

SILVERCREST®



KONTAKTGRILL SKGE 2000 D3

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

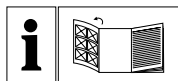
(FR) (CH)

GRIL MULTI-USAGE

Mode d'emploi

IAN 490910_2407

(CH)



DE AT CH

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

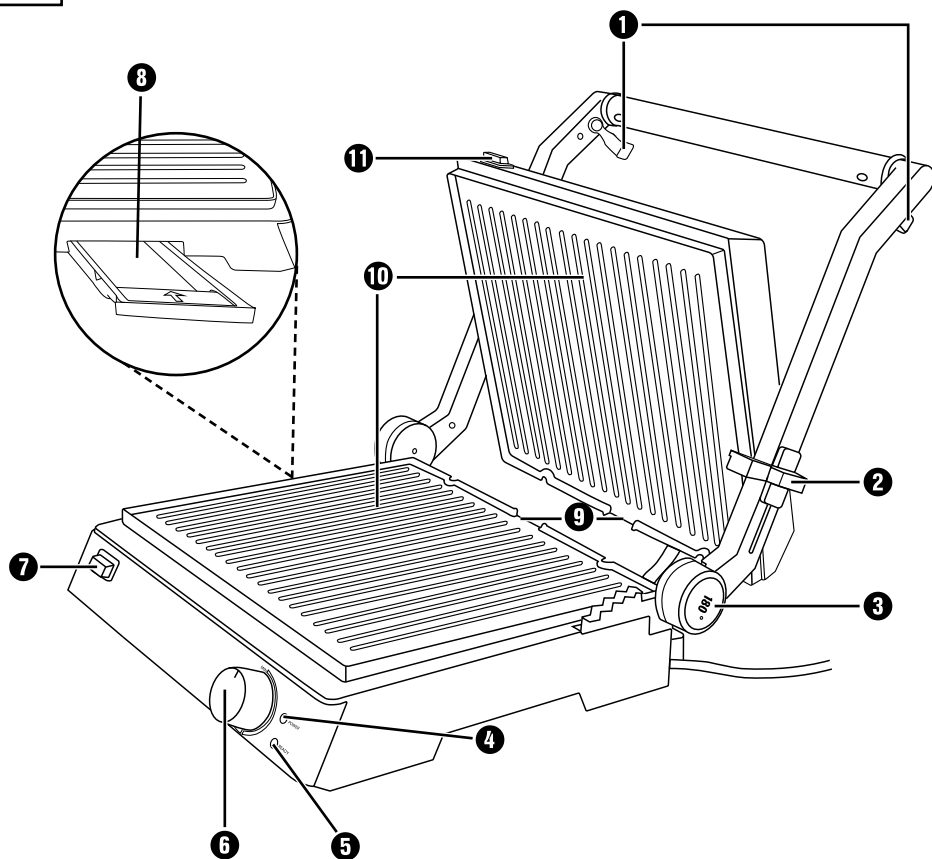
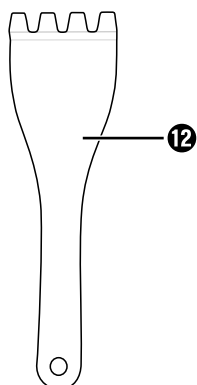
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	21
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	41

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Bedienelemente	7
Auspacken und Anschließen	7
Lieferumfang und Transportinspektion	7
Auspacken	7
Bedienung und Betrieb	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Heizstufenregler	8
Bedienen	8
Position „Kontaktgrill“	9
Position „PaninigriII“	9
Position „Tischgrill“	10
Gartabelle	10
Tipps und Tricks	11
Reinigen und Pflegen	12
Aufbewahren	13
Rezepte	13
Position „Kontaktgrill“	13
Position „PaninigriII“	14
Position „Tischgrill“	16
Entsorgung	17
Gerät entsorgen	17
Verpackung entsorgen	17
Anhang	18
Technische Daten	18
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	18
Service	19
Importeur	19

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 Fachbetrie-
ben 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 Garantie-
anspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausge-
tauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die
Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräte-
teilen. 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 erreich-
bar 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 Fernwirsksystem, 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 Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

❗ **Hinweis**

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

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

❶ 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 Zubehöerteile 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.

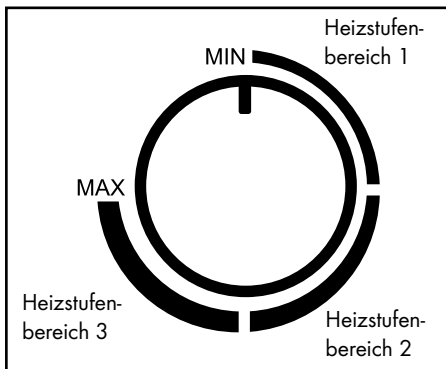
i Hinweis

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

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **6** 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)



i Hinweis

- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** leuchtet, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **6** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5**, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Die rote Indikationsleuchte „Power“ **4** leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fettauffangschale **8** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **4** leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** wieder auf.

i Hinweis

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

Position „Kontaktgrill“

i Hinweis

- Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.
- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **10**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **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.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „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 **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! ACHTUNG!

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

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Grillplatte **10** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses **2** die obere Grillplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** 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.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „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 **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! ACHTUNG!

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

Position „Tischgrill“

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

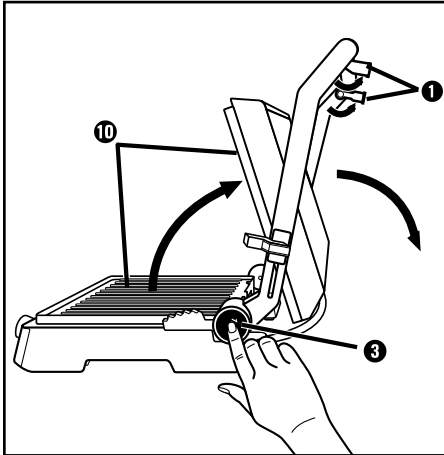


Abb. 1

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

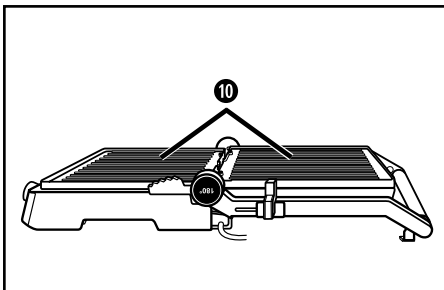


Abb. 2

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

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** beschädigen!

- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! ACHTUNG!

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

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

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber 12, nachdem sich die Grillplatten 10 abgekühlt haben, über die Grillplatten 10, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale 8.

- Wischen Sie die Grillplatten 10 mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten 10 ab:

- Öffnen Sie das Gerät.
- Drücken Sie die Taste RELEASE 7 und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte 10 ab.
- Halten Sie die obere Grillplatte 10 fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE 11. Die obere Grillplatte 10 löst sich aus dem Gerät.

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

i Hinweis



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

- Um die Grillplatten 10 wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten 10 so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf 9 in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Grillplatte 10 nach unten, so dass diese hörbar einrastet.
- Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte 10 genauso.
- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber 12 mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

Hinweis



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

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale **8** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Hinweis



Für eine schonende Reinigung der Fettauffangschale **8** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fettauffangschale **8** auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

Hinweis

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

Position „Kontaktgrill“

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 Hamburgerseiben.
 - 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 ② den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ⑩ 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 10 legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- ◆ 1 Baguette
 - ◆ 1 Zehe Knoblauch
 - ◆ 50 g Senfgurken
 - ◆ 40 g Pecorino
 - ◆ 1 EL scharfer Senf
 - ◆ 2 EL süßer Senf
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 2 EL Schnittlauchröllchen
 - ◆ Salz, Pfeffer
- 1) Das Baguette in ca. 2 – 3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
 - 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
 - 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
 - 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Grillplatte 10 legen.
 - 6) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte 10 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
- ◆ Knoblauchsatz
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Alufolie

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

Entsorgung

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 regelmäßige 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.

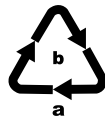


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 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 Servicenerkennung 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_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 490910_2407 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

CH Service Schweiz

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

IAN 490910_2407

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	22
Usage conforme	22
Avertissements et symboles utilisés	22
Sécurité	23
Consignes de sécurité fondamentales	23
Éléments de commande	27
Déballage et raccordement	27
Contenu de la livraison et inspection après transport	27
Déballer l'appareil	27
Utilisation et fonctionnement	27
Avant la première utilisation	27
Régulateur de température	28
Utilisation	28
Position « Gril de contact »	29
Position « Gril à panini »	29
Position « Gril de table »	30
Tableau de cuisson	30
Conseils et astuces	31
Nettoyage et entretien	32
Rangement	33
Recettes	33
Position « Gril de contact »	33
Position « Gril à panini »	34
Position « Gril de table »	36
Recyclage	37
Recyclage de l'appareil	37
Recyclage de l'emballage	37
Annexe	37
Caractéristiques techniques	37
Garantie de Kompennass Handels GmbH	38
Service après-vente	39
Importateur	39

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 :

- ⓫ 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

❶ 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 ❶.
- 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.

i 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.

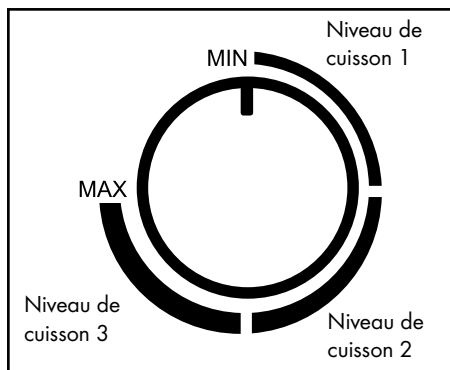
9) Après le chauffage, retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

10) Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

Régulateur de température

Le régulateur de température ⑥ 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)



i Remarque

- Le voyant de contrôle vert „Ready” ⑤ s’allume lorsque le régulateur de température ⑥ se trouve sur MIN dans la zone antérieure de la plage des niveaux de cuisson 1.

Dès que vous amenez le régulateur de température ⑥ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ s’éteint jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte.

- Le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ peut à nouveau s’éteindre temporairement. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.
- Le voyant de contrôle rouge « Power » ④ 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 ⑧ dans l'appareil.
- 3) Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge « Power » ④ s’allume. Le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ s’allume lorsque le régulateur de température ⑥ se trouve sur MIN.
- 4) Réglez le régulateur de température ⑥ sur le niveau de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ s’éteint. Dès que la température définie est atteinte, le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ s’éteint.

i Remarque

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

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

Position « Gril de contact »

i 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.

i 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 **6** sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ ATTENTION !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température **6** 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 **2** en arrière (position MIN, II, III, IV, V). Pour le réglage de la fermeture de sécurité **2** levez légèrement les plaques chauffantes **10**. Plus la fermeture de sécurité **2** 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.

i 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 **6** sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ ATTENTION !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température 6 sur MIN !

Position « Gril de table »

- 1) Déliez les deux pieds 1 (fig. 1)
- 2) Appuyez sur la touche de déverrouillage 180° 3 (fig. 1) et ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce que les deux plaques chauffantes 10 puissent être utilisées comme gril de table.

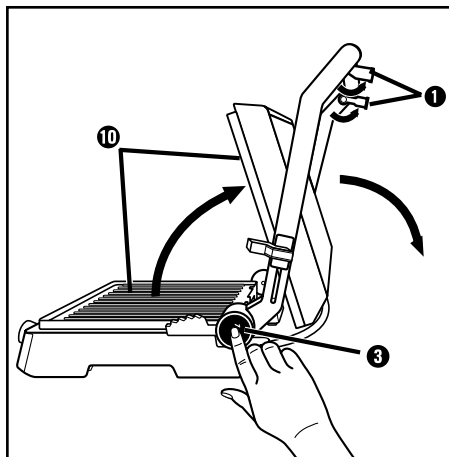


Fig. 1

- 3) Les plaques chauffantes 10 sont maintenant l'une à côté de l'autre et peuvent être utilisées comme gril de table (fig. 2).

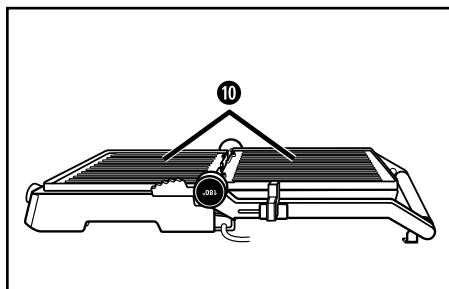


Fig. 2

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

⚠ ATTENTION !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retourner/retirer les aliments grillés. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes 10 !
- 6) Tournez le régulateur de température 6 sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ ATTENTION !

- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température 6 sur MIN !

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, veuillez 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 anti-adhésif.
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 **12**, nous recommandons de le laver à la main conformément à la description. Cependant, vous pouvez aussi laver le racloir de nettoyage **12** au lave-vaisselle.

- Rincez le bac collecteur de graisses **8** 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 **8**, nous recommandons de le laver à la main comme décrit. Cependant, vous pouvez aussi laver le bac collecteur de graisses **8** au lave-vaisselle.

Rangement

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

Recettes

Remarque

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

Position « Gril de contact »

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 mozzarella en tranches.
- 5) Répartissez la mozzarella et les épinards égouttés sur 2 tranches de pain et parsemez de pignons de pin.
- 6) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 7) Placez les paninis avec précaution sur le paninimaker préchauffé sur le niveau de cuisson 3/Max.
- 8) Avec la fermeture de sécurité **2**, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure **10** et fermez le couvercle.
- 9) Attendez que les paninis aient bien doré et brunis. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

Paninis au blanc de poulet

- ◆ 400 g de blanc de poulet
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ Poivre, sel, paprika en poudre
- ◆ 120 g de bacon en lanières
- ◆ 6 tranches de pain blanc / de toast
- ◆ 3 c. à soupe d'assaisonnement (au yaourt)
- ◆ 30 g de salade iceberg
- ◆ 2 tomates
- ◆ 1 avocat
- ◆ 1 cc de jus de citron vert
- ◆ 50 g de concombre

- 1) Rincez brièvement les blancs de poulet sous l'eau du robinet puis tamponnez-les avec de l'essuie-tout pour les sécher. Faites cuire sur l'appareil préchauffé en position contact et sur le niveau de cuisson MAX.
- 2) Revenez au début du niveau de cuisson 3 puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après la cuisson, salez, poivrez et saupoudrez de paprika, retirez les blancs de la poêle puis mettez-les de côté.
- 3) Faites revenir les tranches de bacon dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 4) Sur 3 tranches de toast / de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, assaisonnez-les puis posez-les dessus.
- 5) Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- 6) Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- 7) Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis effectuez une rotation pour détacher le noyau. Retirez la peau puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'il ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les paninis.
- 8) Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- 9) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 10) Posez les paninis avec précaution sur la plaque chauffante 10.
- 11) Avec la fermeture de sécurité 2, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure 10 et fermez le couvercle.
- 12) Attendez que les paninis aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette à la moutarde

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 gousse d'ail
 - ◆ 50 g de cornichons
 - ◆ 40 g de pecorino
 - ◆ 1 c. à soupe de moutarde forte
 - ◆ 2 c. à soupe de moutarde douce
 - ◆ 50 g de beurre
 - ◆ 2 c. à soupe de ciboulette coupée en petits morceaux
 - ◆ Sel, poivre
- 1) Tous les 2 à 3 centimètres, pratiquez une incision dans la baguette en veillant à ne pas la trancher.
 - 2) Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tous petits dés puis râpez le pecorino.
 - 3) Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
 - 4) Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.
 - 5) Posez les baguettes sur la plaque de cuisson 10 préchauffée au niveau de cuisson 3/Max.
 - 6) Avec la fermeture de sécurité 2, 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) Préchauffez 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.

Recyclage

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.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date 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_2407 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_2407.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 490910_2407

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

Indice

Introduzione	42
Uso conforme	42
Avvertenze e simboli utilizzati	42
Sicurezza	43
Avvertenze basilari sulla sicurezza	43
Elementi di comando	46
Disimballaggio e collegamento	46
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	46
Disimballaggio.	47
Comandi e funzionamento	47
Prima del primo impiego	47
Regolatore del livello di calore	47
Uso	48
Posizione "grill a contatto"	48
Posizione "grill per panini"	49
Posizione "grill da tavolo"	49
Tabella dei tempi di cottura	50
Consigli e suggerimenti	51
Pulizia e manutenzione	51
Conservazione	52
Ricette	52
Posizione "grill a contatto"	52
Posizione "grill per panini"	53
Posizione "grill da tavolo"	55
Smaltimento	56
Smaltimento dell'apparecchio	56
Smaltimento dell'imballaggio	56
Appendice	57
Dati tecnici	57
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	57
Assistenza	58
Importatore	58

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:

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

Figura B:

- 12 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 **2** nella posizione .
- 5) Aprire l'apparecchio.
- 6) Pulire le piastre riscaldanti **10** con un panno umido.
- 7) Chiudere l'apparecchio.
- 8) Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici". Far riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile portando il regolatore dei livelli di calore **6** su MAX.

i 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.

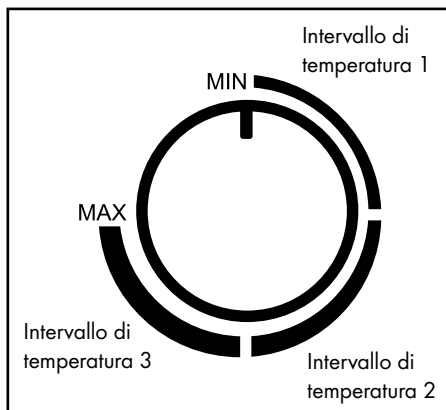
9) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.

10) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Regolatore del livello di calore

Con il regolatore del livello **6** 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. arrostiture la carne)



i Nota

- La spia di controllo verde "Ready" **5** è accesa quando il regolatore del livello di calore **6** si trova su MIN. Non appena il regolatore dei livelli di calore **6** viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.

- La spia di controllo verde "Ready" ⑤ potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.
- La spia di controllo rossa "Power" ④ si accende non appena l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.

Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 2) Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso ⑧ nell'apparecchio.
- 3) Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" ④ si accende. La spia di controllo verde "Ready" ⑤ si accende quando il regolatore del livello di calore ⑥ si trova su MIN.
- 4) Impostare il livello desiderato sul regolatore dei livelli di calore ⑥. La spia di controllo verde "Ready" ⑤ si spegne. Non appena viene raggiunto il livello di calore impostato, la spia di controllo verde "Ready" ⑤ si riaccende.

① Nota

- Si può utilizzare questo barbecue in 3 diversi modi:
 - completamente aperto in modo tale che le due piastre riscaldanti ⑩ possano venire utilizzate come grill da tavolo.
 - con piastra riscaldante ⑩ 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 ⑩ fissa come grill per panini, in modo tale da poter dorare per es. le baguette.

Posizione "grill a contatto"

① Nota

- Per raggiungere una cottura corretta del pesce, consigliamo di utilizzare la posizione "Griglia a contatto".

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore ⑩.
- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 3) Grazie al fatto che la piastra riscaldante superiore ⑩ è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante inferiore ⑩ 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.

① 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.

① ATTENZIONE!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. 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.

① 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!

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 **2** (posizione MIN, II, III, IV, V). Per regolare la chiusura di sicurezza **2**, sollevare leggermente la piastra riscaldante **10**. Tanto più indietro viene premuta la chiusura di sicurezza **2**, 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.

i Nota

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

Posizione "grill da tavolo"

- 1) Aprire i due piedini di appoggio **1** (fig. 1).
- 2) Premere il tasto di sbloccaggio 180° **3** (fig. 1) e aprire il coperchio dell'apparecchio in modo tale da poter utilizzare entrambe le piastre riscaldanti **10** come grill da tavolo.

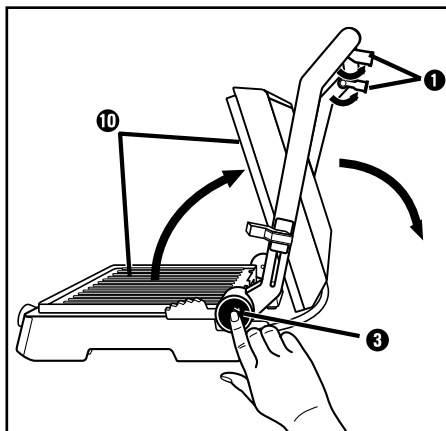


Fig. 1

- 3) Le piastre riscaldanti **10** si trovano ora l'una vicina all'altra e possono essere utilizzate come grill (fig. 2).

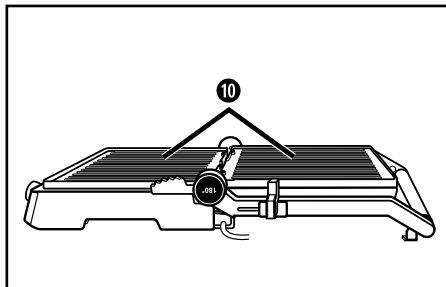


Fig. 2

- 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 penetrino 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 cospargere 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 **2** 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 cucchiaini di salsa per barbecue
 - ◆ 6 cucchiaini di cipolle finemente tritate
 - ◆ 3 cucchiaini di salsa fresca o già pronta
 - ◆ 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
 - ◆ 4 grandi panini per hamburger
- 1) Mescolare la carne trita, le cipolle, la salsa, il peperoncino in polvere e la salsa per barbecue in una grande terrina.
 - 2) Formare con la massa di carne trita quattro hamburger spessi ca. 2 cm.
 - 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 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 cucchiaini di prezzemolo finemente tritato
 - ◆ 4 cipolle finemente tritate
- 1) Mescolare la margarina e la salsa Worcestershire in una piccola ciotola e aggiungere l'aglio, il prezzemolo e le cipollette.
 - 2) Riscaldare l'apparecchio (livello di riscaldamento Max).
 - 3) Grigliare la costata per 3 minuti al livello di riscaldamento Max.
 - 4) Pennellare la costata con la salsa a base di erbe e cipollette e continuare a cuocere per altri 4 min impostando la temperatura nel settore iniziale dell'intervallo di temperatura 2.

Tonno con fette di arancia

(4 persone)

- ◆ 4 bistecche di tonno fresche (da 170 g cadauna)
 - ◆ 1 arancia
 - ◆ 1 cucchiaino di prezzemolo finemente tritato
 - ◆ Sale
 - ◆ Pepe
- 1) Sbucciare l'arancia e tagliarla a fette di ca. 5 mm di spessore.
 - 2) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 3).
 - 3) Deposare 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 cucchiaino di olio
 - ◆ 2 cucchiaini di succo di limone
 - ◆ 1 pizzico di sale (e pepe)
 - ◆ 4 fette di pan carré/pane bianco
 - ◆ 40 g di burro alle erbe
 - ◆ 75 g di mozzarella
 - ◆ 20 g di pinoli
- 1) Selezionare e lavare le foglie di spinaci.
 - 2) Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
 - 3) Pennellare il toast con burro alle erbe.
 - 4) Tagliare la mozzarella a fette.
 - 5) Distribuire la mozzarella e gli spinaci scolati su 2 fette di pane da toast e cospargervi sopra i pinoli.
 - 6) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
 - 7) Deposare 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 ❶ desiderata e chiudere il coperchio.
 - 9) Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal paninimaker.

Panino al petto di pollo

- ◆ 400 g di filetto di petto di pollo
 - ◆ 20 g di burro
 - ◆ Pepe, sale, paprica in polvere
 - ◆ 120 g di pancetta a strisce
 - ◆ 6 fette di pane bianco/pan carré
 - ◆ 3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)
 - ◆ 30 g di insalata iceberg
 - ◆ 2 pomodori
 - ◆ 1 avocado
 - ◆ 1 cucchiaino di succo di limone
 - ◆ 50 g di cetrioli
- 1) Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Rosolare brevemente nella posizione di contatto e con apparecchio preriscaldato al livello di calore MAX.
 - 2) Riportare l'apparecchio all'inizio dell'intervallo di temperatura 3 e continuare ad arrostiti i filetti di pollo per ca. 10 minuti. Dopo la cottura insaporire con sale, pepe e paprica e mettere da parte.
 - 3) Rosolare in un tegame le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.
 - 4) Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporirli e posarli sul pane.
 - 5) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
 - 6) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
 - 7) Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sui panini.

- 8) Tagliare il cetriolo per insalata a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- 9) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 10) Disporre con cautela i panini sulla piastra riscaldante 0.
- 11) Con la chiusura di sicurezza 2 impostare la distanza della piastra riscaldante 0 desiderata e chiudere il coperchio.
- 12) Attendere fino a quando i panini sono ben dorati, poi prelevarli con cautela dal paninmaker.

Baguette alla senape

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

- 6) Con la chiusura di sicurezza ❷ impostare la distanza della piastra riscaldante ❶ 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 zuccina
 - ◆ 1 melanzana
 - ◆ Olio d'oliva
 - ◆ Sale
 - ◆ Pepe
 - ◆ Erbe di Provenza (mix di spezie)
- 1) Lavare bene la verdura. Dividere a metà i peperoni e tagliarli a striscioline. Tagliare la melanzana e la zuccina per il lungo in due metà e poi ciascuna in pezzi di circa 0,5 cm.
 - 2) Cospargere la verdura con olio d'oliva.
 - 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 2).
 - 4) Disporre la verdura sulla piastra riscaldante ❶ 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 ❶ 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.

Smaltimento

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 composti.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	2000 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_2407 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 490910_2407 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

IAN 490910_2407

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

09/2024 · Ident.-No.: SKGE2000D3-092024-1

IAN 490910_2407