



MINI-KONTAKTGRILL, MINI GRIL DE CONTACT SKM 1000 B1

(DE) (CH)

MINI-KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

MINI-PIASTRA ELETTRICA

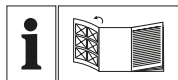
Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

MINI GRIL DE CONTACT

Mode d'emploi

IAN 494689_2504



DE 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

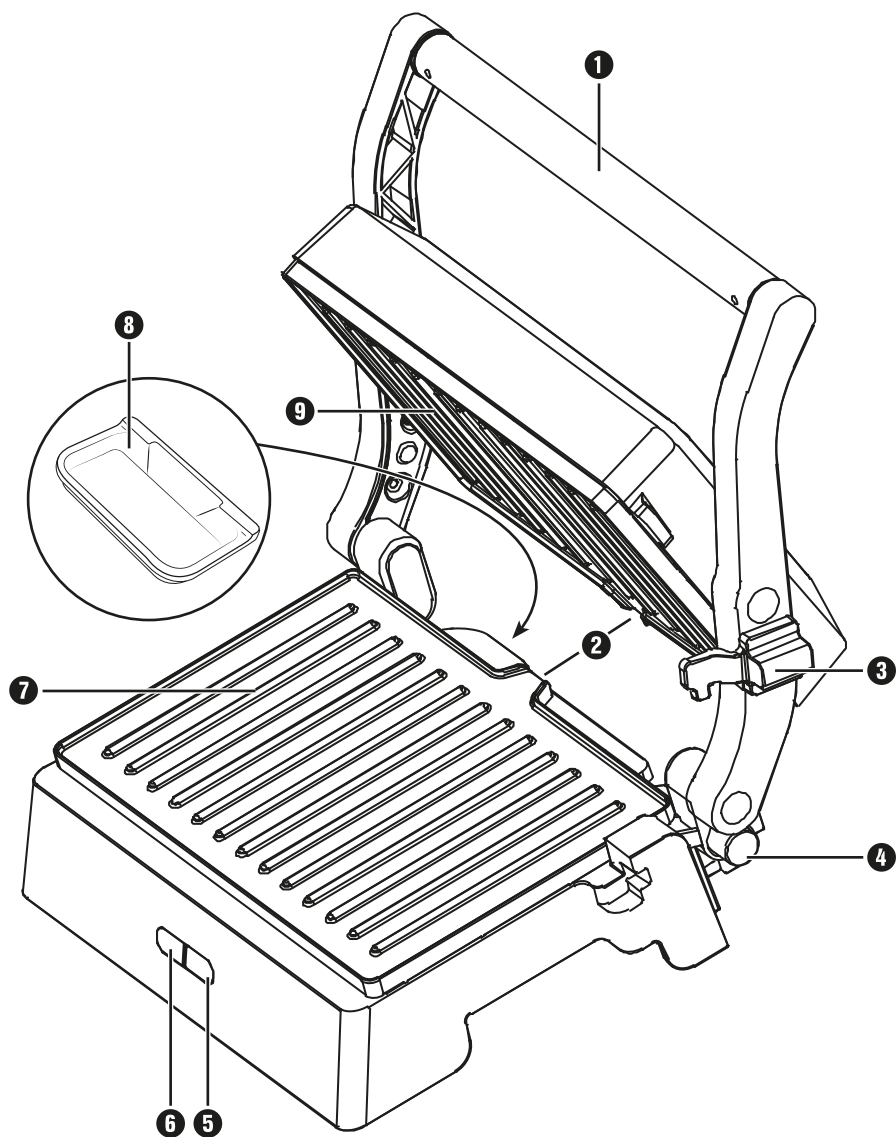
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

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

Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	1
Français	Mode d'emploi	Page	17
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	35

A



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
4. Sicherheit	3
4.1. Grundlegende Sicherheitshinweise.	3
5. Bedienelemente	7
6. Technische Daten	7
7. Lieferumfang	7
7.1. Erste Inbetriebnahme	7
8. Gerät aufstellen und bedienen	7
8.1. Bedienen.	7
8.2. Position „Kontaktgrill“	8
8.3. Position „Tischgrill“	8
8.4. Gartabelle	8
9. Reinigen und Pflegen	10
10. Aufbewahren	11
11. Rezepte	11
11.1. Hähnchenbrust mediterran	11
11.2. Lachs mit Zitronen-Kräuter-Kruste	11
11.3. Grillgemüse-Baguette	11
11.4. Rindersteak mit Kräuterbutter	12
11.5. Gegrilltes Obst mit Ahornsirup	12
11.6. Mediterrane Hähnchenspieße	12
11.7. Halloumi-Gemüse-Päckchen (Vegetarisch)	13
11.8. Grillgemüse mit Kichererbsen-Marinade (Vegan)	13
11.9. Gegrillte Scampi-Spieße mit Knoblauch-Zitronen-Marinade	13
11.10. Gefüllte Dorade	14
12. Entsorgung	14
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
13.1. Service	16
13.2. Importeur	16

1. 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.

2. 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.

3. 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
	Anleitung lesen.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Achtung! Heiße Oberfläche!

	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.

	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
---	--

4. 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.

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

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirdsystem, 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.

5. Bedienelemente

- ❶ Griff
- ❷ Saftauslauf
- ❸ Sicherheitsverschluss
- ❹ Entriegelungstaste 180°
- ❺ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ❻ rote Indikationsleuchte „Power“
- ❼ untere Grillplatte
- ❽ Saftauffangschale
- ❾ obere Grillplatte

6. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W

7. Lieferumfang

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

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

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 **13.1. Service**).

7.1. Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie das Gerät und die Saftauffangschale ❽ wie im Kapitel **9. Reinigen und Pflegen** beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❸ in die Position  stellen.

- 3) Öffnen Sie das Gerät.
- 4) Wischen Sie die Grillplatten ❼/❾ mit einem feuchten Tuch ab.
- 5) Schließen Sie das Gerät.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten aufheizen.

❶ 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.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 9) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

8. Gerät aufstellen und bedienen

8.1. Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ❶.
- 2) Schieben Sie die Saftauffangschale ❽ in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ❻ leuchtet.
- 4) Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auf, wenn das Gerät aufgeheizt ist.

❶ Hinweis

- Sie können diesen Grill auf 2 verschiedene Arten nutzen:
 - mit beweglicher oberer Grillplatte ❾ als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
 - komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten ❼/❾ als Tischgrill genutzt werden können.

8.2. Position „Kontaktgrill“

Hinweis

- Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **9** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **7**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.

- 1) Schieben Sie die Verriegelung auf die Position , falls noch nicht geschehen.
- 2) Öffnen Sie das Gerät am Griff **1**.
- 3) Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte **7**.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff **1**.
- 5) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff **1**.

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 **8.4. Gartabelle**.
- 6) 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 **7/9** beschädigen!
- 7) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

8.3. Position „Tischgrill“

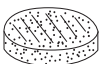
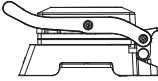
- 1) Schieben Sie, bei geschlossenem Gerät, die Verriegelung in die Position .
- 2) Öffnen Sie nun den Gerätedeckel, drücken Sie dabei die Entriegelungstaste 180° **4**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel vollständig, sodass der Griff **1** auf der Oberfläche aufliegt und beide Grillplatten **7/9** genutzt werden können.
- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten **7/9**.
- 5) Wenden Sie gegebenenfalls das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten **7/9**, wenn es gar ist.

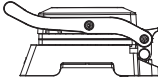
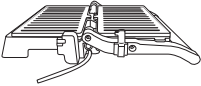
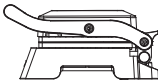
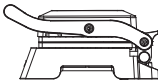
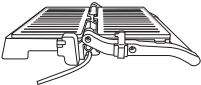
ACHTUNG!

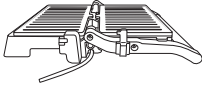
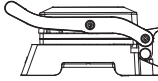
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7/9** beschädigen!
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

8.4. 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.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Variieren Sie die Frikadelle, indem Sie etwas Käse oder Oliven beimischen.
		2	3-4		- Fetten Sie das Grillgut, wenn es nicht mariniert ist, mit etwas Öl ein.
		4	9-11		

		 cm	 min		
		1-2	7-9		- Fetten Sie das Grillgut, wenn es nicht mariniert ist, mit etwas Öl ein.
		3	2 x 3-4		- Wenden Sie das Grillgut nach der halben Garzeit. - Sie können auch Gemüse mit aufspießen. Achten Sie dann darauf, dass dieses nicht verbrennt!
		3	2x4		- Wenden Sie das Grillgut nach der halben Garzeit.
		3	2 x 5-8		- Wenden Sie das Grillgut nach der halben Garzeit. - Sie können auch Gemüse mit aufspießen. Achten Sie dann darauf, dass dieses nicht verbrennt!
		7	25-30		- Marinieren Sie das Grillgut und legen Sie es mit der Hautseite nach oben.
		8	10-15		- Achten Sie bei ganzen Fischen darauf, dass diese nicht zu groß für die Grillflächen sind.
		5	9-12		- Fetten Sie das Grillgut mit etwas Öl ein.
		3	2x3		- Wenden Sie das Grillgut nach der halben Garzeit. Alternativ können Sie Bratwürstchen auch in der Position „Kontaktgrill“ braten.

	 cm	 min		
	1	2x7		- Wenden Sie das Grillgut nach der halben Garzeit.
	2	2x8		- Fetten Sie das Grillgut mit etwas Öl ein.
	8	4-5		- Bestreichen Sie die Außenflächen mit etwas Kräuterbutter. Das sorgt für einen würzigen Crunch.
	8	7-9		- Sollte das Baguette zu dick für die Kontaktposition sein, nehmen Sie einfach die obere Hälfte ab und rösten Sie die obere und untere Hälfte gleichzeitig in der Position „Tischgrill“.

9. 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.

- 1) Entfernen Sie überschüssiges Fett oder Sud, welches nicht in die Saftauffangschale **8** gelaufen ist, mit einem Küchenpapier o. ä..

- 2) Wischen Sie die Grillplatten **7/9** mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

- 3) Wischen Sie die Grillplatten **7/9** danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.

- 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.

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

① Hinweis



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

10. Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **③** auf Position **🔒** schieben.

11. Rezepte

i Hinweis

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

11.1. Hähnchenbrust mediterran

Zutaten:

- ◆ 2 Hähnchenbrustfilets
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ◆ 1 TL italienische Kräuter (z. B. Oregano, Thymian)
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ Zitronenscheiben (optional)

Zubereitung:

- 1) Hähnchenbrüste flach klopfen (gleichmäßige Dicke).
- 2) Mit Öl, Gewürzen und Kräutern einreiben.
- 3) In den vorgeheizten Kontaktgrill legen.
- 4) Ca. 6–8 Minuten in der Position „Kontaktgrill“ grillen, bis das Fleisch durch und leicht gebräunt ist.
- 5) Mit Zitronenscheiben servieren.

11.2. Lachs mit Zitronen-Kräuter-Kruste

Zutaten:

- ◆ 2 Lachsfilets (ohne Haut)
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 TL Dill
- ◆ 1 TL Petersilie
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ 3 EL Öl

Zubereitung:

- 1) Lachs mit Öl, Zitronensaft, Kräutern, Salz und Pfeffer marinieren.
- 2) Im Kontaktgrill etwa 9–12 Minuten grillen, bis der Fisch zart ist.
- 3) Mit etwas zusätzlichem Zitronensaft abschmecken.

11.3. Grillgemüse-Baguette

Zutaten:

- ◆ ½ Zucchini
- ◆ ½ Paprika
- ◆ ½ Aubergine
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
- ◆ 2 rustikale Baguettes

Zubereitung:

- 1) Gemüse mit Öl und Gewürzen mischen.
- 2) Auf dem Grill ca. 7–8 Minuten von beiden Seiten in der Position „Tischgrill“ grillen, bis es weich und gebräunt ist.
- 3) Die Baguettes aufschneiden und mit dem Grillgemüse belegen.
- 4) Die Baguettes zuklappen und auf die untere Grillplatte **⑦** legen.
- 5) In der Position „Kontaktgrill“ noch etwa 7–9 Minuten rösten, bis die Baguettes leicht gebräunt sind.

11.4. Rindersteak mit Kräuterbutter

Zutaten:

- ◆ 2 Rindersteaks
(z. B. Rumpsteak, je ca. 200 g)
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ Salz (z. B. grobes Meersalz)
- ◆ Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- ◆ 1 TL Zitronensaft
- ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
- ◆ 1 EL frische gehackte Kräuter
(z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
- ◆ Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1) Zuerst die Kräuterbutter zubereiten:
Alle Zutaten vermischen und gut verrühren.
- 2) In Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kühl stellen.
- 3) Das Steak mindestens 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 4) Leicht mit Olivenöl einreiben und auf beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern.
- 5) Steaks auf die untere Grillplatte ⑦ legen und den Deckel schließen.
- 6) Ca. 3–4 Minuten, je nach gewünschtem Garpunkt, grillen.
- 7) Danach das Fleisch vom Grill nehmen und 3–5 Minuten ruhen lassen, locker mit Alufolie abgedeckt.
- 8) Vor dem Servieren eine Scheibe Kräuterbutter auf das Steak geben.

11.5. Gegrilltes Obst mit Ahornsirup

Zutaten:

- ◆ Obst (z. B. Banane, Ananas, Apfel oder Birne)
- ◆ 1 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- ◆ Zimt
- ◆ Vanilleeis
- ◆ Alufolie

Zubereitung:

- 1) Obst in Scheiben schneiden.
- 2) Auf Alufolie legen, mit Ahornsirup beträufeln und nach Belieben mit Zimt bestreuen.
- 3) Alufolie zuklappen, so dass kleine Päckchen entstehen.
- 4) Die Päckchen auf die untere Grillplatte ⑦ legen und ca. 3–5 Minuten in der Position „Kontaktgrill“ grillen.
- 5) Mit Vanilleeis servieren - perfekt als Dessert.

11.6. Mediterrane Hähnchenspieße

Zutaten:

- ◆ 1 Hähnchenbrustfilets, gewürfelt
- ◆ 1 Paprika, gewürfelt
- ◆ 1 Zucchini, in Scheiben
- ◆ 1 kleine rote Zwiebel, in Stücken
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Paprikapulver
- ◆ 1 TL getrockneter Oregano
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ Holzspieße (in Wasser eingeweicht)

Zubereitung:

- 1) Fleisch und Gemüse in einer Schüssel mit Öl und Gewürzen marinieren (mind. 15 Minuten).
- 2) Auf Spieße stecken.
- 3) Auf der Position „Tischgrill“ ca. 10–16 Minuten grillen, gelegentlich wenden, bis das Fleisch durch ist.

11.7. Halloumi-Gemüse-Päckchen (Vegetarisch)

Zutaten:

- ◆ 200 g Halloumi, in Scheiben
- ◆ 1 kleine Zucchini, in Scheiben
- ◆ 1 rote Paprika, in Streifen
- ◆ 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- ◆ 1 EL Olivenöl
- ◆ Pfeffer
- ◆ Alufolie

Zubereitung:

- 1) Gemüse mit Öl, Pfeffer und Thymian vermengen.
- 2) In Alufolie mit Halloumi einschlagen.
- 3) Päckchen auf dem Grill ca. 10–12 Minuten grillen, bis der Käse weich und das Gemüse gar ist.

11.8. Grillgemüse mit Kichererbsen-Marinade (Vegan)

Zutaten:

- ◆ 1 kleine Aubergine, in Scheiben
- ◆ 1 gelbe Paprika, in Streifen
- ◆ 1 kleine Süßkartoffel, dünn geschnitten
- ◆ 100 g gekochte Kichererbsen, püriert
- ◆ 1 TL Zitronensaft
- ◆ 1 TL Ahornsirup
- ◆ 1 TL Sojasauce
- ◆ 1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

- 1) Kichererbsenpüree mit Gewürzen verrühren, Gemüse damit bestreichen.
- 2) In der Position „Tischgrill“ auf die Grillplatten **7/9** legen und 10–15 Minuten grillen, zwischendurch wenden.

11.9. Gegrillte Scampi-Spieße mit Knoblauch-Zitronen-Marinade

Zutaten:

- ◆ 200 g Scampi oder King Prawns (geschält, entdarmt)
- ◆ 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ◆ 1 Bio-Zitrone (Saft + etwas Abrieb)
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- ◆ 1 Prise Chili
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ Frische Petersilie
- ◆ Holzspieße (in Wasser eingeweicht)

Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Knoblauch, Honig, Chili, Salz und Pfeffer vermengen.
- 2) Scampi 10–15 Minuten marinieren.
- 3) Auf Spieße stecken.
- 4) In der Position „Tischgrill“ ca. 2–3 Minuten pro Seite grillen, bis sie rosa und leicht gebräunt sind.
- 5) Mit Petersilie bestreuen und servieren.

11.10. Gefüllte Dorade

Zutaten:

- ◆ 1 kleine Dorade (ausgenommen, entschuppt)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ ½ Zitrone
- ◆ 1 EL Olivenöl
- ◆ frischen Thymian, frischen Dill
- ◆ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Dorade gründlich von innen und außen waschen. Die Oberfläche von beiden Seiten 3x leicht einschneiden.
- 2) Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
- 3) Knoblauch in die Schlitzte drücken, so verbrennt er nicht auf dem Grill.
- 4) Zitronen in Scheiben schneiden.
- 5) Den Bauch mit den frischen Kräutern füllen, Zitronenscheiben hineinlegen.
- 6) Den Fisch mit Öl einpinseln, salzen und pfeffern.
- 7) Ca. 10–15 Minuten in der Position „Kontaktgrill“ grillen, bis die Haut knusprig und das Fleisch weiß ist.

12. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 494689_2504 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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) 494689_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

BE Service Belgien

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

CH Service Schweiz

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

IAN 494689_2504

13.2. 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

1. Introduction	18
2. Usage conforme	18
3. Avertissements et symboles utilisés	18
4. Sécurité	19
4.1. Consignes de sécurité fondamentales	19
5. Éléments de commande	23
6. Caractéristiques techniques	23
7. Matériel fourni	23
7.1. Première mise en service.	23
8. Installer l'appareil et l'utiliser	24
8.1. Utilisation	24
8.2. Position „Gril de contact“	24
8.3. Position „Gril de table“	24
8.4. Tableau de cuisson	24
9. Nettoyage et entretien	27
10. Rangement	27
11. Recettes	27
11.1. Blanc de poulet méditerranéen	27
11.2. Saumon en croûte au citron et aux fines herbes	28
11.3. Baguette de légumes grillés	28
11.4. Steak de bœuf au beurre aux herbes aromatiques	28
11.5. Fruits grillés au sirop d'érable	29
11.6. Brochettes de poulet méditerranéennes	29
11.7. Papillotes (végétariennes) halloumi et légumes	29
11.8. Légumes (végans) au gril avec une marinade de pois chiches	29
11.9. Brochettes de scampis grillés avec une marinade à l'ail et au citron	30
11.10. Dorade farcie	30
12. Recyclage	30
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	31
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	33
15. Service après-vente	34
16. Importateur	34

1. 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.

2. 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.

3. 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 !
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.

	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
--	--

4. 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.

4.1. 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 l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il existe un risque d'étouffement.

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.

5. Éléments de commande

- ❶ Poignée
- ❷ Écoulement du jus
- ❸ Fermeture de sécurité
- ❹ Touche de déverrouillage 180°
- ❺ Témoin lumineux vert „Ready“ (opérationnel)
- ❻ Témoin lumineux rouge „Power“ (fonctionnement)
- ❼ Plaque gril inférieure
- ❽ Bac collecteur de jus
- ❾ Plaque gril supérieure

6. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	1000 W

7. Matériel fourni

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

- Gril de contact
- Bac collecteur de jus
- Mode d'emploi
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Enlevez tout le matériel d'emballage, les éventuels films et autocollants.

❶ Remarque

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

7.1. Première mise en service

- 1) Nettoyez l'appareil et le bac collecteur de jus ❽ comme décrit au chapitre **9. Nettoyage et entretien**, pour retirer les possibles résidus de production.
- 2) Déverrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité ❸ en position .
- 3) Ouvrez l'appareil.
- 4) Essuyez les plaques de gril ❼/❾ à l'aide d'un chiffon humide.
- 5) Refermez l'appareil.
- 6) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 7) Laissez l'appareil chauffer pendant env. 5 minutes.

❶ Remarque

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

8. Installer l'appareil et l'utiliser

8.1. Utilisation

- 1) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ❶.
- 2) Introduisez le bac collecteur de jus ❸ dans l'appareil.
- 3) Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le témoin lumineux rouge „Power“ ❹ s'allume.
- 4) Le témoin lumineux vert „Ready“ ❺ s'allume une fois que l'appareil est chaud.

❶ Remarque

- Vous pouvez choisir d'utiliser ce gril de 2 manières différentes :
 - avec la plaque gril ❶ supérieure mobile comme gril de contact, p. ex. pour griller la viande ou le poisson des deux côtés.
 - entièrement ouvert, de manière à ce que les deux plaques grils ❷/❹ puissent être utilisées comme gril de table.

8.2. Position „Gril de contact“

❶ Remarque

- Comme elle présente une charnière mobile, la plaque gril supérieure ❶ se retrouve toujours parallèle à la plaque gril inférieure ❷ même en présence d'aliments épais. Cela permet d'obtenir des grillades optimales.

- 1) Faites glisser le verrouillage sur la position  si vous ne l'avez pas encore fait.
- 2) Ouvrez l'appareil par la poignée ❶.
- 3) Placez les aliments à griller sur la plaque gril inférieure ❷.
- 4) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée ❶.
- 5) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement des aliments. À cette fin, ouvrez l'appareil par sa poignée ❶.

❶ Remarque

- Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée. Pour vous orienter, tenez également compte du chapitre **8.4. Tableau de cuisson.**
- 6) Une fois que le brunissement est satisfaisant, retirez les aliments grillés.

❶ ATTENTION !

- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour retirer l'aliment grillé. Ces objets pourraient abîmer les surfaces des plaques grils ❷/❹ !
- 7) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

8.3. Position „Gril de table“

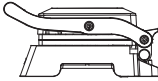
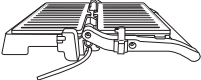
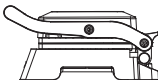
- 1) L'appareil étant fermé, glissez le verrouillage jusqu'à la position .
- 2) Maintenant, ouvrez le couvercle de l'appareil et appuyez en même temps sur la touche de déverrouillage 180° ❹.
- 3) Ouvrez complètement le couvercle de l'appareil pour que la poignée ❶ repose sur la surface et que les deux plaques grils ❷/❹ puisse être utilisées.
- 4) Placez les aliments à griller sur les plaques grils ❷/❹.
- 5) De temps en temps, retournez le cas échéant les aliments à griller et retirez-les des plaques grils ❷/❹ une fois cuits.

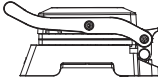
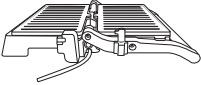
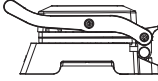
❶ ATTENTION !

- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour retourner/retirer l'aliment grillé. Ces objets pourraient abîmer les surfaces des plaques grils ❷/❹ !
- 6) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

8.4. 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.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Variez la composition de la boulette en ajoutant un peu de fromage ou des olives.
		2	3-4		- Graissez les aliments à griller avec un peu d'huile s'ils ne sont pas marinés.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- À mi-cuisson, retournez-les aliments à griller. - Vous pouvez également enfiler des légumes sur la brochette. Veillez bien dans ce cas à ce que les légumes ne brûlent pas !
		3	2x4		- À mi-cuisson, retournez-les aliments à griller.
		3	2 x 5-8		- À mi-cuisson, retournez-les aliments à griller. - Vous pouvez également enfiler des légumes sur la brochette. Veillez bien dans ce cas à ce que les légumes ne brûlent pas !
		7	25-30		- Faites mariner les aliments à griller et placez-les avec le côté peau tourné vers le haut.

		 cm	 min		
		8	10-15		- Avec les poissons entiers, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop grands pour les surfaces du grill.
		5	9-12		- Graissez les aliments à griller avec un peu d'huile.
		3	2x3		- À mi-cuisson, retournez-les aliments à griller. Vous pouvez sinon cuire les petites saucisses sur la position "Gril de contact".
		1	2x7		- À mi-cuisson, retournez-les aliments à griller.
		2	2x8		- Graissez les aliments à griller avec un peu d'huile.
		8	4-5		- Badigeonnez les surfaces extérieures avec un peu de beurre aux herbes aromatiques. Cela ajoutera du croquant au goût épicé.
		8	7-9		- Si la baguette est trop épaisse pour la position gril contact, retirez simplement la moitié supérieure et grillez simultanément les moitiés supérieure et inférieure sur la position "Gril contact".

9. Nettoyage et entretien

DANGER !

- ▶ 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 risquerait 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.

1) Retirez la graisse ou le jus excédentaire, qui n'a pas coulé dans le bac collecteur de jus , avec de l'essuie-tout ou similaire.

2) Essuyez les plaques gril / avec un chiffon légèrement humecté et un produit nettoyant doux.

3) Essuyez ensuite les plaques gril / à l'aide d'un chiffon humide sans produit nettoyant.

- 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 sont totalement sèches.

- Rincez le bac de récupération de jus  vide à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Éliminez les restes de liquide vaisselle à l'eau claire et séchez-le bien.

Remarque



Pour un nettoyage en douceur du bac collecteur de jus , nous recommandons de le laver à la main comme décrit.

Cependant, vous pouvez aussi laver le bac collecteur de jus  au lave-vaisselle.

10. Rangement

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

11. Recettes

Remarque

- ▶ En fonction de la nature des ingrédients, les réglages de température ou les temps indiqués dans les recettes peuvent varier !

11.1. Blanc de poulet méditerranéen

Ingrédients :

- ◆ 2 blancs de poulet
- ◆ 3 c. à soupe d'huile d'olive
- ◆ 1 c. à café de paprika doux en poudre
- ◆ 1 c. à café d'herbes aromatiques italiennes (par ex. origan, thym)
- ◆ Sel, poivre
- ◆ Rondelles de citron (facultatives)

Préparation :

- 1) Aplatir les blancs de poulet pour leur donner la même épaisseur.
- 2) Les froter avec l'huile, les épices et les herbes.
- 3) Les poser sur le gril de contact.
- 4) Les griller env. 6–8 minutes sur la position „Gril de contact” jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et légèrement brunie.
- 5) Les servir garnis de rondelles de citron.

11.2. Saumon en croûte au citron et aux fines herbes

Ingrédients :

- ◆ 2 filets de saumon (sans la peau)
- ◆ 1 c. à soupe de jus de citron
- ◆ 1 c. à café d'aneth
- ◆ 1 c. à café de persil
- ◆ Sel, poivre
- ◆ 3 c. à soupe d'huile

Préparation :

- 1) Faire mariner le saumon dans l'huile, le jus de citron et avec les herbes, le sel et le poivre.
- 2) Sur le gril de contact, griller le poisson environ 9–12 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- 3) Rectifier le goût avec un peu de jus de citron supplémentaire.

11.3. Baguette de légumes grillés

Ingrédients :

- ◆ ½ courgette
- ◆ ½ poivron
- ◆ ½ aubergine
- ◆ 4 c. à soupe d'huile d'olive
- ◆ Sel, poivre, ail en poudre
- ◆ 2 baguettes rustiques

Préparation :

- 1) Mélanger l'huile et les épices.
- 2) Cuire le mélange sur le gril env. 7–8 minutes des deux côtés sur la position „Gril de table“ jusqu'à ce qu'il soit mou et bruni.
- 3) Inciser la baguette dans le sens de la longueur et la garnir des légumes grillés.
- 4) Refermer les baguettes et les placer sur la plaque gril inférieure ⑦.
- 5) Continuer de faire dorer les baguettes environ 7–9 minutes sur la position Gril de contact, jusqu'à ce qu'elles aient légèrement bruni.

11.4. Steak de bœuf au beurre aux herbes aromatiques

Ingrédients :

- ◆ 2 Steaks de bœuf (p. ex. tranches de rumsteck d'env. 200 g chacune)
- ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ◆ Sel (p. ex. gros sel de mer)
- ◆ Poivre noir frais moulu

Pour le beurre aux herbes aromatiques :

- ◆ 100 g de beurre mou
- ◆ 1 gousse d'ail pressée
- ◆ 1 c. à café de jus de citron
- ◆ 1 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 c. à soupe d'herbes fraîches hachées (p. ex. persil, ciboulette, thym)
- ◆ Sel et poivre selon les goûts

Préparation :

- 1) Commencer par préparer le beurre aux herbes aromatiques : Incorporer tous les ingrédients et bien mélanger.
- 2) Dans un film plastique, former un rouleau et le mettre au frais.
- 3) Sortir le steak du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de le cuire au gril et le tamponner avec de l'essuie-tout pour le sécher.
- 4) Le frotter légèrement avec de l'huile d'olive puis le saler et poivrer généreusement des deux côtés.
- 5) Refermer les baguettes et les placer sur la plaque gril inférieure ⑦.
- 6) Griller les steaks 3–4 selon le degré de cuisson souhaité.
- 7) Ensuite, retirer la viande du gril, la recouvrir d'une feuille d'aluminium et la laisser reposer 3–5 minutes.
- 8) Avant de servir, déposer une tranche de beurre aux herbes aromatiques sur le steak.

11.5. Fruits grillés au sirop d'érable

Ingrédients :

- ◆ Fruits (p. ex. banane, ananas, pomme ou poire)
- ◆ 1 c. à soupe de sirop d'érable ou de sirop d'agave
- ◆ Cannelle
- ◆ Glace à la vanille
- ◆ Feuille d'aluminium

Préparation :

- 1) Découper les fruits en rondelles.
- 2) Les poser sur la feuille d'aluminium, les arroser d'un filet de sirop d'érable et les saupoudrer de cannelle selon vos goûts.
- 3) Refermer la feuille d'aluminium de façon à former de petites papillotes.
- 4) Poser les papillotes sur la plaque grill inférieure ❶ et les cuire env. 3–5 minutes sur la position „Gril de contact“.
- 5) Servir avec de la glace à la vanille – parfait comme dessert.

11.6. Brochettes de poulet méditerranéennes

Ingrédients :

- ◆ 1 blanc de poulet découpé en cubes
- ◆ 1 poivron rouge en cubes
- ◆ 1 courgette, en rondelles
- ◆ 1 petit oignon rouge, en morceaux
- ◆ 4 c. à soupe d'huile d'olive
- ◆ 1 c. à café de piment en poudre
- ◆ 1 c. à café d'origan séché
- ◆ Sel, poivre
- ◆ Brochettes en bois (mises à tremper dans l'eau)

Préparation :

- 1) Faire mariner la viande et les légumes dans un bol avec l'huile et les épices (15 minutes minimum).
- 2) Les enfiler sur les brochettes.
- 3) Sur la position „Gril de table“, les faire cuire env. 10–16 minutes, retourner à l'occasion jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

11.7. Papillotes (végéta-riennes) halloumi et légumes

Ingrédients :

- ◆ 200 g de halloumi, en tranches
- ◆ 1 petite courgette, en rondelles
- ◆ 1 poivron rouge, en lanières
- ◆ 1 c. à café de thym (frais ou séché)
- ◆ 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ◆ Poivre
- ◆ Feuille d'aluminium

Préparation :

- 1) Mélanger les légumes avec l'huile, le poivre et le thym.
- 2) Les envelopper avec le halloumi dans une feuille d'aluminium.
- 3) Faire cuire les papillotes sur le grill env. 10–12 minutes jusqu'à ce que le fromage soit mou et les légumes cuits.

11.8. Légumes (végans) au grill avec une marinade de pois chiches

Ingrédients :

- ◆ 1 petite aubergine, en rondelles
- ◆ 1 poivron jaune, en lanières
- ◆ 1 petite patate douce, coupée en fines tranches
- ◆ 100 g de pois chiches cuits et réduits en purée
- ◆ 1 c. à café de jus de citron
- ◆ 1 c. à café de sirop d'érable
- ◆ 1 c. à café de sauce soja
- ◆ 1 c. à café de piment en poudre

Préparation :

- 1) Mélanger la purée de pois chiches avec les épices, en badigeonner ensuite les légumes.
- 2) Poser la préparation sur la position „Gril de table” sur les plaques grils **7/9** et les cuire env. 10–15 minutes en les retournant de temps en temps.

11.9. Brochettes de scampis grillés avec une marinade à l’ail et au citron

Ingrédients :

- ◆ 200 g de scampis ou de grosses crevettes (King Prawn) décortiqués et éviscérés
- ◆ 1 gousse d’ail finement hachée
- ◆ 1 citron bio (le jus + un peu de zeste)
- ◆ 2 c. à soupe d’huile d’olive
- ◆ 1 c. à café de miel ou de sirop d’agave
- ◆ 1 prise de chili
- ◆ Sel, poivre
- ◆ Persil frais
- ◆ Brochettes en bois (mises à tremper dans l’eau)

Préparation :

- 1) Dans un bol, mélanger le jus de citron, le zeste de citron, l’huile d’olive, l’ail, le miel, le chili, le sel et le poivre.
- 2) Faire mariner les scampis 10–15 minutes.
- 3) Les enfiler sur les brochettes.
- 4) Les faire cuire env. 2–3 minutes sur la position «Gril de table» jusqu’à ce qu’ils soient roses et légèrement brunis.
- 5) Les parsemer de persil et servir.

11.10. Dorade farcie

Ingrédients :

- ◆ 1 petite dorade (vidée et écaillée)
- ◆ 1 gousse d’ail
- ◆ ½ citron
- ◆ 1 c. à soupe d’huile d’olive
- ◆ Thym frais, aneth frais
- ◆ Sel, poivre

Préparation :

- 1) Laver soigneusement l’intérieur et l’extérieur de la dorade. Inciser légèrement, 3 fois, les deux côtés de sa surface.
- 2) Peler l’ail et le couper en tranches.
- 3) Enfoncer l’ail dans les incisions pour l’empêcher de brûler sur le gril.
- 4) Couper le citron en rondelles.
- 5) Farcir le ventre avec les herbes fraîches, ajouter des rondelles de citron.
- 6) Au pinceau, appliquer l’huile sur le poisson, saler et poivrer.
- 7) Le faire cuire 10–15 minutes sur la position „Gril de contact” jusqu’à ce que la peau soit croustillante et la chair blanche.

12. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d’utilisation.

L’appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L’emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l’emballage dans le respect de l’environnement.

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 494689_2504 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 494689_2504.

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

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 494689_2504 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 494689_2504.

15. Service après-vente

- FR Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
- BE Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be
- CH Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch
- IAN 494689_2504

16. 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

1. Introduzione	36
2. Uso conforme	36
3. Avvertenze e simboli utilizzati	36
4. Sicurezza	37
4.1. Avvertenze basilari sulla sicurezza.	37
5. Elementi di comando	41
6. Dati tecnici	41
7. Materiale in dotazione	41
7.1. Prima messa in funzione.	41
8. Collocazione e uso dell'apparecchio	42
8.1. Uso.	42
8.2. Posizione „grill a contatto”	42
8.3. Posizione „grill da tavolo”	42
8.4. Tabella dei tempi di cottura	42
9. Pulizia e manutenzione	44
10. Conservazione	45
11. Ricette	45
11.1. Petto di pollo alla mediterranea	45
11.2. Salmone con crosta di erbe aromatiche al limone	45
11.3. Baguette alle verdure grigliate	46
11.4. Bistecca di manzo con burro alle erbe.	46
11.5. Frutta grigliata con sciroppo di acero	46
11.6. Spiedini di pollo alla mediterranea	47
11.7. Pacchetti di halloumi e verdure (vegetariani)	47
11.8. Verdure grigliate con marinatura di ceci (vegane)	47
11.9. Spiedini di scampi grigliati con marinatura all'aglio e limone	47
11.10. Orata farcita.	48
12. Smaltimento	48
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	48
13.1. Assistenza.	50
13.2. Importatore.	50

1. 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.

2. 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.

3. 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!
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!

	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

4. 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.

4.1. 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 eseguiti dai bambini se non sorvegliati.
- 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.
- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste pericolo di soffocamento.

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.

5. Elementi di comando

- ❶ Manico
- ❷ Uscita del succo
- ❸ Chiusura di sicurezza
- ❹ Tasto di sblocco 180°
- ❺ Spia d'indicazione verde „Ready“
- ❻ Spia d'indicazione rossa „Power“
- ❼ Piastra grigliante inferiore
- ❽ Vaschetta di raccolta del succo
- ❾ Piastra grigliante superiore

6. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza assorbita	1000 W

7. Materiale in dotazione

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

- Grill a contatto
- Vaschetta di raccolta del succo
- manuale di istruzioni
- ◆ Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni per l'uso.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole e adesivi.

❶ Nota

- Controllare che la dotazione sia completa e che non presenti danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **13.1. Assistenza**).

7.1. Prima messa in funzione

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire l'apparecchio e la vaschetta di raccolta del succo ❽ come descritto al capitolo **9. Pulizia e manutenzione**.
- 2) Sbloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza ❸ nella posizione .
- 3) Aprire l'apparecchio.
- 4) Pulire le piastre ❷/❹ con un panno umido.
- 5) Chiudere l'apparecchio.
- 6) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 7) Lasciare che l'apparecchio si riscaldi per circa 5 minuti.

❶ 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.
- 8) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
 - 9) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

8. Collocazione e uso dell'apparecchio

8.1. Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio prendendolo dal manico ❶.
- 2) Infilare la vaschetta di raccolta del succo ❸ nell'apparecchio.
- 3) Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia d'indicazione rossa „Power“ ❷ si accende.
- 4) La spia di indicazione verde „Ready“ ❺ si accende quando l'apparecchio si è riscaldato.

❶ Nota

- Si può utilizzare questa griglia in 2 diversi modi:
 - con piastra grigliante ❹ superiore mobile come grill a contatto, in modo tale che per es. la carne o il pesce possano essere grigliati da entrambi i lati.
 - completamente aperto in modo tale che le due piastre griglianti ❷/❹ possano essere utilizzate come grill da tavolo.

8.2. Posizione „grill a contatto“

❶ Nota

- La piastra grigliante ❹ superiore mobile si trova sempre in posizione parallela alla piastra grigliante ❷ inferiore anche in caso di pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- 1) Se non lo si è ancora fatto, spostare il dispositivo di blocco in posizione ❶.
 - 2) Aprire l'apparecchio prendendolo dal manico ❶.
 - 3) Disporre gli alimenti sulla piastra grigliante inferiore ❷.
 - 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio prendendolo dal manico ❶.
 - 5) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando il manico ❶.

❶ 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 **8.4. Tabella dei tempi di cottura.**
- 6) Quando la doratura è soddisfacente prelevare la pietanza dall'apparecchio.

❶ ATTENZIONE!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre griglianti ❷/❹!
- 7) Staccare la spina dalla presa di corrente.

8.3. Posizione „grill da tavolo“

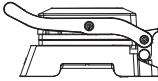
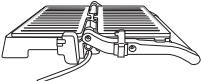
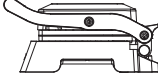
- 1) Con l'apparecchio chiuso, spostare il dispositivo di blocco in posizione ❷.
- 2) Aprire ora il coperchio dell'apparecchio premendo il tasto di sblocco 180° ❹.
- 3) Aprire completamente il coperchio dell'apparecchio in modo che il manico ❶ poggi sulla superficie e sia possibile utilizzare le due piastre griglianti ❷/❹.
- 4) Disporre gli alimenti da grigliare sulle piastre griglianti ❷/❹.
- 5) Se necessario, voltare di tanto in tanto le pietanze e quando sono cotte toglierle dalle piastre griglianti ❷/❹.

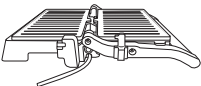
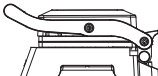
❶ ATTENZIONE!

- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per voltare o prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre griglianti ❷/❹!
- 6) Staccare la spina dalla presa di corrente.

8.4. 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.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Variare la polpetta aggiungendovi un poco di formaggio oppure olive.
		2	3-4		- Se l'alimento da grigliare non è marinato, cospargerlo con un poco d'olio.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Girare l'alimento da grigliare a metà del tempo di cottura. - Si possono infilare sullo spiedo anche verdure. Fare attenzione a che non si brucino!
		3	2x4		- Girare l'alimento da grigliare a metà del tempo di cottura.
		3	2 x 5-8		- Girare l'alimento da grigliare a metà del tempo di cottura. - Si possono infilare sullo spiedo anche verdure. Fare attenzione a che non si brucino!
		7	25-30		- Marinare l'alimento da grigliare e disporlo con il lato della pelle in alto.
		8	10-15		- Nel caso dei pesci interi, assicurarsi che non siano troppo grandi per le superfici griglianti.
		5	9-12		- Cospargere l'alimento da grigliare con un poco d'olio.

	 cm	 min		
	3	2x3		- Girare l'alimento da grigliare a metà del tempo di cottura. In alternativa, i salsicciotti possono essere arrostiti anche nella posizione "Grill a contatto".
	1	2x7		- Girare l'alimento da grigliare a metà del tempo di cottura.
	2	2x8		- Cospargere l'alimento da grigliare con un poco d'olio.
	8	4-5		- Spalmare un poco di burro alle erbe sulle superfici esterne. Questo conferirà una croccantezza saporita.
	8	7-9		- Se la baguette dovesse essere troppo spessa per la posizione di contatto, basta togliere la metà superiore e tostare contemporaneamente la metà superiore e quella inferiore nella posizione "Grill da tavolo".

9. 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 evitare l'irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, assicurarsi che durante la pulizia non vi penetri umidità.

- Per pulire le superfici non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o abrasivi.

- 1) Rimuovere il grasso in eccesso o il liquido di cottura che non è finito nella vaschetta di raccolta del succo **8** con carta assorbente o simile.
- 2) Pulire le piastre griglianti **7/9** con un panno leggermente inumidito e un detersivo delicato.
- 3) Poi ripassare le piastre griglianti **7/9** con un panno umido senza detersivo.

- Per pulire le superfici esterne dell'apparecchio passarle con un panno inumidito e cosparso di detergente. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito solo con acqua.

Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

- Lavare la vaschetta di raccolta del succo ❸ vuota con acqua calda e detergente. Rimuovere i resti di detergente con acqua pulita e asciugare.

Nota



Per una pulizia delicata della vaschetta di raccolta del succo ❸ si consiglia di sciacquarle a mano come descritto. Si può tuttavia lavare la vaschetta di raccolta del succo ❸ anche in lavastoviglie.

10. Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto. Bloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza ❸ nella posizione .

11. Ricette

Nota

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

11.1. Petto di pollo alla mediterranea

Ingredienti:

- ◆ 2 filetti di petto di pollo
- ◆ 3 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ 1 cucchiaino di paprika in polvere (dolce)
- ◆ 1 cucchiaino di erbe aromatiche italiane (ad es. origano, timo)
- ◆ Sale, pepe
- ◆ Fette di limone (facoltative)

Preparazione:

- 1) Battere i petti di pollo (spessore uniforme).
- 2) Strofinarli con olio, spezie ed erbe aromatiche.
- 3) Disporli sul grill a contatto preriscaldato.
- 4) Grigliarli per circa 6-8 minuti nella posizione „Grill a contatto“ finché la carne non è ben cotta e leggermente dorata.
- 5) Servire con fette di limone.

11.2. Salmone con crosta di erbe aromatiche al limone

Ingredienti:

- ◆ 2 filetti di salmone (senza pelle)
- ◆ 1 cucchiaio di succo di limone
- ◆ 1 cucchiaino di aneto
- ◆ 1 cucchiaino di prezzemolo
- ◆ Sale, pepe
- ◆ 3 cucchiaini di olio

Preparazione:

- 1) Marinare il salmone con olio, succo di limone, erbe aromatiche, sale e pepe.
- 2) Grigliarlo nel grill a contatto per circa 9-12 minuti finché la carne non è tenera.
- 3) Insaporire con un altro poco di succo di limone.

11.3. Baguette alle verdure grigliate

Ingredienti:

- ◆ ½ zucchini
- ◆ ½ peperone
- ◆ ½ melanzana
- ◆ 4 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ Sale, pepe, aglio in polvere
- ◆ 2 baguette rustiche

Preparazione:

- 1) Mescolare le verdure con l'olio e le spezie.
- 2) Grigliarle per circa 7-8 minuti da entrambi i lati nella posizione „Grill a contatto” finché non sono morbide e dorate.
- 3) Aprire le baguette e farcirle con le verdure grigliate.
- 4) Chiudere le baguette e disporle sulla piastra grigliante inferiore ⑦.
- 5) Tostarle per altri 7-9 minuti circa nella posizione „Grill a contatto” finché non sono leggermente dorate.

11.4. Bistecca di manzo con burro alle erbe

Ingredienti:

- ◆ 2 bistecche di manzo (ad es. costate di circa 200 g ciascuna)
- ◆ 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ Sale (ad es. sale marino grosso)
- ◆ Pepe nero macinato al momento

Per il burro alle erbe:

- ◆ 100 g di burro morbido
- ◆ 1 spicchio di aglio (pressato)
- ◆ 1 cucchiaino di succo di limone
- ◆ 1 cucchiaino di senape (semipiccante)
- ◆ 1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate al momento (ad es. prezzemolo, erba cipollina, timo)
- ◆ Sale e pepe quanto basta

Preparazione:

- 1) Per prima cosa preparare il burro alle erbe: unire tutti gli ingredienti e mescolarli bene.
- 2) Avvolgerli in una pellicola formando un rotolo e metterli in frigo.
- 3) Togliere la bistecca dal frigorifero almeno 30 minuti prima di grigliarla e tamponarla con carta assorbente.
- 4) Strofinarla leggermente con olio d'oliva e saltarla e peparla abbondantemente dai due lati.
- 5) Disporre le bistecche sulla piastra grigliante inferiore ⑦ e chiudere il coperchio.
- 6) Grigliarle per circa 3-4 minuti a seconda del punto di cottura desiderato.
- 7) Poi togliere la carne dal grill e farla riposare per 3-5 minuti con un foglio di alluminio poggiato sopra.
- 8) Prima di servire la bistecca mettervi sopra una fettina di burro alle erbe.

11.5. Frutta grigliata con sciroppo di acero

Ingredienti:

- ◆ Frutta (ad es. banana, ananas, mela o pera)
- ◆ 1 cucchiaino di sciroppo di acero o di sciroppo d'agave
- ◆ Cannella
- ◆ Gelato alla vaniglia
- ◆ Foglio di alluminio

Preparazione:

- 1) Tagliare la frutta a fette.
- 2) Disporla su un foglio di alluminio, cospargerla di sciroppo di acero e guarnirla con cannella a piacere.
- 3) Richiudere il foglio di alluminio creando dei pacchetti.
- 4) Grigliare i pacchetti per circa 3-5 minuti sulla piastra grigliante ⑦ inferiore nella posizione „Grill a contatto”.
- 5) Servire con gelato alla vaniglia: perfetto come dessert.

11.6. Spiedini di pollo alla mediterranea

Ingredienti:

- ◆ 1 filetto di petto di pollo tagliato a dadini
- ◆ 1 peperone tagliato a dadini
- ◆ 1 zucchina affettata
- ◆ 1 cipolla rossa piccola a pezzi
- ◆ 4 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ 1 cucchiaino di paprika in polvere
- ◆ 1 cucchiaino di origano secco
- ◆ Sale, pepe
- ◆ Spiedini di legno (ammollati in acqua)

Preparazione:

- 1) Marinare la carne e le verdure in una ciotola con olio e spezie (min. 15 minuti).
- 2) Infilarle negli spiedini.
- 3) Grigliare per circa 10-16 minuti nella posizione „Grill da tavolo“ girando di tanto in tanto finché la carne non è cotta.

11.7. Pacchetti di halloumi e verdure (vegetariani)

Ingredienti:

- ◆ 200 g di halloumi affettato
- ◆ 1 zucchina piccola affettata
- ◆ 1 peperone rosso tagliato a strisce
- ◆ 1 cucchiaino di timo (fresco o essiccato)
- ◆ 1 cucchiaio di olio d'oliva
- ◆ Pepe
- ◆ Foglio di alluminio

Preparazione:

- 1) Mescolare le verdure con l'olio e il timo.
- 2) Avvolgerle in foglio di alluminio insieme all'halloumi.
- 3) Grigliare i pacchetti per circa 10-12 minuti finché il formaggio non si ammorbidisce e le verdure non sono cotte.

11.8. Verdure grigliate con marinatura di ceci (vegane)

Ingredienti:

- ◆ 1 melanzana piccola affettata
- ◆ 1 peperone giallo tagliato a strisce
- ◆ 1 patata dolce piccola tagliata a fette sottili
- ◆ 100 g di lenticchie cotte passate
- ◆ 1 cucchiaino di succo di limone
- ◆ 1 cucchiaino di sciroppo di acero
- ◆ 1 cucchiaino di salsa di soia
- ◆ 1 cucchiaino di paprika in polvere

Preparazione:

- 1) Mescolare la passata di ceci con le spezie e spalmarla sulle verdure.
- 2) Disporre sulle piastre griglianti ⑦/⑨ nella posizione „Grill da tavolo“ e grigliare per circa 10-15 minuti girando di tanto in tanto.

11.9. Spiedini di scampi grigliati con marinatura all'aglio e limone

Ingredienti:

- ◆ 200 g di scampi o king prawns (sbucciati e puliti)
- ◆ 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- ◆ 1 limone bio (il succo e un poco di buccia grattugiata)
- ◆ 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ 1 cucchiaino di miele o sciroppo di acero
- ◆ 1 pizzico di peperoncino
- ◆ Sale, pepe
- ◆ Prezzemolo fresco
- ◆ Spiedini di legno (ammollati in acqua)

Preparazione:

- 1) Mescolare in una ciotola il succo di limone, la buccia del limone grattugiata, l'olio d'oliva, l'aglio, il miele, il peperoncino, il sale e il pepe.
- 2) Marinare gli scampi per 10-15 minuti.
- 3) Infilarli negli spiedini.
- 4) Grigliarli per circa 2-3 minuti per lato nella posizione „Grill da tavolo“ finché non diventano rosa e leggermente dorati.
- 5) Cospargervi il prezzemolo e servirli.

11.10. Orata farcita

Ingredienti:

- ◆ 1 orata piccola (eviscerata e desquamata)
- ◆ 1 spicchio d'aglio
- ◆ ½ limone
- ◆ 1 cucchiaino di olio d'oliva
- ◆ Timo fresco, aneto fresco
- ◆ Sale, pepe

Preparazione:

- 1) Lavare accuratamente l'interno e l'esterno dell'orata. Praticare 3 incisioni su ciascun lato.
- 2) Sbucciare l'aglio e tagliarlo a fettine.
- 3) Schiacciare l'aglio dentro le incisioni in modo che non si bruci sul grill.
- 4) Tagliare il limone a fette.
- 5) Riempire la pancia con le erbe aromatiche fresche, mettervi dentro anche le fette di limone.
- 6) Spennellare il pesce con olio, salarlo e peparlo.
- 7) Grigliarli per circa 10-15 minuti nella posizione „Grill a contatto“ finché la pelle non diventa croccante e la carne bianca.

12. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua

durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

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

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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 494689_2504 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **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) 494689_2504 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

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

IAN 494689_2504

13.2. 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:
07/2025 · Ident.-No.: SKM1000B1-072025-2

IAN 494689_2504