírovaním odstránime grilované pomarančové plátky.

Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

- 250 g listového špenátu
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 1 PL oleja
- 2 ČL citrónovej šťavy
- 1 štipka soli (a čierneho korenia)
- 4 plátky toastového chleba/bieleho chleba
- 40 g bylinkového masla
- 75 g syra Mozzarella
- 20 g píniových jadier

1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
5) Rozdelíme Mozarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.
6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
7) Panini opatrne položíme na sendvičovač na panini nahriaty na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
8) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ❿ a zatvoríme kryt.
9) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

- 400 g filé z kuracích pŕs
- 20 g masla
- čierne korenie, soľ, mletá paprika
- 120 g slaniny v plátkoch
- 6 plátkov bieleho/toastového chleba
- 3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
- 30 g ľadového šalátu
- 2 paradajky
- 1 avokádo
- 1 ČL limetkovej šťavy
- 50 g šalátovej uhorky

1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami. Krátko opečieme na prístroji nastavenom v kontaktnej pozícii a na vyhrievacom stupni MAX.
2) Prístroj prepneme na začiatok rozsahu stupňov ohrevu 3 a dopečieme filety z kuracích pŕs ca. 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
3) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrumkava.
4) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dresing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.
5) Narežeme filé z kuracích pŕs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
6) Na filé z kuracích pŕs položíme plátky slaniny.
7) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnedlo. Tieto plátky poukladáme na panini.

8) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
9) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
10) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu ⑩.
11) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ⑩ a zatvoríme kryt.
12) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Bageta s horčicou

- 1 bageta
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g naložených uhoriek
- 40 g syru Pecorino
- 1 PL pikantnej horčice
- 2 PL sladkej horčice
- 50 g masla
- 2 PL nakrájanej pažítky
- soľ, čierne korenie

1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
2) Olúpeme cesnak a roztlačíme ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažítkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením
4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
5) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu ⑩ predhriatu na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
6) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ⑩ a zatvoríme kryt.
7) Bageta by mala byť zlatohnedá.

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

- 200 g kuracích/morčacích pŕs
- trocha múky

1) Prístroj nahrejte na rozsah stupňov ohrevu 3.
2) 200 g kuracích/morčacích pŕs narežeme na plátky a trocha poprášime múkou.
3) Pečieme na jednej strane približne 4 minúty, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

- 2 papriky
- 1 cuketa
- 1 baklažán
- olivový olej
- soľ
- čierne korenie
- provensálske bylinky (zmes korenín)

1) Zeleninu dôkladne umyjeme. Papriky rozpolíme, vykrojíme jadrovníky a nakrájame na pásiky. Baklažán a cuketu rozrežeme pozdĺžne na dve polovice a potom nakrájame na ca. 0,5 cm kúsky.
2) Zeleninu potrieme olivovým olejom.
3) Vyhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 2).
4) Kúsky zeleniny poukladáme na predhriatu grilovaciu platňu ⑩ a grilujeme zeleninu z oboch strán ca. 8 – 10 minút, kým nezíska svetlohnedú farbu.
5) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensálskymi bylinkami.

Krevety s kokosom a karí korením

- 100 g červenej karí pasty
- 50 ml kokosového mlieka
- 400 g kreviet (môžu byť aj kraby alebo morské raky)
- 200 g cukrového hrášku
- 2 papriky
- 2 cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- soľ a čierne korenie
- alobal

1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zavinúť, ako do balíčkov. Pokvapkáme šťavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okorenímе čiernym korením.
6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šťava nemohla vytekať.
7) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
8) Naplnené balíčky poukladáme na predhriatu vyhrievaciu platňu ⑩ a všetko pečieme z oboch strán vždy ca. 15 minút.

Grilovaná kukurica

- 2 kusy cukrovej kukurice
- 100 g bylinkového masla
- cesnaková soľ
- soľ
- čierne korenie
- alobal

1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
2) Kukuričné klásky posolíme a zabalíme do alobalu.
3) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
4) Na vyhrievacie platne ⑩ položíme balíčky.
5) Po 15 minútach alobalový balíček otočíme a kukuričné klásky dusíme ďalších 15 minút.
6) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 490910_2504.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:

Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja

Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

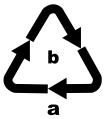
Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu

Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a trieďte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Pre Španielsko platí:

Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.

Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

Dodatok

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Príkon	2000 W
Príkon vo vypnutom stave	< 0,5 W

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 490910_2504 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 490910_2504 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 490910_2504

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

Índice

Introducción **134**
Uso previsto **134**
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados **134**
Seguridad **135**
Indicaciones de seguridad básicas 135
Elementos de control **139**
Desembalaje y conexión **139**
Volumen de suministro e inspección de transporte 139
Desembalaje 139
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" 141
Posición "grill de mesa" 142
Tabla de preparación de alimentos. 142
Consejos y trucos **143**
Limpieza y mantenimiento **144**
Almacenamiento **145**
Recetas **145**
Posición "grill de contacto" 145
Posición "grill para bocadillos" 146
Posición "grill de mesa" 148
Pedido de recambios **149**
Desecho **149**
Desecho del aparato. 149
Desecho del embalaje. 150
Anexo **150**
Características técnicas 150
Garantía de Kompernass Handels GmbH 150
Asistencia técnica 152
Importador. 152

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.

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

Uso previsto

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

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

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Lea las instrucciones de uso.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Producto apto para el lavavajillas.
	¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Atención! ¡Superficie caliente!

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

ⓘ Indicación

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

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 Botón RELEASE (placa de calentamiento inferior)
❽ Bandeja colectora de grasa
❾ Salida de grasa
❿ Placas de calentamiento
⓫ Botón RELEASE (placa de calentamiento superior)

Figura B:

⓬ Rasqueta de limpieza

Desembalaje y conexión

⚠ ADVERTENCIA

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

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

- Parrilla 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.

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.

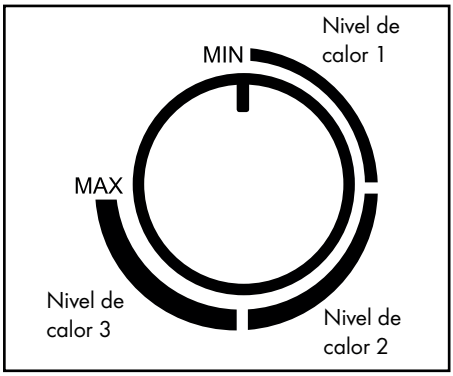
9) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.

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 y en la parte delantera del nivel de calor 1. 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 ❽ 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

► 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 ❿ superior móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne o el pescado por ambos lados.
- Con la placa de calentamiento superior ❿ fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

Posición "grill de contacto"

ⓘ Indicación

► Para lograr una cocción higiénica del pescado, se recomienda utilizar la posición "grill de contacto".

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

ⓘ Indicación

► Empiece con tiempos de asado cortos y auméntelos hasta que haya dado con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo "Tabla de preparación de alimentos".

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

ⓘ ATENCIÓN!

► No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podría dañar las superficies de las placas de calentamiento ⑩.

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

ⓘ Indicación

► Empiece con tiempos de asado cortos y auméntelos hasta que haya dado con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo "Tabla de preparación de alimentos".

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

ⓘ ATENCIÓN!

► No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podrían dañar las superficies de las placas de calentamiento ⑩.

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.

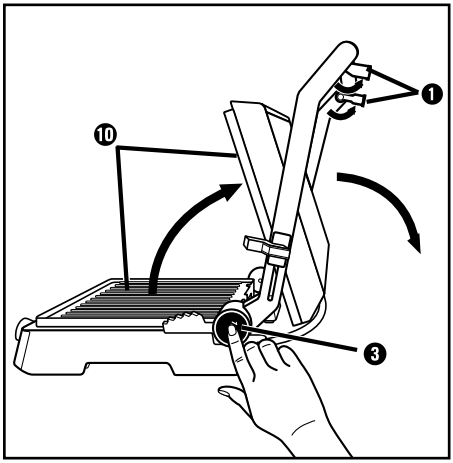


Fig.1

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

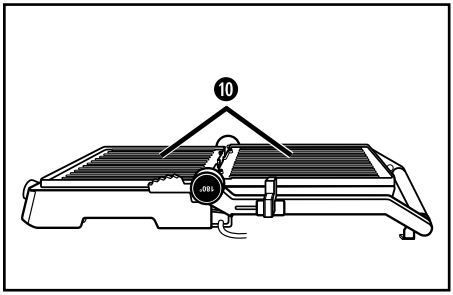


Fig. 2

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

ⓘ ATENCIÓN!

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

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!

Tabla de preparación de alimentos

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

ALIMENTO	PIEZAS / GRAMOS	NIVEL DE CALOR	POSICIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Filetes rusos de carne picada	900 g	3	Grill de contacto	10-15 min
Panceta	3 x 250 g	MAX	Grill de contacto	10 min
Filetes de nuca de cerdo	3 piezas	MAX	Grill de mesa	2 vueltas 13-16 min
Filetes de salmón	4 x 125 g	3	Grill de contacto	8-10 min
Filetes de atún	4 x 125 g	3	Grill de contacto	6-8 min
Verduras a la parrilla con aceite	1 - 2 Berenjena en rodajas	2	Grill de mesa	2 vueltas 3-6 min
Sándwiches de queso	4 piezas	MAX	Grill de contacto	3-4 min
Baguetes con queso gratinado	2 piezas	3	Grill para bocadillos	4-8 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.
- No solo puede cocinar carne, también pescado. Para el pescado recomendamos utilizar la posición “grill de contacto”. Si cocina con la tapa del aparato cerrada, los alimentos se calientan por ambos lados al mismo tiempo.
- Las placas de calentamiento ⑩ tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, procure que la grasa/aceite sea adecuado para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

ⓘ ATENCIÓN!

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

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

ⓘ Indicación

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

- ■ Para volver a montar las placas de calentamiento ⓾, coloque las placas de calentamiento ⓾ en la base de forma que los dos alojamientos junto a la salida de grasa ❾ coincidan con los ganchos de la base. A continuación, presione la parte delantera de la placa de calentamiento ⓾ hacia abajo hasta que encastre audiblemente.
- ■ Proceda de la misma manera con la segunda placa de calentamiento ⓾.
- ■ 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 ⓬ 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 ⓬ de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la rasqueta de limpieza ⓬ en el lavavajillas.

- Limpie la bandeja colectora de grasa ❽ 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 ❽ de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la bandeja colectora de grasa ❽ en el lavavajillas.

Almacenamiento

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

Recetas

ⓘ Indicación

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

Posición "grill de contacto"

Hamburguesas mexicanas

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

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.

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 ⑩ y cierre la tapa.
7) La baguette debe obtener un color tostado.

Posición "grill de mesa"

Pechuga de pollo/pavo

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

1) Caliente 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 ⑩ y cocínelas por ambos lados durante aprox. 8 – 10 minutos hasta que alcancen un color marrón claro.
5) Condimente las verduras con sal, pimienta y hierbas de Provenza al gusto.

Gambas con salsa de curry y coco

- 100 g de pasta de curry rojo
- 50 ml de leche de coco
- 400 g de gambas (o camarones)
- 200 g de tirabeques
- 2 pimientos
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Papel de aluminio

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.

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en **www.kompernass.com** de forma permanente.

Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

Indicación

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 490910_2504 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Desecho

Válido únicamente para Francia:

El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato

El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

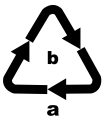
Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

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

Desecho del embalaje

El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos;
20-22: papel y cartón;
80-98: materiales compuestos.

El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.

El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Anexo

Características técnicas

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 490910_2504 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 490910_2504.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 490910_2504

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion **154**

Anvendelsesområde **154**

Anvendte advarsler og symboler **154**

Sikkerhed **155**

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger. 155

Betjeningselementer **158**

Udpakning og tilslutning **158**

Pakkens indhold og transporteftersyn 158
Udpakning 158

Betjening og funktion **158**

Før produktet bruges første gang. 158
Varmeregulator 159
Betjening 159
Stilling "Kontaktgrill". 159
Stilling "Panini grill" 160
Stilling "Bordgrill" 160
Tilberedningstabel 161

Tips og tricks **162**

Rengøring og vedligeholdelse **162**

Opbevaring **163**

Opskrifter **163**

Stilling "Kontaktgrill". 163
Stilling "Panini grill" 164
Stilling "Bordgrill" 165

Bestilling af reservedele **166**

Bortskaffelse **167**

Bortskaffelse af produktet 167
Bortskaffelse af emballage 167

Tillæg **167**

Tekniske data 167
Garanti for Kompernass Handels GmbH 168
Service 169
Importør 169

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.

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

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer indendørs. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

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

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Læs vejledningen.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Obs! Varm overflade!

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

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

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponente må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.

- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

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

- Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.
- Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

Obs! Varm overflade!

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

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

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

ⓘ Bemærk

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Betjeningselementer

Figur A:

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

Figur B:

⓬ Rengøringsskraber

Udpakning og tilslutning

⚠ ADVARSEL

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

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

- Kontaktgrill
- Fedtopsamlingsskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

ⓘ Bemærk

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

Udpakning

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

Betjening og funktion

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

Før produktet bruges første gang

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

ⓘ Bemærk

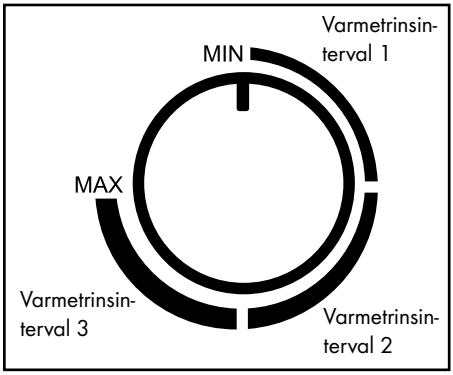
- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

9) Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
10) Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Varmeregulator

Med varmeregulatoren ❻ kan du indstille temperaturen.

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



Bemærk

- Den grønne kontrollampe „Ready“ ❺ lyser, når varmeregulatoren ❻ står på MIN. i den forreste del af varmetrinsområdet 1. Når du stiller varmeregulatoren ❻ på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" ❺, indtil temperaturen er nået.
- Den grønne kontrollampe "Ready" ❺ kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!
- Den røde kontrollampe "Power" ❹ lyser, så snart produktet er tilsluttet strømnettet.

Betjening

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

Bemærk

- Denne grill kan anvendes på 3 forskellige måder:
  - Helt slået op, så begge varmeplader ❿ kan anvendes som bordgrill.
  - Med bevægelig øverste varmeplade ❿ som kontaktgrill, så f.eks. kød eller fisk kan grilles på begge sider.
  - Med fikseret øverste varmeplade ❿ som paninigrill, så f.eks. toast og kuvertbrød kan gratineres.

Stilling "Kontaktgrill"

Bemærk

- For at sikre en hygiejnisk tilberedning af fisk anbefaler vi, at du bruger positionen ”Kontaktgrill”.

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

Bemærk

► Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet. Se kapitlet "Tilberedningstabel", hvis du har brug for vejledning.

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

OBS!

► Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ⑩!

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

OBS!

► Træk altid stikket ud af stikkontakten, nå du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren ❻ på MIN!

Stilling "Paninigrill"

1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade ⑩.

2) Luk den øverste varmeplade ⑩ og fiksér den i den ønskede højde ved at trykke sikkerhedslåsen ❷ bagud (stilling MIN, II, III, IV, V). Løft varmepladen ⑩ en smule op ved indstilling af sikkerhedslåsen ❷. Jo længere bagud sikkerhedslåsen ❷ presses, desto større bliver afstanden mellem varmepladerne ⑩.

3) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

Bemærk

► Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet. Se kapitlet "Tilberedningstabel", hvis du har brug for vejledning.

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

OBS!

► Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ⑩!

5) Stil varmeregulatoren ❻ på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS!

► Træk altid stikket ud af stikkontakten, nå du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren ❻ på MIN!

Stilling "Bordgrill"

1) Klap de to støttefødder ❶ ud (fig. 1).

2) Tryk på oplåsningsknappen 180° ❸ (fig. 1) og åbn produktets låg helt, så begge varmeplader ⑩ kan bruges som bordgrill.

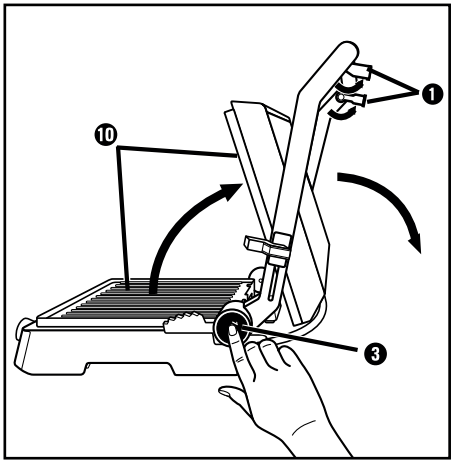


Fig. 1

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

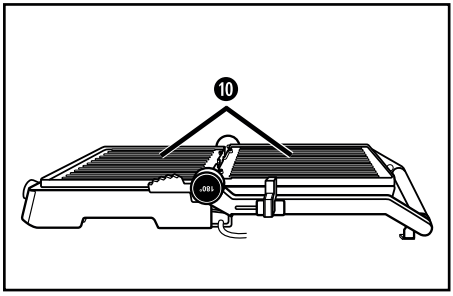


Fig. 2

4) Læg madvarerne, der skal grilles, på varmepladerne ⑩.

5) Vend madvarerne af og til ,og tag dem af varmepladerne ⑩, når de er tilberedt.

OBS!

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

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

OBS!

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

Tilberedningstabel

Den efterfølgende tabel er vejledende med eksempler på tilberedning af forskellige fødevarer. Tilpas opskrifterne efter din personlige smag. Fødevarernes størrelse, tykkelse og kvalitet har indflydelse på tilberedningstiden. Vær opmærksom på, at grillmaden skal vendes af og til på positionen "Bordgrill", og at tilberedningstiden derfor forlænges.

FØDEVARE	STYKKER / GRAM	VARMETRIN	POSITION	TILBEREDNINGS-TID
Frikadeller	900 g	3	Kontaktgrill	10 - 15 min
Brystflæsk	3 x 250 g	Maks	Kontaktgrill	10 min
Nakkekoteletter	3 stykker	Maks	Bordgrill	2 x 13 - 16 min
Laksefileter	4 x 125 g	3	Kontaktgrill	8 - 10 min
Tunsteaks	4 x 125 g	3	Kontaktgrill	6 - 8 min
Grillede grøntsager med olie	1 - 2 Aubergine i skiver	2	Bordgrill	2 x 3 - 6 min
Ostesandwiches	4 stykker	Maks	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes gratineret med ost	2 stykker	3	Paninigrill	4 - 8 min

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Du kan ikke kun grille kød, men også fisk. Til fisk anbefaler vi tilberedning i positionen "Kontaktgrill". Når du griller med produktets låg lukket, opvarmes maden fra begge sider på samme tid.
- Varmepladerne ⑩ har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL!

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

ⓘ OBS!

- ► Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ► Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.

- Træk rengøringsskraberen ⑫ hen over varmepladerne ⑩, når varmepladerne ⑩ er afkølede, så fedt og rester samles, og hæld dem ned i fedtopsamlingsskålen ⑧.
- Tør varmepladerne ⑩ af med en fugtig klud. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges. I tilfælde af fastsiddende snavs eller fastbrændte rester tages varmepladerne ⑩ af:
  - Åbn produktet.
  - Tryk på RELEASE-knappen ⑦, og tag samtidig den nederste varme-plade ⑩ af.
  - Hold fast i den øverste varmeplade ⑩, så den ikke falder ned, og tryk på RELEASE-knappen ⑪. Den øverste varmeplade ⑩ løsner sig fra produktet.
- Rengør de afmonterede varmeplader ⑩ i varmt vand med lidt opvaskemiddel. I tilfælde af kraftige skorpedannelser kan varmepladerne ⑩ udblødes lidt i opvaskevandet. Efter rengøring skylles varmepladerne ⑩ med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Alt tørres grundigt af. Varmepladerne ⑩ skal være tørre, før de monteres på produktet igen!

ⓘ Bemærk

For at sikre en skånsom rengøring af varmepladerne ⑩ anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes op i hånden. Man kan dog også rengøre varmepladerne ⑩ i opvaskemaskine. Undersiden af grillpladerne ⑩ kan misfarves en smule efter rengøring i opvaskemaskine. Det medfører dog ikke, at produktet eller dets funktion forringes.

- Varmepladerne ⑩ monteres igen, ved at de sættes på soklen, så de to udskæringer ved siden af fedtudløbet ⑨ går i indgreb med krogene på soklen. Tryk derefter den forreste del af varmepladen ⑩ ned, indtil den klikker på plads med et tydeligt klik.
- Gør det samme med den anden varmeplade ⑩.
- For at rengøre produktets udvendige sider skal du tørre dem af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Rester af opvaskemidlet tørres af med en klud, der kun er fugtet med vand.
  Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.
- Tør rengøringsskraberen ⑫ af med en fugtig klud. I tilfælde af fastsiddende snavs kommes der lidt opvaskemiddel på kluden, eller den skylles i varmt vand med opvaskemiddel.

ⓘ Bemærk

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

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

ⓘ Bemærk

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

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen ❷ hen til stillingen 🔒.

Opskrifter

ⓘ Bemærk

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

Stilling "Kontaktgrill"

Mexico-burger

- 900 g hakket oksekød
- 6 spsk. barbecuesauce
- 6 spsk. finthakket løg
- 3 spsk. frisk eller færdiglavet salsa
- 1/2 tsk. chilipulver
- 4 store hamburgerboller

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

Rumpsteak med sovs på forårsløg og urter

- 500 g mager rumpsteak (125 g pr. person)
- 120 g margarine
- 1 tsk. worcestershiresauce
- 1 finthakket fed hvidløg
- 4 spsk. hakket persille
- 4 finthakkede forårsløg

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

Tunfisk med appelsinskiver

- (4 personer)
- 4 friske tunsteaks (170 g pr. stk.)
- 1 appelsin
- 1 spsk. finthakket persille
- Salt
- Peber

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

Stilling "Paninigrill"

Spinat-oste-panini

- 250 g bladspinat
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- 2 tsk. citronsaft
- 1 knsp. salt (og peber)
- 4 skiver toast-/franskbrød
- 40 g kryddersmør
- 75 g mozzarella
- 20 g pinjekerner

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

Kyllingebryst-panini

- 400 g kyllingefilet
- 20 g smør
- Peber, salt, paprika
- 120 g bacon, i skiver
- 6 skiver franskbrød/toastbrød
- 3 spsk. salatdressing (yoghurt)
- 30 g icebergsalat
- 2 tomater
- 1 avocado
- 1 tsk. citronsaft
- 50 g salatagurk

1) Skyl kyllingefileterne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Steg dem kortvarigt i kontaktposition på produktet , som er forvarmet til varmetrin MAX.
2) Skru produktet ned til starten af varmetrinsinterval 3, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen og sæt dem til side.

3) Steg baconskiverne sprøde på en pande.
4) Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg også dem på.
5) Skær kyllingefileten på langs, og læg den på tomaterne.
6) Læg baconskiverne på kyllingefileten.
7) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løsn den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
8) Skær salatagurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
9) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
10) Læg forsigtigt paninien på varmepladen ⑩.
11) Ved hjælp af sikkerhedslåsen ❷ indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade ⑩, og låget lukkes.
12) Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninigrillen.

Senneps-baguette

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

1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2 – 3 centimeter.
2) Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurk, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
4) Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
5) Læg baguetterne på varmepladen ⑩, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.
6) Ved hjælp af sikkerhedslåsen ❷ indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade ⑩, og låget lukkes.
7) Baguetterne skal være gyldenbrune.

Stilling "Bordgrill"

Kyllinge-/kalkunbryst

- 200 g kyllinge-/kalkunbryst
- Lidt mel

1) Varm produktet op til varmetrinsinterval 3.
2) Skær de 200 g kyllinge-/kalkunbryst i skiver og vend dem i melet.
3) Steg dem i ca. 4 minutter på den ene side, vend dem, salt dem en smule, og steg dem 4 minutter på den anden side.

Grillede grøntsager

- 2 peberfrugter
- 1 squash
- 1 aubergine
- Olivenolie
- Salt
- Peber
- Provencekrydderi (krydderblanding)

1) Vask grøntsagerne grundigt. Halvér peberfrugterne, tag kernerne ud og skær peberfrugterne i strimler. Skær aubergine og squash i to halvdele på langs og derefter i ca. 0,5 cm tykke stykker.
2) Pensl grøntsagerne med olivenolie.
3) Forvarm produktet (varmetrinsinterval 2).

4) Læg grøntsagerne på den forvarmede varmeplade ⑩ og gril dem på begge sider i ca. 8 – 10 minutter, til de har fået en lysebrun farve.
5) Drys grøntsagerne med salt, peber og provencekrydderier efter smag.

Rejer i kokoskarry

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

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

Grillede majskolber

- 2 søde majskolber
- 100 g kryddersmør
- Hvidløgssalt
- Salt
- Peber
- Alufolie

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

Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com**.

Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 490910_2510, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:

Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet

Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

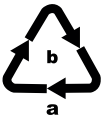
Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage

Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Gælder kun for Spanien:

Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.

Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Effektforbrug	2000 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 490910_2504 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 490910_2504.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 490910_2504

Importør

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

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

Indice

Introduzione **172**
Uso conforme **172**
Avvertenze e simboli utilizzati **172**
Sicurezza **173**
Avvertenze basilari sulla sicurezza 173
Elementi di comando **176**
Disimballaggio e collegamento **176**
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto 176
Disimballaggio. 177
Comandi e funzionamento **177**
Prima del primo impiego 177
Regolatore del livello di calore 177
Uso 178
Posizione "grill a contatto" 178
Posizione "grill per panini" 179
Posizione "grill da tavolo" 179
Tabella dei tempi di cottura 180
Consigli e suggerimenti **181**
Pulizia e manutenzione **181**
Conservazione **182**
Ricette **182**
Posizione "grill a contatto" 182
Posizione "grill per panini" 183
Posizione "grill da tavolo" 185
Ordinazione dei pezzi di ricambio **186**
Smaltimento **186**
Smaltimento dell'apparecchio 186
Smaltimento dell'imballaggio 187
Appendice **187**
Dati tecnici 187
Garanzia della Kompernass Handels GmbH 187
Assistenza 188
Importatore 188

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio. È stato scelto un prodotto di alta qualità.

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

Uso conforme

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

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

Avvertenze e simboli utilizzati

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

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.

	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	Leggere le istruzioni.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Attenzione! Superficie rovente!

Sicurezza

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

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

Avvertenze basilari sulla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.

- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.

- Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.
- Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

Attenzione! Superficie rovente!

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

ⓘ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!

- Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

ⓘ Nota

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

Elementi di comando

Figura A:

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

Figura B:

⓬ Raschiatore

Disimballaggio e collegamento

⚠ AVVERTENZA

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

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

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

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

ⓘ Nota

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo Assistenza).

Disimballaggio

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

Comandi e funzionamento

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

Prima del primo impiego

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

ⓘ Nota

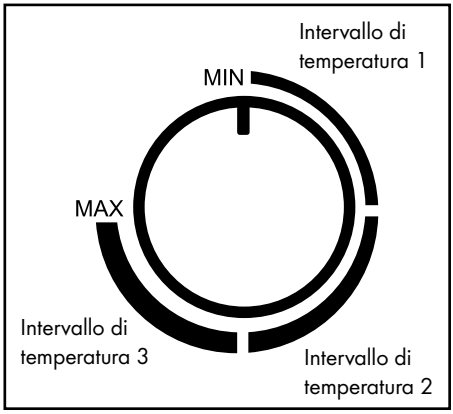
► Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

9) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
10) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Regolatore del livello di calore

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

- Intervallo di temperatura 1: campo di riscaldamento/temperatura bassa
- Intervallo di temperatura 2: temperatura media (per es. cottura della verdura)
- Intervallo di temperatura 3: temperatura alta (per es. arrostire la carne)



ⓘ Nota

► La spia di controllo verde "Ready" ❺ è accesa quando il regolatore del livello di calore ❻ si trova su MIN. Non appena il regolatore dei livelli di calore ❻ viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" ❺ si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.

► La spia di controllo verde "Ready" ❺ potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.
► La spia di controllo rossa "Power" ❹ si accende non appena l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.

Uso

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

ⓘ Nota

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

Posizione "grill a contatto"

ⓘ Nota

► Per raggiungere una cottura corretta del pesce, consigliamo di utilizzare la posizione “Griglia a contatto”.

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

ⓘ Nota

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

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

Posizione "grill per panini"

1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore ⑩.

2) Chiudere la piastra riscaldante superiore ⑩ e fissarla all'altezza desiderata premendo indietro la chiusura di sicurezza ❷ (posizione MIN, II, III, IV, V). Per regolare la chiusura di sicurezza ❷, sollevare leggermente la piastra riscaldante ⑩. Tanto più indietro viene premuta la chiusura di sicurezza ❷, maggiore è la distanza tra le piastre riscaldanti ⑩.

3) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.

ⓘ Nota

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

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

Posizione "grill da tavolo"

1) Aprire i due piedini di appoggio ❶ (fig.1).

2) Premere il tasto di sbloccaggio 180° ❸ (fig.1) e aprire il coperchio del l'apparecchio in modo tale da poter utilizzare entrambe le piastre riscal danti ⑩ come grill da tavolo.

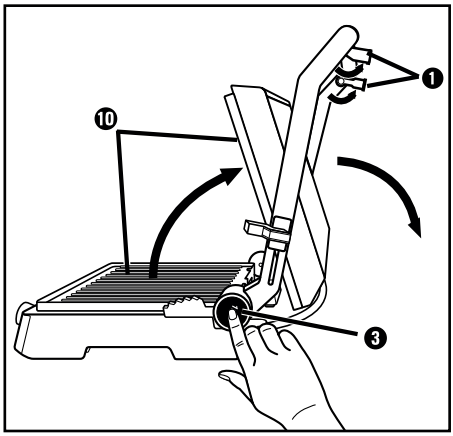


Fig. 1

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

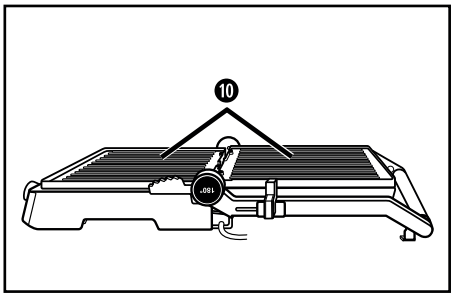


Fig. 2

4) Disporre le pietanze da grigliare sulle piastre riscaldanti ⑩.

5) Di tanto in tanto voltare le pietanze e quando sono cotte rimuoverle dalle piastre riscaldanti ⑩.

ⓘ ATTENZIONE!

► Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per voltare o rimuovere le pietanze. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti ⑩!

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

Tabella dei tempi di cottura

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la cottura di alimenti diversi. Adeguare le indicazioni alla ricetta e al proprio gusto personale. Sul tempo di cottura influisce in particolare la natura dell'alimento in questione, ad esempio dimensioni, spessore o qualità. Si tenga inoltre presente che nella posizione "Grill da tavolo" bisogna girare gli alimenti di tanto in tanto, pertanto il tempo di cottura aumenta.

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

Consigli e suggerimenti

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

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO!

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

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

Nota

Per una pulizia delicata delle piastre riscaldanti ⑩ consigliamo di sciacquarle a mano come descritto. Si possono tuttavia lavare le piastre riscaldanti ⑩ anche in lavastoviglie. Dopo il lavaggio in lavastoviglie, i lati inferiori delle piastre riscaldanti ⑩ potrebbero scolorirsi leggermente. Ciò non compromette però l'apparecchio o il suo funzionamento.

- Per rimontare le piastre riscaldanti ⑩ infilarle sulla base in modo tale che le due cavità accanto all'uscita del grasso ⑨ si inseriscano nei ganci della base. Premere poi la parte anteriore della piastra riscaldante ⑩ verso il basso in modo tale che si innesti udibilmente in posizione.
- Procedere analogamente con la seconda piastra riscaldante ⑩.
- Per pulire le superfici esterne dell'apparecchio passarle con un panno inumidito e cosparso di detergente. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito solo con acqua.
  Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- Passare il raschiatore ⑫ con un panno umido. In caso di sporco ostinato versare un po' di detersivo delicato sul panno o sciacquare il raschiatore in acqua calda con aggiunta di detersivo.

Nota

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

- Lavare la vaschetta per la raccolta del grasso ⑧ vuota con acqua calda e detergente. Rimuovere i resti di detergente con acqua pulita e asciugare.

Nota

Per una pulizia delicata del vaschetta per la raccolta del grasso ⑧, consigliamo di sciacquarla a mano come descritto. Si può tuttavia lavare la vaschetta per la raccolta del grasso ⑧ anche in lavastoviglie.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.
Bloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza ❷ alla posizione 🔒.

Ricette

Nota

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

Posizione "grill a contatto"

Mex-Tex-Burger

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

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

Costata di manzo con salsa a base di erbe e cipolletta

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

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

Tonno con fette di arancia

(4 persone)

- 4 bistecche di tonno fresche (da 170 g cadauna)
- 1 arancia
- 1 cucchiaio di prezzemolo finemente tritato
- Sale
- Pepe

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

Posizione "grill per panini"

Panino al formaggio e spinaci

- 250 g di spinaci in foglia
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di olio
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 pizzico di sale (e pepe)
- 4 fette di pan carré/pane bianco
- 40 g di burro alle erbe
- 75 g di mozzarella
- 20 g di pinoli

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

Panino al petto di pollo

- 400 g di filetto di petto di pollo
- 20 g di burro
- Pepe, sale, paprica in polvere
- 120 g di pancetta a strisce
- 6 fette di pane bianco/pan carré
- 3 cucchiai di condimento per insalata (yogurt)
- 30 g di insalata iceberg
- 2 pomodori
- 1 avocado
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 50 g di cetrioli

1) Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Rosolare brevemente nella posizione di contatto e con apparecchio preriscaldato al livello di calore MAX.
2) Riportare l'apparecchio all'inizio dell'intervallo di temperatura 3 e continuare ad arrostire i filetti di pollo per ca. 10 minuti. Dopo la cottura insaporire con sale, pepe e paprica e mettere da parte.
3) Rosolare in un tegame le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.
4) Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporirli e posarli sul pane.
5) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
6) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
7) Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sui panini.
8) Tagliare il cetriolo per insalata a fette e appoggiarlo sull'avocado.
9) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
10) Disporre con cautela i panini sulla piastra riscaldante 0.
11) Con la chiusura di sicurezza 2 impostare la distanza della piastra riscaldante 0 desiderata e chiudere il coperchio.
12) Attendere fino a quando i panini sono ben dorati, poi prelevarli con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

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

1) Incidere la baguette a intervalli di circa 2 – 3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
2) Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
3) Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
4) Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
5) Deporre le baguette sulla piastra riscaldante 0 riscaldata all'intervallo di temperatura 3/ Max.

6) Con la chiusura di sicurezza ❷ impostare la distanza della piastra riscaldante ❿ desiderata e chiudere il coperchio.
7) La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Posizione "grill da tavolo"

Petto di tacchino/pollo

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

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

Verdura grigliata

- 2 peperoni
- 1 zucchina
- 1 melanzana
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe
- Erbe di Provenza (mix di spezie)

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

Gamberi al cocco e curry

- 100 g di pasta di curry rossa
- 50 ml di latte di cocco
- 400 g di gamberi (in alternativa scampi o gamberoni)
- 200 g di taccole
- 2 peperoni
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- Sale e pepe
- Foglio di alluminio

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

Pannocchie di mais alla griglia

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

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

Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.

Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 490910_2504.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:

Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

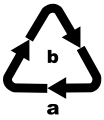
Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

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

Smaltimento dell'imballaggio

I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



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

Per la Spagna:

L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.

L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Appendice

Dati tecnici

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 490910_2504 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 490910_2504 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 490910_2504

Importatore

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

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

Tartalomjegyzék

Bevezető **190**

Rendeltetésszerű használat **190**

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok **190**

Biztonság **191**

Alapvető biztonsági figyelmeztetések 191

Kezelőelemek **194**

Kicsomagolás és csatlakoztatás **194**

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése 194
Kicsomagolás 194

Kezelés és üzemeltetés **195**

Az első használat előtt 195
Hőfokszabályzó 195
Használat 196
"Kontakt grill" helyzet 196
"Panini grill" helyzet 196
"Asztali grill" helyzet 197
Sütési táblázat 198

Ötletek és fogások **198**

Tisztítás és ápolás **199**

Tárolás **200**

Receptek **200**

"Kontakt grill" helyzet 200
"Panini grill" helyzet 201
"Asztali grill" helyzet 202

Pótalkatrészek rendelése **203**

Ártalmatlanítás **204**

A készülék ártalmatlanítása 204
A csomagolás ártalmatlanítása 204

Függelék **204**

Műszaki adatok 204
A Kompernass Handels GmbH garanciája 205
Szerviz 206
Gyártja 206

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához! Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.

A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére szolgál belső térben. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	Olvassa el az útmutatót.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Mosogatógépben is tisztítható.
	Figyelem! Forró felület!

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.

- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírásszerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezetéket, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.

- Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Figyelem! Forró felület!

► A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg.

ⓘ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

ⓘ Tudnivaló

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kezelőelemek

„A“ ábra:

❶ támasztólábak
❷ biztonsági záróelem
❸ kireteszelő gomb 180°
❹ "Power“ piros ellenőrzőlámpa
❺ "Ready“ zöld ellenőrzőlámpa
❻ hőfokszabályzó
❼ RELEASE gomb (alsó sütőlap)
❽ zsírfelfogó tálca
❾ zsírkifolyó
❿ sütőlapok
⓫ RELEASE gomb (felső sütőlap)

„B“ ábra:

⓬ sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ► A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- ► Az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe az elektromos bekötéssel kapcsolatos követelményeket.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- kontaktgrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kaparó
- használati útmutató

ⓘ Tudnivaló

- ► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ► Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a Szerviz fejezetet).

Kicsomagolás

- ♦ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!
- ♦ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges fóliákat és címkéket.

Kezelés és üzemeltetés

Ebben a fejezetben a készülék kezelésére vonatkozó fontos utasításokat ismerheti meg.

Az első használat előtt

1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint, így teljes egészében eltávolíthatja a gyártásból visszamaradt anyagokat.
2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
4) Reteszelje ki a készüléket a biztonsági záróelem ❷ helyzetbe állításával.
5) Nyissa ki a készüléket.
6) Törölje le a sütőlapokat ❿ nedves törlőkendővel.
7) Csukja be a készüléket.
8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a "Műszaki adatok" fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót ❻ MAX pozícióba állítja.

Tudnivaló

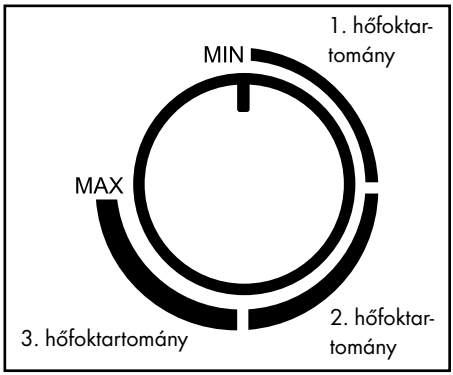
- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

9) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
10) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet ❻ állítható be.

- 1. hőfoktartomány: felfűtési tartomány/alacsony hőmérséklet
- 2. hőfoktartomány: közepes hőmérséklet (pl. zöldség elkészítéséhez)
- 3. hőfoktartomány: magas hőmérséklet (pl. hús sütéséhez)



Tudnivaló

- A „Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❺ világít, ha a hőfokszabályzó ❻ a MIN álláson és a hőfoktartomány 1 elülső. Amint a hőfokszabályzót ❻ a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❺, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❺ időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!
- Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a "Power" piros ellenőrzőlámpa ❹.

Használat

1) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
2) Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcát ❽ a készülékbe.
3) Ismét csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a "Power" piros ellenőrzőlámpa ❹. A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❺ világítani kezd, ha a hőfokszabályzó ❻ MIN állásban van.
4) Állítsa be a hőfokszabályzón ❻ a kívánt fokozatot. Kialszik a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❺. Amint a készülék eléri a beállított hőfokot, ismét világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❺.

ⓘ Tudnivaló

► Ez a grillező készülék három különböző módon használható:

– teljesen felnyitva a sütőlapok ❿ asztali grillként használhatók.
– mozgatható felső sütőlappal ❿ kontakt grillként használható, ily módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezhető.
– rögzített felső sütőlappal ❿ panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

"Kontakt grill" helyzet

ⓘ Tudnivaló

► A halak higiénikus főzése érdekében, javasoljuk az „kontakt grill" helyzet használatát.

1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra ❿.
2) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
3) A mozgó alátámasztású felső sütőlap ❿ a vastagabb grillezendő termékeknél is párhuzamos marad az alsó sütőlappal ❿. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
4) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

ⓘ Tudnivaló

► Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat" fejezetet is.

5) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

ⓘ FIGYELEM!

► Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok ❿ felületét!

6) Forgassa el a hőfokszabályzót ❻ MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

ⓘ FIGYELEM!

► Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót ❻!

"Panini grill" helyzet

1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra ❿.
2) Csukja le a felső sütőlapot ❿ és rögzítse a kívánt magasságban a biztonsági záróelem ❷ hátranyomásával (MIN, II, III, IV, V állás). A biztonsági záróelem ❷ elállításakor kissé emelje fel a sütőlapot ❿. Minél jobban hátranyomja a biztonsági záróelemet ❷, annál nagyobb lesz a sütőlapok ❿ közötti távolság.
3) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

Tudnivaló

► Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat" fejezetet is.

4) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM!

► Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok ⑩ felületét!

5) Forgassa el a hőfokszabályzót ❻ MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

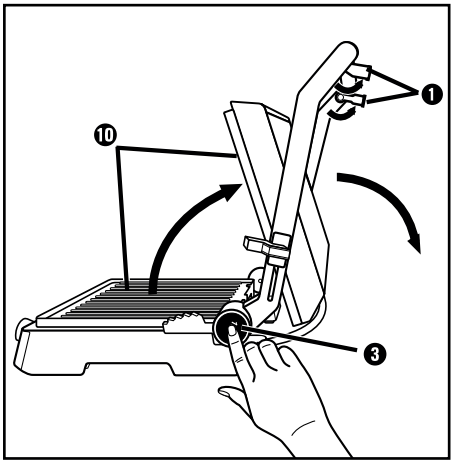
FIGYELEM!

► Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót ❻!

"Asztali grill" helyzet

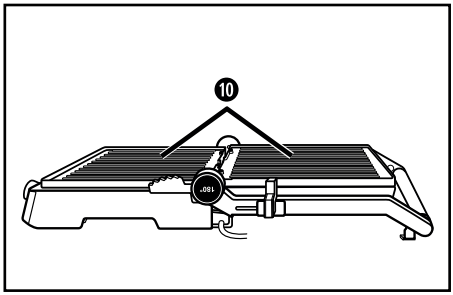
1) Hajtsa ki a két támasztólábat ❶ (1. ábra).

2) Nyomja meg a kireteszelő gombot 180° ❸ (1. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot ⑩ asztali grillként lehessen használni.



1. ábra

3) A sütőlapok ⑩ így egymás mellé kerülnek és a készülék asztali grillként használható (2. ábra).



2. ábra

4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra ⑩.

5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről ⑩, ha megsült.

FIGYELEM!

► Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek megfordításához/kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok ⑩ felületét!

6) Forgassa el a hőfokszabályzót ❻ MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM!

► Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót ❻!

Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez.

Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt. Ezen kívül ügyeljen arra is, hogy „asztali grill" pozíció esetén a grillezni kívánt élelmiszert időnként meg kell fordítani, így a sütési idő hosszabb lesz.

ÉLELMISZER	DARAB / GRAMM	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	900 g	3	kontakt grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	3 x 250 g	MAX	kontakt grill	10 perc
sertéstarja steak	3 darab	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	4 x 125 g	3	kontakt grill	8 - 10 perc
tonhal steak	4 x 125 g	3	kontakt grill	6 – 8 perc
grillezett zöldség olajjal	1 - 2 Padlizsán szeletben	2	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	4 darab	MAX	kontakt grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	2 darab	3	panini grill	4 - 8 perc

Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbor, az ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszernövényeket is használhat. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a húsban lévő vizet és keménnyé teszi azt. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- Nem csak húst, hanem halat is grillezhet. Javasoljuk, hogy a halakat „kontakt grill" helyzetben készítse el. A grillezésnél, amikor a készülék fedele le van zárva, az étel egyszerre mindkét oldalról felmelegszik.
- A sütőlapok ⑩ tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

ⓘ FIGYELEM!

- Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.

- A sütőlapok ⑩ lehűlését követően, húzza végig a sütőlap-kaparót ⑫ a sütőlapokon ⑩ úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába ⑧.
- Törölje le a sütőlapokat ⑩ nedves törlőkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsértheti a tapadásmentes bevonatot.
  Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat ⑩:
  - Nyissa ki a készüléket.
  - Nyomja meg a RELEASE gombot ⑦, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot ⑩.
  - Tartsa meg a felső sütőlapot ⑩, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot ⑪. A felső sütőlap ⑩ most már leválasztható a készülékről.
- Tisztítsa meg a levett sütőlapokat ⑩ enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja a sütőlapokat ⑩ rövid ideig a mosogatóvízben ázni. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat ⑩, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószermaradvány.

  Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak ⑩ száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

ⓘ Tudnivaló

A sütőlapok ⑩ kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy azokat a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A sütőlapok ⑩ viszont mosogatógépben is tisztíthatók. A sütőlapok ⑩ alsó része mosogatógépben tisztítás után enyhén foltos maradhat. Ez azonban nem befolyásolja a készüléket és a működését.

- A sütőlapok ⑩ visszaszerelése során helyezze a sütőlapokat ⑩ az alapra úgy, hogy a zsírkifolyó ⑨ melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezt követően nyomja lefelé a sütőlap ⑩ elülső részét, hogy az hallhatóan bekattanjon.
- Tegye ugyanezt a másik sütőlappal ⑩ is.
- A készülék külső részének tisztításához törölje le mosogatószerrel benedvesített kendővel. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le.
  Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- A sütőlap-kaparót ⑫ egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe mosogatószert a törlőkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

ⓘ Tudnivaló

A tisztító kaparó ⑫ kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint, kézzel mosogassa el. A tisztító kaparó ⑫ viszont mosogatógépben is tisztítható.

- A kiürített zsírfelfogó tálcát ⑧ meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószer-maradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.

Tudnivaló

A zsírfelfogó tálca ❽ kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A zsírfelfogó tálca ❽ viszont mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.
Reteszelje be a készüléket a biztonsági záróelem ❷ helyzetbe állításával.

Receptek

Tudnivaló

A receptekben megadott hőmérséklet-beállítások vagy időre vonatkozó információk a hozzávalók jellegétől függően változhatnak!

"Kontakt grill" helyzet

Mexikói burger

- 900 g darált marhahús
- 6 ek. barbecue szósz
- 6 ek. apróra vágott hagyma
- 3 ek. friss vagy kész salsa szósz
- fél tk. chili por
- 4 nagy hamburgerzsömle

1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salsát, a chili port és a barbecue szószt egy nagy tálban.
2) Formázzon a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
3) Fűtse fel a készüléket (3. hőfoktartomány/ MAX).
4) Süsse a hamburgerpogácsát 8 – 10 percig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül tálalja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsemlében.

Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

- 500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)
- 120 g margarin
- 1 tk. Worcestershire szósz
- 1 apróra vágott fokhagyma
- 4 ek. apróra vágott petrezselyem
- 4 apróra vágott újhagyma

1) Keverje össze a margarint és a Worcestershire szószt egy kis tálban, majd keverje hozzá a fokhagymát, petrezselymet és újhagymát.
2) Fűtse fel a készüléket (MAX hőfok).
3) Grillezze a hátszínt 3 percig a MAX hőfokon.
4) Kenje meg a hátszínt az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és süsse további 4 percig a 2. hőfoktartomány alsó hőfok-beállításán.

Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

- 4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)
- 1 narancs
- 1 ek. apróra vágott petrezselyem
- só
- bors

1) Hámozza meg a narancsot és vágja kb. 5 mm vastag szeletekre.
2) Melegítse elő a készüléket (3. hőfoktartomány).
3) Helyezze a tonhal-szeleteket az előmelegített grillre, szórja rá a petrezselymet és fűszerezze sóval és borssal.
4) Rakja a narancsszeleteket a tonhal-szeletekre és grillezze mindezt kb. 6 – 8 percig.
5) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

"Panini grill" helyzet

Spenótos-sajtos panini

- 250 g leveles spenót
- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. olaj
- 2 tk. citromlé
- 1 csipetnyi só (és bors)
- 4 szelet pirítós/ fehér kenyér
- 40 g fűszervaj
- 75 g mozarella
- 20 g mandulafenyő-mag

1) Válogassa ki és mossa meg a leveles spenótot.
2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
3) Kenje meg a pirítós-szeletet fűszervajjal.
4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
5) Ossza szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 pirítós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
6) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
7) Helyezze óvatosan a paninit a 3/MAX hőfoktartományban előmelegített panini-sütőre.
8) Állítsa be a biztonsági záróelemmel ❷ a felső sütőlap ❿ kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
9) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Csirkemell-filés panini

- 400 g csirkemell filé
- 20 g vaj
- bors, só, paprikapor
- 120 g bacon, csíkokra vágva
- 6 szelet fehér kenyér/pirítós
- 3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
- 30 g jéghegy saláta
- 2 paradicsom
- 1 avokádó
- 1 tk. citromlé
- 50 g salátauborka

1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírkendővel itassa szárazra. Pirítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percig süsse készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
3) Serpenyőben süsse ropogósra a csíkokra vágott bacont.
4) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/ fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlét az avokádóra, így az nem fog bebarnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.

9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra ⑩.
11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel ❷ a felső sütőlap ⑩ kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a panini-sütőből

Mustáros bagett

- 1 bagett
- 1 gerezd fokhagyma
- 50 g csemege uborka
- 40 g pecorino
- 1 ek. csípős mustár
- 2 ek. édes mustár
- 50 g vaj
- 2 ek. vágott metélőhagyma
- só, bors

1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinoval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra ⑩.
6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel ❷ a felső sütőlap ⑩ kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

"Asztali grill" helyzet

Csirkemell/pulykamell

- 200 g csirkemell/pulykamell
- kevés liszt

1) Fűtse fel a készüléket a 3-as fűtési fokozatra.
2) Vágja szeletekre a 200 g csirkemellet/pulykamellet és enyhén lisztezze be.
3) Süsse kb. 4 percig az egyik oldalát, majd fordítsa meg, enyhén sózza meg és süsse a másik oldalát kb. 4 percig.

Grillezett zöldség

- 2 paprika
- 1 cukkini
- 1 padlizsán
- olívaolaj
- só
- bors
- Provence-i fűszerkeverék

1) Mossa meg alaposan a zöldségeket. Vágja ketté és magozza ki a paprikákat, majd vágja őket csíkokra. Vágja ketté hosszában a padlizsánt és a cukkinit, majd aprítsa fel kb. 0,5 cm-es darabokra.
2) Kenje be a zöldségeket olívaolajjal.
3) Melegítse elő a készüléket (2. hőfoktartomány).
4) Helyezze a zöldségeket az előmelegített sütőlapra ⑩ és grillezze oldalanként kb. 8 – 10 percig, míg világosbarna színük nem lesz.
5) Szórjon a zöldségekre sót, borsot és ízlés szerint Provence-i fűszerkeveréket.

Kókusz-curry garnéla

- 100 g vörös curry paszta
- 0,5 dl kókusztej
- 400 g garnélarák
  (vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)
- 200 g cukorborsó
- 2 paprika
- 2 hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só és bors
- alufólia

1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
5) Ossza el egyenlően a garnélát és a zöldséget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkora, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószt és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
7) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokokra.
8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra ⑩ és párolja mindkét oldalát kb. 15–15 percig.

Grillezett kukoricacső

- 2 cső csemegekukorica
- 100 g fűszervaj
- fokhagymasó
- só
- bors
- alufólia

1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
4) Helyezze a csomagot a sütőlapra ⑩.
5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 490910_2504.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:

A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása

Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

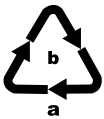
Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Spanyolországra vonatkozik:

A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.

A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	< 0,5 W

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 490910_2504.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 490910_2504 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 490910_2504

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhcez.

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

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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacji · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 07/2025 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112024-1